



Exécuté par



FICHE TECHNIQUE SUR LE MOABI (Baillonella toxisperma)



Table des Matières

CONTEXTE GENERAL

- 04 **I.** GENERALITES SUR L'ESPECE
- 04 **II.** ETAPES DE DOMESTICATION DU MOABI
- 05 **III.** ENTRETIEN
- 06 **IV.** IMPORTANCE
- 06 **V.** TRANSFORMATION
 - 06 **V.1.** La collecte des fruits
 - 07 **V.2.** Obtention des amandes
 - 07 **V.3.** Le traitement des amandes
 - 07 **V.4.** Le pressage
 - 08 **V.5.** La purification de l'huile
 - 08 **V.6.** Stockage de l'huile
 - 09 **V.7.** Commercialisation
- 09 **VI.** VALEUR DU MOABI
- 10 **VII.** BIBLIOGRAPHIE
- 10 **VIII.** PRESENTATION DU PAF2C
 - 10 **VIII.1.** LE CENTRE TECHNIQUE DE LA FORET COMMUNALE (Organe Technique de L'ACFCAM)
« La maison de la Forêt Communale »
 - 11 ASSURER LA PÉRENNITÉ DU CENTRE TECHNIQUE DE LA FORÊT COMMUNALE (CTFC) ET DES CELLULES DE FORESTERIE COMMUNALE.
 - 11 **VIII.2.** Partenaires

CONTEXTE GENERAL

Dans le cadre du Programme d'Appui aux Forêts Communales du Cameroun (PAF2C), le Centre Technique de la Forêt Communale (CTFC), au-delà de l'appui qu'il donne aux communes dans la gestion de leurs forêts, a mis un accent particulier sur la valorisation des produits forestiers non ligneux (PFNL) dont l'exploitation actuelle menace la durabilité des espèces et la préservation de la biodiversité.

Le CTFC a contribué au cours de ces dernières années à la création, la structuration, la formation, l'équipement, le financement et l'accompagnement de nombreuses organisations PFNL dans les régions du Centre, du Sud, et de l'Est du Cameroun. Il s'impose aujourd'hui comme l'un des principaux acteurs de soutien à leur développement à travers ses actions, ses résultats concrets de terrain, ses réseaux d'acteurs locaux et communaux et la reconnaissance des parties prenantes.

En mettant cette fois à la disposition des organisations paysannes et des acteurs de la filière PFNL des fiches techniques, le CTFC veut contribuer à travers ces outils à améliorer les méthodes de collecte, de conservation, de domestication et de transformation de certaines espèces de la filière PFNL.

La vulgarisation de ce document auprès des Mairies, des communautés paysannes et des autres parties prenantes, a pour but d'harmoniser la compréhension et l'approche d'intervention de tous les acteurs en relation avec les filières PFNL pour contribuer à la préservation des espèces et à l'amélioration des revenus et du cadre de vie des populations.

Cette fiche technique consacrée au MOABI s'est inspirée de nombreuses autres publications et des expériences de terrain du CTFC ne saurait restituer de manière exhaustive toutes les connaissances liées au MOABI mais présente de manière synthétique des informations pratiques et utiles aux acteurs de terrain.

Nos remerciements vont à tous nos partenaires techniques et financiers, les exécutifs municipaux, les populations riveraines des forêts communales dont les activités ont soutenu la publication de ce document.

Le Directeur du CTFC

Bodelaire kemajou

I. GENERALITES SUR L'ESPECE

Désigné sous le nom de Moabi, *Baillonella toxisperma* est un arbre qui atteint 60 m de hauteur à l'âge adulte, qui croit rapidement à la lumière et se multiplie par graine. Il est communément appelé **njap** en langue Bassa, **adjap** en Bulu et Ewondo, **njapi** en Douala, **djabo** en langue Baka.

Le Moabi appartient à la famille des Sapotaceae, il fleurit une fois tous les trois ans et sa fructification, irrégulière, se déroule entre Juillet et Août. On le trouve dans les forêts humides sempervirentes des régions de l'Est, du Centre et du Sud du Cameroun. L'objectif de la présente fiche technique est la production de l'huile de Moabi.

II. ETAPES DE DOMESTICATION DU MOABI

↘ ETAPE 1

Composition de la pépinière :

La pépinière permet la germination des graines qui plus tard donnent des plantules qui sont transplantées.

Elle est composée :

- De planches de semis qui sont des endroits où l'on sème des graines ;
- D'une ombrière qui protège les jeunes plants du soleil et des fortes pluies ;
- D'une aire de mise en pots qui est l'endroit où les sachets en plastique sont remplis de terre fertile ;
- D'une aire d'exploitation qui est l'endroit où les plantules en pots sont stockées ;
- D'une clôture permettant de protéger la pépinière des animaux.

