

TOUT BAIGNE DANS L'HUILE

DENIS MARCHAND

La fabrication artisanale de l'huile de palme, produit fort apprécié pour la cuisson des aliments, est répandue dans la plupart des régions rurales du Cameroun. En 1981, les paysans camerounais produisaient quelque 12 000 tonnes d'huile, un volume représentant 18 % de la production totale enregistrée par les trois principales huileries aménagées dans les centres urbains.

La production artisanale est un processus long et épuisant, «et même dangereux!», ajoute le chef d'un village de brousse situé à 80 kilomètres au sud-est de Yaoundé, la capitale du Cameroun. «Chaque année des hommes tombent accidentellement ou sont mordus par des serpents venimeux en grimpant dans les palmiers pour couper les régimes de noix mûres. Maintenant, les jeunes refusent de plus en plus souvent de monter dans les arbres, précise-t-il. Et puis, les revenus qui en découlent sont bien minces.»

Difficile et peu rentable, qu'importe! Les quatre familles du village vont se mettre à l'ouvrage : les fruits sont prêts! Il faut extraire le maximum d'huile pour satisfaire les besoins domestiques et ensuite vendre les excédents.

Dès l'aurore, les femmes mettent à chauffer

un baril de 200 litres rempli de noix. Pendant presque la moitié des sept heures que dure la cuisson, elles vont égrapper les noix récoltées la veille par leur mari. Cette tâche fastidieuse et monotone ne les arrête pas dans leurs tâches domestiques : pendant tout ce temps, elles vont continuer à prendre soin des enfants, à préparer les repas et à approvisionner le foyer en eau potable.

Lorsque les noix sont suffisamment cuites, hommes, femmes et enfants commencent à extraire le précieux liquide. Ils ouvrent d'abord l'enveloppe des noix à l'aide d'un pilon. Puis, ils séparent les noyaux et la pulpe. Enfin, ils pressent la pulpe encore chaude pour en extraire l'huile.

Dans certaines régions, les paysans pratiquent encore le foulage ce qui occasionne souvent de sérieuses brûlures. Ici, on utilise un pressoir construit avec des troncs d'arbres pour soutirer l'huile de la pulpe. Ce procédé artisanal permet de recueillir jusqu'à 20 litres de liquide pour chaque baril de 200 litres de noix.

L'huile brute est ensuite portée à ébullition pour être clarifiée. Puis, on procède à l'embouteillage.

Malgré les résultats décevants, les petits producteurs entretiennent beaucoup d'espoir. En effet, le Centre national d'études et d'expérimentations du machinisme agricole (CEE-NEMA), une institution gouvernementale liée au ministère de l'Agriculture, travaille depuis plusieurs mois à la mise au point d'un pressoir, semblable au modèle Colin importé de France et utilisé avec satisfaction par plusieurs petites entreprises camerounaises.

«Le coût de cette machine importée, activée manuellement, est trop élevé, souligne Jules Tetka. C'est pourquoi, le CEENEMA tente actuellement d'en simplifier le mécanisme pour en réduire le coût de construction. On envisage aussi la possibilité de fabriquer des appareils au Cameroun. Nos efforts de recherche se concentrent principalement sur les modifications apportées à la grosseur de la vis et au nombre d'engrenages assurant son fonctionnement», précise Jules Tetka, agent du projet de recherche subventionné par le CRDI. Déjà, à la différence du pressoir Colin qui possède deux vis sans fin et sept engrenages, le prototype du CEENEMA compte une seule vis et quatre engrenages pour dépulper et presser, en quelques minutes, plusieurs kilogrammes de noix.

