

L'importance du plantain pour la production du cacao et pour les paysans.

S.A. ADENIKINJU*

L'IMPORTANCE DU PLANTAIN POUR LA PRODUCTION DU CACAO ET POUR LES PAYSANS.

S.A. ADENIKINJU

Fruits, avril 1983, vol. 38, n° 4, p. 348-350.

RESUME - Exposé des rôles importants que le plantain joue dans la production cacaoyère. Il sert de plante d'ombre pour aider les cacaoyers à s'établir, pour régulariser l'humidité du sol et limite l'extension des ravageurs, des mauvaises herbes.

Il sert de brise-vent et est une source supplémentaire de revenus. Son importance est unique dans l'alimentation locale et est illustrée par la variété de préparations alimentaires à base de plantains dont des exemples sont cités et décrits. Tous ces points mettent en évidence le besoin d'utiliser du matériel végétal amélioré de plantain quand on crée une parcelle de cacaoyers.

INTRODUCTION

Le plantain (une banane à cuire) est communément présent dans les fermes de cacaoyers. Sur la base des recommandations du Cocoa Research Institute, il est d'abord planté dans les nouvelles parcelles avant les plants de cacaoyers. Le plantain commence à fructifier environ deux ans plus tard longtemps avant que le cacaoyer débute sa production. Une nouvelle parcelle de cacaoyers démarre donc en tant que champ de plantains, lesquels restent jusqu'à ce que le cacaoyer ait complètement établi sa frondaison. Toute amélioration du plantain sera donc d'un grand bénéfice pour le cultivateur de cacaoyers du fait de son importance pour la production cacaoyère et pour l'alimentation locale.

On doit donc remercier l'Association internationale pour la Recherche sur le Plantain et autres Bananes à cuire de s'efforcer de développer, par des recherches, une production améliorée, son stockage, sa commercialisation, de sorte que ces productions peuvent contribuer d'une manière plus significative au développement des régions où elles poussent et où elles sont importantes comme plantes vivrières.

Ce papier discute des rôles importants joués par le plantain dans la production cacaoyère et l'alimentation locale.

PLANTAIN COMME PLANTE D'OMBRE

Au cours des ans, la recherche a montré qu'il était plus économique de faire croître les cacaoyers avec de l'ombrage. Parmi les plantes d'ombrage étudiées par l'ancien West African Cocoa Research Institute, le plantain se révèle être la meilleure espèce et en particulier, il ombrage les

* - Institut de Recherche sur le Cacao au Nigéria, Station expérimentale de Cambari, P.M.B. 5244, Ibadan, Nigéria.

plants jeunes de cacaoyers de l'ensoleillement direct. En plus de favoriser la survie des plants, l'ombrage contribue à régulariser l'incidence des parasites et la demande des cacaoyers en éléments nutritifs.

Habituellement, le plantain est disposé à 3,1 m x 3,1 m environ un an avant le cacaoyer. Sa croissance et son rejetonnage sont maintenus sous contrôle en fonction du développement des cacaoyers pour éviter un ombrage excessif et pour permettre au cacaoyer de développer son propre feuillage.

CONTROLE DES HERBES ADVENTICES

Les résidus de plantain résultant de la coupe des feuilles, des rejets indésirables et des plantes récoltées, sont normalement posés au long des rangées de cacaoyers entre les plants pour servir de paillage (mulch) ce qui contribue à réduire l'enherbement. Une donnée pertinente collectée autrefois par HALL (1961) illustre ce point, l'efficacité du plantain comparée à l'ombrage du manioc. Les poids ont été convertis en système métrique (tableau 1).

CONSERVATION DE L'HUMIDITE

Le plantain aide aussi à conserver l'humidité du sol à cause de l'effet de paillage des feuilles coupées étalées le long des rangées et de l'effet d'ombrage protégeant le sol du dessèchement par l'insolation directe. Comparé avec le

manioc, HALL dans la même expérimentation citée précédemment, rapporte que la teneur en eau du sol était plus élevée sous plantain que sous manioc.

