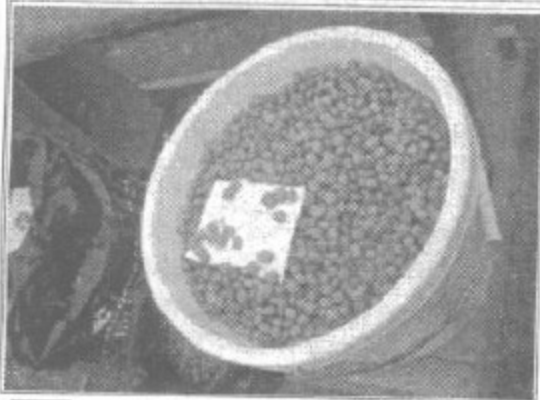


L'essessang naguère ignorée, puisque considéré comme un fruit sauvage, est présentement devenu en même temps un aliment riche en protide et une source de revenu importante pour les populations des zones forestières. Le lancement officiel de la vente de ce produit qui a rassemblé les groupements des opérateurs de la SCAD, de Mbata, de Batalimo et de Bouchia a été fait vendredi 6 avril 2012 dans la Préfecture de Lobaye, plus précisément sur le site de la SCAD (Société Centrafricaine de Déroulage).



L'essessang est obtenu à partir des graines provenant des fruits d'un arbre figurant parmi les essences des forêts secondaires. Les feuilles de l'arbre produisant l'essessang attirent, suivant les saisons, les chenilles velues de couleur noire, localement appelées « Sounga ». Les populations de la Lobaye le connaissaient sous la dénomination de « Nzocko » ou « Pomboko », mais cela n'avait aucune importance pour elles. De tout temps, les graines de l'essessang ont pourri dans les forêts. Les graines de l'essessang, sont comestibles et commercialisées de longues années auparavant au Nigeria et au Cameroun pour leurs valeurs alimentaires et nutritionnelles. Elles renferment des lipides, glucides, protéines et calcium.

L'essessang a intéressé le Fonds des Na-

tions Unies pour l'Alimentation et l'Agriculture (FAO) parce qu'il fait partie des Produits Forestiers Non Ligneux (PFNL). A ce sujet, le gouvernement allemand a financé pour une durée de trois ans le projet intitulé GCP/RAF/441/GER « Renforcement de la sécurité alimentaire en Afrique centrale à travers la gestion durable des Produits Forestiers Non Ligneux ». Ce projet est exécuté par la FAO dans trois pays d'Afrique centrale, à savoir : le Gabon, le Congo et la République Centrafricaine. Ce programme vise la valorisation des PFNL, le renforcement de la sécurité alimentaire, la réduction de la pauvreté en procurant un revenu supplémentaire aux populations, enfin, la participation des populations à la gestion durable des forêts. Point n'est besoin de le démontrer, une grande proportion de la population centrafricaine vit aux dépens des produits forestiers non ligneux. Raosin pour laquelle, l'accent a été mis sur l'essessang pour procurer un revenu au ménage. Avec le lancement de la vente groupée de l'essessang, le prix fixé est de 1.000 francs CFA le kilogramme. Cela peut déjà constituer une aubaine.

Les graines de l'essessang se conservent au-delà de deux voire trois ans. Il suffit de les mélanger avec de l'huile et en y mettant un peu de piment, pour éviter qu'ils soient attaqués par les charançons. La

comestibilité et la commercialisation de l'essessang par les techniques de sa transformation interviennent après la domestication de Gneutum ou le « coco » que les populations ne doivent pas seulement prélever dans les forêts mais qu'elles peuvent, elles-mêmes les produire, à partir des jardins. Ensuite, il y a eu le développement des petites et moyennes entreprises forestières à travers l'Analyse et Développement des Marchés (ADM). Il ne fait l'ombre d'aucun doute pour accroître leurs productions, les populations seront appelées à obtenir l'essessang à partir de leurs propres plantations, quand on sait aussi qu'avec l'exploitation forestière, il y a de vastes étendues qui constituent des troues dans les forêts et qu'il faut combler. Avec ce projet, la Préfecture de la Lobaye apparaît d'emblée comme le point de dissémination de l'essessang, appelé à venir à la rescousse de l'arachide, de la courge et à intégrer les habitudes alimentaires. Aussi, l'essessang peut contribuer à l'amélioration des conditions de vie des ménages et à l'économie nationale. Toux ceux qui ont effectué le déplacement de la SCAD ont goûté les mets exclusivement préparé à base d'essessang, qu'il s'agisse de coco, de poisson braisé ou de poulet rôti.

Michel MAKILA