

ENQUETES ET REPORTAGES

magazine.union@sonapresse.com

Vin de cocotier : en avez-vous déjà entendu parler ?

LE vin de palmier et celui du palmier à raphia sont les plus connus des consommateurs de ces nectars. Mais à côté de ces "casse-poitaines", se trouve pourtant un autre vin local obtenu à base du cocotier. Découverte à Lebamba, chez l'un des fabricants rencontré au quartier Paris.

Isaac MUKETA MUELE
Lebamba/Gabon

COMMUNE de Lebamba dans la province de la Ngounié. Il est presque 16 heures. Dans cette localité, à partir de l'après-midi, la plupart des consommateurs de vin de palme randonnent les quartiers reculés de la ville à la recherche du précieux nectar.

Au quartier Paris, non loin de la place de la jeunesse, un fabricant et récolteur de vin de palme attire notre attention. Ce jour-là, au lieu de nous inviter au palmier à huile comme d'habitude, il nous convie plutôt à la récolte du vin... de cocotier ! Notre surprise est totale lorsque nous constatons qu'effectivement, un tronc de cocotier est abattu, non pas pour ses fruits de coco, mais pour l'exploitation de son jus. "Le cocotier est

"Le seul inconvénient avec le cocotier, c'est la tendresse de son chou. Il donne abondamment de jus. Ce qui fait que son exploitation soit de courte durée : moins de trois semaines. Alors que celle du palmier à huile, avec des coupes contrôlées, peut durer jusqu'à un mois, même si la production baisse de temps en temps", dit-il.



Le fabricant procède ici à la récolte du vin de cocotier.

de jus. Ce qui fait que son exploitation soit de courte durée : moins de trois semaines. Alors que celle du palmier à huile, avec des coupes contrôlées, peut durer jusqu'à un mois, même si la production baisse de temps en temps", dit-il.

Et pendant qu'il parle, il retire sous le tronc du cocotier un bidon de cinq litres bien rempli et dont l'orifice mousse. La curiosité est alors telle que chacun des visiteurs veut goûter au liquide que vient de décrire le jeune homme pour en faire sa propre idée. "Un goût d'arôme raffiné. La saveur est légère comme celle du vin de maïs ou du whisky", apprécie Amos. Mihindu dit ne pas être à sa première expérience dans la fabrication du vin de cocotier. Il ne vit pas, non plus, de cette activité, certes. Mais il associe l'exploitation du palmier à huile à celui du cocotier pour donner aux

consommateurs de la variété.

Après avoir savouré l'exotique boisson, voilà les visiteurs prêts à quitter le site. Mais quelques-uns parmi eux veulent au préalable savoir comment Mihindu a-t-il eu l'idée d'exploiter le vin de cocotier, jusque-là peu connu des consommateurs de boissons locales.

Tout serait parti d'une simple curiosité, explique le jeune homme. "Je me suis dit que le palmier à huile, le palmier à raphia et le cocotier sont de la même famille des palmiers, à la seule différence de leurs fruits. Si donc on fait du vin avec les deux premiers, on peut en faire aussi avec le cocotier. J'ai commencé à obtenir le jus, mais en le goûtant, j'ai fini par comprendre que je dois lui apporter des ingrédients, notamment les racines, les écorces de bois amer et des feuilles spécifiques pour le fermenter comme on procède pour le jus de palmier à huile".

Le cocotier est-il menacé ?

IMM
Lebamba/Gabon

LA surexploitation du palmier à huile par certains nationaux qui ont fait de la fabrication du vin de palme une activité lucrative, pourrait laisser craindre une disparition de cette plante, au regard du nombre de palmiers déracinés chaque jour. Mais le végétal doit sa survie au fait que sa reproduction n'est pas conditionnée. Il se régénère de façon spontanée et indépendamment de l'homme. Tant il suffit qu'une noix tombe quelque part sur terre elle se

met à germer.

Ce qui n'est pas le cas du cocotier qui pourrait s'en trouver ici menacé si les fabricants de vin de tout bord venaient à le surexploiter. D'autant que le lait de coco est une autre boisson particulièrement appréciée des consommateurs de Lebamba. Ce qui fait peser un grand danger à l'environnement constitué de cocotiers. Cette plante d'ornement, de protection des côtes, comme on le voit tout le long du bord de mer de Libreville et ailleurs, est appréciée en raison de ses fruits.