BRISE-VENT

Le plantain est également utile comme brise-vent sur les côtés de la ferme cacaoyère exposés au vent. Les autres bananiers peuvent aussi servir dans le même but. Cela dépend des disponibilités en matériel végétal des deux types.

LE PLANTAIN

SOURCE SUPPLEMENTAIRE DE REVENUS

A part les effets bénéfiques sur le sol et sur la croissance des cacaoyers, les plantains sont une importante source de revenu supplémentaire pour le fermier. Son importance économique dérive de ce qu'il est reconnu comme une alimentation de base dans beaucoup de régions tropicales humides (AWAN et NDUBIZU, 1978) et un élément unique dans le régime alimentaire local pour de nombreuses régions du Nigéria.

Comme source de revenu supplémentaire, à une période où le cacaoyer est encore à venir à pleine production, les résultats expérimentaux du Cocoa Research Institute à la Station de Gambari ont montré ce qu'un fermier pouvait prévoir des ventes de plantain provenant d'une parcelle

TABLEAU 1 - Données sur les herbes.

	Type d'ombrage		PPDS (P = 0,05)
	plantain	manioc	
1. poids frais coupé par parcelle au 11.4.60 (kg)	52,8	66	24,4
2. au 6.9.60 (kg)	35,2	48,4	10,6
3. au 30.3.81 (kg)	11,0	19,8	6,2
4. total par parcelle	99,0	134,2	32,2
5. heures de travail nécessaires pour la coupe de l'herbe	8	14	-

TABLEAU 2.

Période	nombre de régimes	Revenus totaux	
		N (Naira)	dollars US *
1. mars 1974 à octobre 1975	1.500	750,00	1275,0
2. octobre 1975 à mars 1977	900	454,00	771,8
Total		1204,00	2046,8

* - environ 10 000 FF pour 2 400 régimes en trois ans
un naira - 1,7 dollars US

établie en mars 1973 (AJOBO et FOLARIN, 1977) (tableau 2).

IMPORTANCE DU PLANTAIN DANS L'ALIMENTATION LOCALE

Quoique le plantain soit généralement reconnu comme

une importante denrée vivrière sous les tropiques (FOX, KANG et WILSON, 1979) (MELIN et OJOMO, 1972) les nombreuses façons dont il peut être préparé par les paysans, spécialement au Nigéria, sont rarement connues. L'auteur a constaté de «première main» que le nombre de préparations est pratiquement illimité. Ci-dessous une liste de préparations locales :

Type de nourriture ou usage	Préparation commune
1. alimentation animale	Le plantain cru non pelé est coupé en morceaux avant d'être donné aux moutons, oies et autres animaux domestiques. Parfois, ce sont seulement les épluchures qui sont données aux animaux.
2. alimentation humaine	
- plantain rôti	Le plantain vert ou mûr est rôti sur feu avec ou sans peau. Le produit final peut prendre différentes formes. La forme populaire est «booli» (Yoruba) tandis que d'autres formes moins populaires sont «Leti» (Ondo) et «Esikola» (Owo) Les deux dernières sont similaires et impliquent la mise en purée du plantain rôti, renforcé de poivre, huile, garden egg, menthe, etc. pour donner la saveur requise.
- plantain frit	Le plantain pelé est frit dans l'huile comme les pommes de terre frites ou «french fries» ou chips. S'il est frit vert, il est appelé «Ipekere» (Yoruba). S'il est frit mûr, il est populairement appelé «dodo» (Yoruba).
- plantain bouilli	Le plantain mûr ou vert est bouilli et consommé comme dans le cas du plantain rôti.
- plantain pilé	Ici le plantain bouilli est pilé dans un mortier avec de l'igname bouilli ou parfois sans. Il est alors consommé comme l'igname pilé normal ou les pommes de terre en purée.

Ces quelques exemples montrent que le plantain est un élément important de l'alimentation locale dans beaucoup de régions du Nigéria et c'est un bien économique pour le fermier, particulièrement le producteur de cacao. Des

essais sont réalisés à l'Institut pour obtenir du matériel végétal amélioré de plantain pour utilisation en ombrage en jeunes cacaoyères.