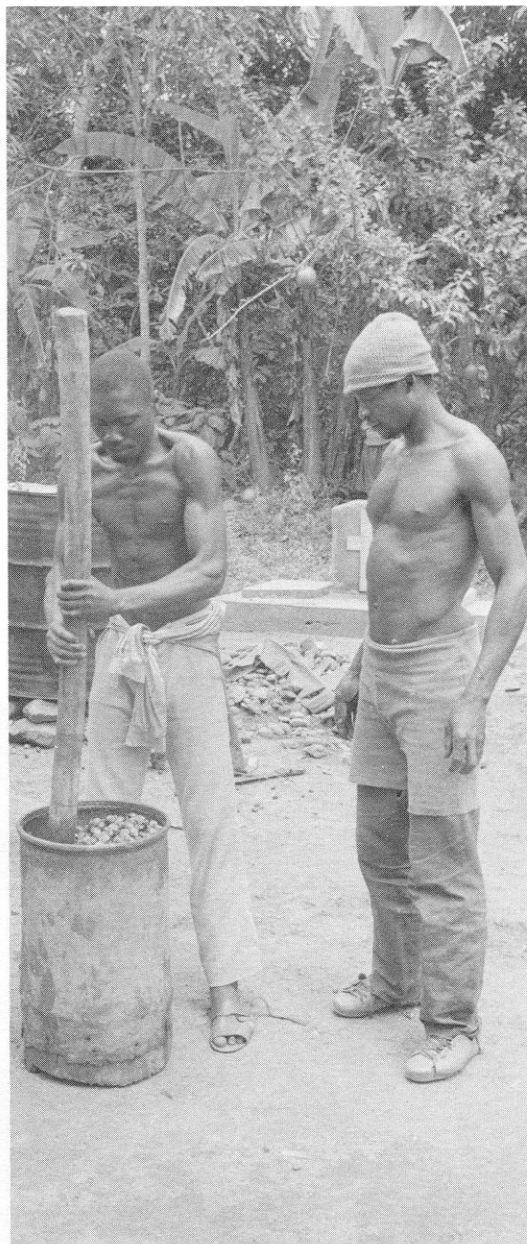
À ce jour, les essais préliminaires ont permis de doubler les quantités d'huile récupérées pour une même quantité de noix et de

réduire le temps de chauffage de moitié, économisant le bois de chauffe.

L'extraction de l'huile de palme avec une telle technologie pourrait bien, enfin, devenir rentable. ■

Denis Marchand est un journaliste pigiste de Montréal, Canada.

2.

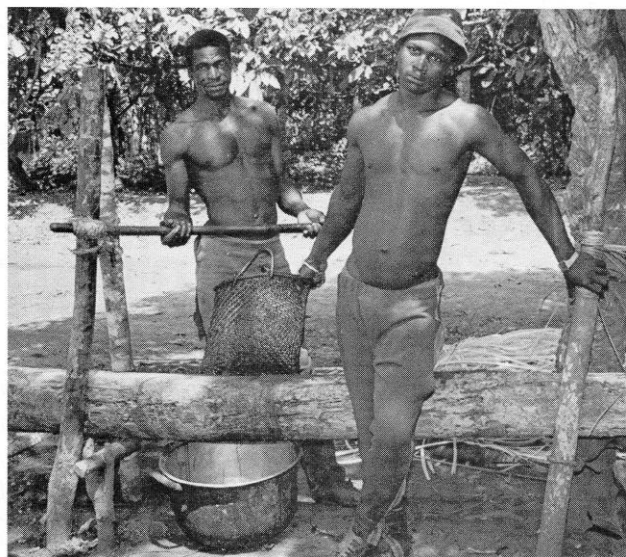
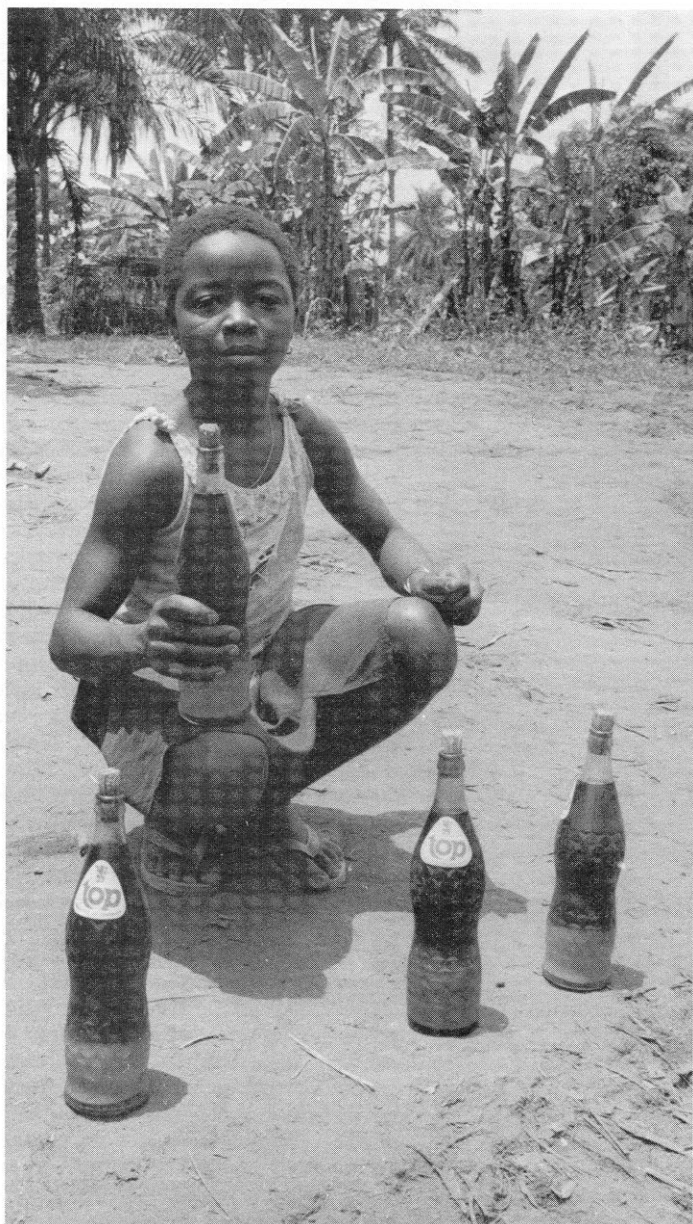


