

L'essessang, de l'état sauvage à l'utilité alimentaire et économique

Personne ne pouvait s'y attendre. Et pourtant, c'est arrivé. L'essessang, localement connu sous les noms de « Pomboko » pour les uns ou « Nzocko » pour les autres peut rendre d'énormes services, tant sur le plan alimentaire que sur le plan économique. Cela a été rendu possible grâce au projet « Renforcement de la sécurité alimentaire en Afrique centrale à travers la gestion durable des Produits Forestiers Non Ligneux » (PFLN) mis en œuvre par le Fonds des Nations Unies pour l'Alimentation et l'Agriculture (FAO). La vente groupée de l'essessang regroupant les associations des opérateurs de Batalimo, de Bouchia, de Mbata et de la SCAD (Société Centrafricaine de Déroulage) a eu lieu sur le site de l'usine même de la SCAD vendredi 6 avril 2012 à Mbatki dans la Préfecture de la Lobaye, au sud-ouest de Bangui.



Discours de M. Etienne Ngoumon, représentant la Rep. de la FAO



Discours de M. Rubens Nambai, Directeur de cabinet du Ministère des Eaux et Forêts



Des stocks d'essessang, prêts pour la vente groupée



Scène de dispute d'essessang

Les populations des pays comme le Nigeria et le Cameroun étaient en avance des décennies durant en ce qui concerne la consommation et la commercialisation de l'essessang. Après expertise, l'on s'est aperçu qu'il s'agit de graines comportant des valeurs alimentaires et nutritionnelles non négligeables, car renfermant des lipides, des glucides, des protéines et du calcium.

A l'inverse des populations du Nigeria et du Cameroun, celles des zones forestières de la République Centrafricaine, qui naissent auprès de l'arbre produisant l'essessang, n'ont aucune idée de sa comestibilité et de sa commercialisation. Finalement, l'essessang apparaît comme un arbre sauvage que ces populations laissent pourrir les graines, sans y accorder une importance.

Si les populations des zones forestières ignoraient l'essessang en tant que aliment et source de revenu, elles le connaissent bien l'arbre pour son aptitude à attirer les chenilles appelées « Sounga », de couleur noire.

Dans le langage des forestiers, l'essessang est classé parmi les Produits Forestiers Non Ligneux. Raison pour laquelle, le FAO s'est engagée à faire sa promotion dans le cadre du projet « 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 financé par le gouvernement allemand pour une durée de trois ans et exécuté par la FAO dans trois pays d'Afrique centrale qui sont : le Gabon, le Congo et la République Centrafricaine.

L'objectif principal assigné à ce projet est de valoriser les PFNL en vue d'une sécurité alimentaire, procurer un revenu additionnel aux populations tout en les incitant à prendre une part active à la gestion durable des forêts.

La technique de transformation de l'essessang est un projet qui vient à point nommé dès lors que la plupart des populations vivant en République Centrafricaine sont tributaires des produits forestiers non ligneux. Si le prix du kilogramme de l'essessang est fixé pour l'instant à 1.000 francs CFA, il y a de quoi à rêver pour les populations des zones forestières qui ne s'attendaient pas aux vertus des graines d'essessang, désormais capable de remplacer valablement l'arachide. Aussi, l'essessang, bien conditionné à l'aide de l'huile et d'un peu de piment, pour être conservé au-delà de deux voire trois ans.

Ce n'est pas pour la première fois que la FAO apporte son expertise aux populations des zones forestières. Par le passé, cette agence du système des Nations Unies avait aidé les populations à produire elles-mêmes le Gneutum ou le « koko » au lieu de la prélever perpétuellement à l'état naturel dans les forêts. Il se peut qu'avec le temps, les populations qui vont s'approprier l'essessang l'obtiendront à partir de leurs propres plantations.

A côté de la domestication du Gneutum, la FAO avait accompagné les sociétés forestières dans l'Analyse et Développement des Marchés (ADM).

Il est fort à parier que lorsque les populations des zones forestières auront maîtrisé le processus de production de l'essessang et à l'intégrer dans les habitudes alimentaires, sans nul doute, la consommation et la commercialisation de l'essessang fera tâche d'huile, avec comme point de propagation la préfecture de la Lobaye.

Bon appétit à ceux qui, un jour, trouveront sur leur chemin l'essessang, qui est bien pour l'assaisonnement de la viande, des légumes et même des rôtis.

Pierrette KOSSOBA