↘ ETAPE 2

Semis des graines :

Sélection des graines fraîches et non parasitées. Avant la mise en terre, il faut arroser abondamment les planches ; à l'installation, espacer les graines de 20cm x 20cm, puis arroser tous les soirs. La germination intervient entre le 7^{ème} et le 12^{ème} jour après le semis.

NB : Il faut garder les graines un mois sur les planches de semis après la germination avant de les transférer dans les sachets.

↘ ETAPE 3

Transfert des plantules dans les sachets plastiques (pots) et suivi :

C'est une opération très délicate, car il faut éviter de briser les racines de la plantule. Pour cela :

- Arroser abondamment la planche de semis avant le transfert ;
- A l'aide du revers de la machette, enlever les plantules délicatement ;
- Remplir le sachet aux 2 /3 avec le compost sinon utiliser un mélange composé de trois parts de terre fertile et d'une part de sable ;
- Après introduction de la plantule dans le pot, compacter légèrement avec les doigts pour éviter les trous d'air dans le pot.

NB : les plants en pots sont arrosés tous les soirs pendant 6 mois. Diminuer progressivement l'ombrage pendant leur séjour en pépinière pour les habituer à la lumière.

↘ ETAPE 4

5

Plantation :

On plante le Moabi 6 mois après la germination, de préférence au début de la petite saison des pluies. Après avoir placé le plant dans le trou de plantation, remplir le trou de terre et faire un enclos de protection tout autour de chaque plant. En plantation, le Moabi peut être associé au cacaoyer ou au caféier.

NB : Il faut toujours s'assurer que le jeune plant reçoit suffisamment de lumière.

III. ENTRETIEN

La principale activité d'entretien consiste à enlever régulièrement les mauvaises herbes autour des plants, et arroser en saisons sèches.

IV. IMPORTANCE

Le Moabi est important pour ses graines dont l'amande, transformée, produit de l'huile très appréciée.

V. TRANSFORMATION

Principales étapes pour l'obtention de l'huile.

1. La collecte des fruits

Le fruit du Moabi est une baie. Ramassés au pieds des arbres, les fruits sont déposés par terre dans un enclos pour laisser que la partie charnue (mésocarpe) se décompose. Elle est aussi comestible. Dès que le mésocarpe a disparu (au bout de 7 à 10 jours), les graines sont séchées au soleil pendant une semaine et on les met ensuite dans la claie pendant un mois environ. C'est le temps nécessaire pour que l'huile se forme bien dans les graines.



*Photo 1 et 2 collecte et ramassage
des amandes de Moabi Source : Projet DACEFI*

2. Obtention des amandes

Après avoir séché les graines, il faut les casser à l'aide d'un morceau de bois, puis les débarrasser complètement de l'enveloppe brune qui les entoure. Les amandes ainsi obtenues sont séchées à point au soleil pendant 4 à 5 jours.



Photo 3 : Concassage des amandes

3. Le traitement des amandes

Les amandes séchées sont mises à ébullition dans une marmite. Puis elles sont pilées, pour l'obtention d'une pâte. Ensuite, cette pâte est mise dans une marmite contenant de l'eau chaude et replacée au feu pour ébullition. Le volume d'eau doit être relativement le même que celui de la pâte. Pendant l'ébullition, il faut remuer vigoureusement et régulièrement la pâte, avec un bâton. De temps en temps, il faut asperger la pâte de petites quantités d'eau. Cette opération se poursuit jusqu'à l'obtention d'un gâteau gris violacé surmonté d'huile ; cette huile est recueillie au moyen d'une louche.

4. Le pressage

Après avoir recueilli l'huile, la pâte peut être pressée de 2 manières. Soit à la main, soit à l'aide d'une presse mécanique développée par le programme ECOFAC (Ecosystème Forestier d'Afrique Central).

Le pressage mécanique présente l'avantage non seulement d'avoir un rendement deux fois plus élevé que la technique de pressage à la main, mais aussi de rendre le travail moins pénible. A l'issue du pressage, on obtient une huile qui est encore impropre à la consommation et qu'il faut purifier.

5. La purification de l'huile

Le mélange des huiles, onctueuses jusqu'ici, est mis dans une marmite avec un peu d'eau et porté à ébullition jusqu'à l'évaporation complète de l'eau. Pendant cette phase, la mousse colorée qui apparaît en surface doit être recueillie et jetée. L'huile obtenue à la fin est pure et prête à la consommation. Les résidus de la pâte pressée sont très toxiques (d'où le nom *toxisperma*) et ils doivent être enterrés dans une fosse inaccessible aux animaux domestiques.