Photos: Denis Marchand

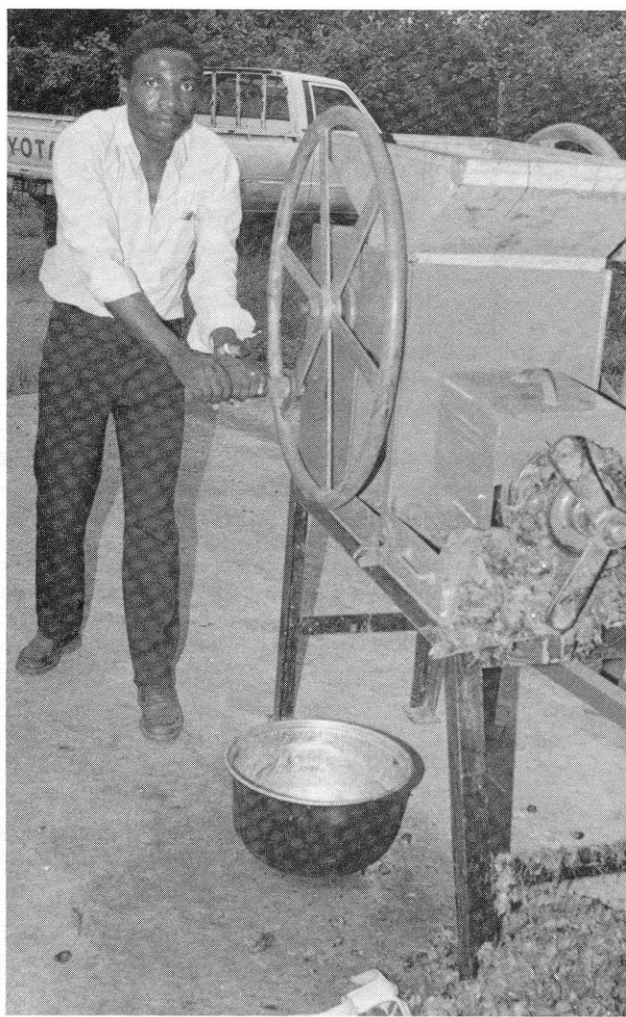
3.



5.



4.



6.

1. Trois femmes mettront près de trois heures à égrapper 200 litres de noix. 2. Les noix sont ensuite chauffées et pilées: une opération épuisante. 3. Tous, y compris les enfants, vont ensuite détacher les noyaux de la pulpe. 4. Un pressoir de fortune est utilisé. Il est constitué de deux troncs d'arbres entre lesquels on presse un sac de pulpe. 5. L'huile est ensuite vendue par les enfants dans des bouteilles d'eau gazeuse, en bordure de la route. 6. Ci-dessus, Jules Tetka, chargé de la mise au point du pressoir de la CEENEMA destiné aux petites entreprises de production d'huile de palme.