6. Stockage de l'huile

L'huile est conservée dans des bouteilles qui doivent être bien nettoyées et hermétiquement fermées. La durée de conservation de l'huile est d'un à deux ans. Toutefois, cette durée est fonction de la qualité de l'extraction et de l'efficacité de l'emballage.

8



*Photo 4 : Huile obtenue
Source : Projet DACEFI*

7. Commercialisation

Communément appelée huile de karité dans la partie méridionale du Cameroun, l'huile de Moabi est vendue sur les marchés camerounais et à l'étranger. Sa couleur est blanchâtre et tend vers le beige. Son aspect est pâteux à froid, et plus liquide à chaud. Les différents prix de l'huile de Moabi dans certains marchés en 2012 sont :

Tableau 1 : Prix de l'huile de Moabi dans le marché

Marchés	Période	Prix (FCFA/unité de mesure)
Yaoundé (Mokolo)	Mars-Aout	7000/litre
Lomié	Mars-Aout	3500/litre

Source : enquêtes CTFC

Les grandes zones de production sont à l'Est du Cameroun et dans les Régions du Centre et du Sud. Il est aussi vendu à l'étranger du pays. Les prix varient en fonction des périodes, et des localités.

VI. VALEUR DU MOABI

Il sert non seulement dans l'alimentation humaine, mais aussi comme produit cosmétique. Traditionnellement, l'huile de Moabi sert à soigner les infections cutanées et les rhumatismes. Son écorce traite l'infertilité et d'autres problèmes gynécologiques chez la femme, les lombalgies, les rhumatismes, les maux d'estomac, le paludisme et le mal de dents. Le dépôt obtenu lors du filtrage de l'huile de Moabi est utilisé contre les parasites (poux). En outre, cette huile a un bon potentiel pour la fabrication du savon et de la margarine.

VII. BIBLIOGRAPHIE

- ISF valorise le travail de Capacity Building Programme (cbp)
- (ICRAF) Fiche technique sur le Moabi
- Medzogue et Julve_FT (2007) Fiche technique Transformation et valorisation des Produits Forestiers Non Ligneux : Le Moabi
- Projet DACEFI (Novembre 2007) Fiche technique Transformation et valorisation des Produits Forestiers Non Ligneux: Le Moabi Projet « Développement d'Alternatives Communautaires à l'Exploitation Forestières Illégale ».
- SNV Cameroun, 2^{eme} édition « Rassembler les capacités de tous ».

VIII. PRESENTATION DU PAF2C

LE CENTRE TECHNIQUE DE LA FORET COMMUNALE (Organe Technique de L'ACFCAM) «La maison de la Forêt Communale»

10

L'organe d'exécution (maître d'œuvre) du Programme de d'Appui aux Forêts Communales du Cameroun (PAF2C).

Composante et type d'appui

Le Programme d'Appui aux Forêts Communales du Cameroun (PAF2C) six (06) composantes :

La composante 1

Appui institutionnel au processus de création des forêts Communales et de promouvoir le concept au sein de la COMIFAC (Commission des forêts d'Afrique centrale).

La composante 2

Aménager et gérer durablement les forêts communales.

La composante 3

Mieux valoriser les produits de la forêt communale.

La composante 4

Appui à l'élaboration des plans de Développement Communaux ;

La composante 5

Limitier les impacts environnementaux de la gestion forestière et de participer à la lutte contre le changement climatique.

La composante 6

Assurer la pérennité du Centre technique de la Forêt communale (CTFC) et des cellules de foresterie communale.

8. Partenaires

La Coopération Allemande ;

Le Fonds Français pour l'Environnement Mondial (*géré l'AFD*) ;

Le Ministère des Forêts et de la Faune (*MINFOF*) ;

Le Ministère de l'Administration Territoriale et de la Décentralisation (*MINATD*) ;

La Fédération nationale des communes Forestières de France (*FNCoFor*) ;

Le Programme National de Développement participatif (*PNDP*) ;

Les communes forestières allemandes ; Le FEICOM ; Le CVUC ;

Mairie Conseils.



Conçue et éditée par le CTFC



CENTRE TECHNIQUE DE LA FORÊT COMMUNALE

BP : 15107 Yaoundé Cameroun

Tél. : (00237) 22 20 35 12

Email : ctfccameroun@yahoo.com

Site web : www.foretcommunale-cameroun.org