

Notice 3 sur 5

Notice complète

Notice courte

Notice pour le
prêt

Oléagineux tropicaux en Afrique portugaise

1965 . - p.37-41 , Français

In : Oléagineux = ISSN 0030-2082. - (1965)vol.20:n°1

Auteurs

Ferrão, J.E.M. Xabregas, J.

Les auteurs terminent leur étude (Cf. Oléagineux, décembre 1964, p. 783-787) en passant en revue les oléagineux de l'Angola et du Mozambique. Dans le premier de ces territoires, le palmier à huile est abondant à l'intérieur (plus d'un mètre de pluie par an). Dans le Sud, il donne 700 à 1.000 kg d'huile à l'hectare. L'arachide joue un rôle important dans l'alimentation populaire, mais il n'y a pas d'exploitations étendues. Le ricin pousse spontanément et le coton paraît avoir un bel avenir. Au Mozambique, le cocotier est très répandu jusqu'à une trentaine de kilomètres de la mer et certaines des cocoteraies de Zambézie comptent parmi les plus vastes du monde. Le mafureira, le sésame, les aleurites, de même le tournesol et le coton, l'arachide et le cajou font aussi l'objet de plus brefs développements. Il paraît évident que le Mozambique est une des plus importantes réserves africaines de plantes oléagineuses

Mots Clés

PLANTE OLEAGINEUSE EXPORTATION HUILE VEGETALE

Mots Géogr.

ANGOLA MOZAMBIQUE

(Article de périodique / Diffusion sans restriction)



	Bibliothèque Lavalette	Bibliothèque Baillarguet	Bibliothèque Nogent	Bibliothèque historique	Centre de ressources 3P	Autre site
Cote	CD_PE230					
Classement						
Etat Collection						

OLÉAGINEUX TROPICAUX EN AFRIQUE PORTUGAISE

J. E. M. FERRÃO et J. XABREGAS

Ingénieurs Agronomes

ANGOLA

L'Angola est constitué par la province de Cabinda au nord du Rio Zaire et par un second territoire beaucoup plus étendu, du Zaire au Cunene, respectivement au nord et au sud.

La zone côtière est aride, domaine de l'*Adansonia digitata* et du cactus « candélabre » (*Euphorbia* sp.). On y exploite le coton, l'anacardier et dans les vallées, la canne à sucre et le palmier à huile.

Dans les zones d'altitude moyenne, où l'on trouve des prolongements de la forêt dense humide (forêt du Gabon), on cultive surtout le caféier robuste (*Coffea canephora*).

Les zones de plateaux, qui occupent une grande étendue du territoire de l'Angola, sont propices à l'élevage, à la culture du café arabe, aux céréales.

L'importance des oléagineux en Angola est indiquée par le tableau VII.

TABLEAU VII
Exportations d'oléagineux
et d'huiles végétales d'Angola

	1958	1959	1960	1961	1962
Ricin	13	—	—	—	—
Sésame	508	1.131	987	919	927
Cocos	13.736	7.523	5.181	10.214	11.610
Arachide	4.390	1.539	3.908	2.415	1.449
Coton	8.975	3.088	4.031	3.952	1.128
Huile de palme	9.041	8.747	13.019	14.641	15.087
Huile d'arachide	—	934	1.246	715	5
Huile de coco	—	805	1.091	5.350	2.621
Huile de ricin	—	1.376	883	739	811
Huile de coton	690	886	487	220	—

Palmier à huile.

Le palmier à huile est la culture oléagineuse la plus importante d'Angola. Qu'il s'agisse de cultures ou de palmeraies naturelles comme dans presque tout le nord, c'est une espèce caractéristique de la plupart des exploitations agricoles.

Sur la côte, le régime de pluies n'est pas favorable. Les chutes de pluie annuelles sont de l'ordre de 300 à 500 mm et ne permettent la culture du palmier qu'au bord des rivières. A l'intérieur, au nord-est, bien

que les pluies annuelles dépassent un mètre et atteignent parfois deux mètres ; l'altitude, qui ne doit pas dépasser 500 m, limite les surfaces d'exploitation. Au sud de Rio Quanza il existe quelques-unes des plus grosses plantations.

Dans la région de Cabinda, à l'extrême Nord, le palmier forme des masses spontanées plus ou moins denses. Probablement, du point de vue écologique, c'est la meilleure région, bien que les sols ne soient pas considérés comme riches. Les productions de ces plantations spontanées sont faibles et les procédés utilisés pour l'extraction de l'huile sont très déficients.

Dans quelques régions productrices, il existe d'excellentes installations avec du matériel moderne. L'huile est de faible acidité et trouve de bons débouchés à l'intérieur et à l'extérieur.

Dans la région de Benguela passe la limite sud de la culture du palmier en Afrique. Il s'agit d'une zone aride où on ne peut pratiquer que la culture irriguée. Toutefois, le long de la côte, il est fréquent d'observer aux embouchures des rivières, des plantations de canne à sucre où l'on cultive également le palmier comme complément.

L'huile de palme est le corps gras de base des diètes alimentaires chez les populations africaines du nord de l'Angola. Dans les plateaux du sud, où l'altitude varie entre 1.000 et 2.000 m, hors de la zone favorable à la culture du palmier, l'arachide et le sésame sont les oléagineux comestibles de base.

Chaque arbre produit en moyenne 8 régimes par an d'un poids moyen unitaire de 12/18 kg, suivant la période de l'année. Les productions d'huile se situent entre 700 et 1.000 kg/ha.

Les Services de l'Agriculture ont actuellement un plan de développement comprenant un programme à court et à long terme pour l'amélioration et la sélection de cet oléagineux, qui permettrait un progrès rapide des conditions d'exploitation.

Arachide.

L'arachide est cultivé en petites exploitations ; il n'existe pas d'exploitation mécanisée sur une grande échelle.

Certaines régions disposent d'excellentes conditions météorologiques et agronomiques. Ce sont les difficultés de mécanisation, entre autres, qui ont empêché le développement de cette culture.

Le plateau central offre de bonnes perspectives pour

(1) Voir Oléagineux, décembre 1964, p. 783-787.

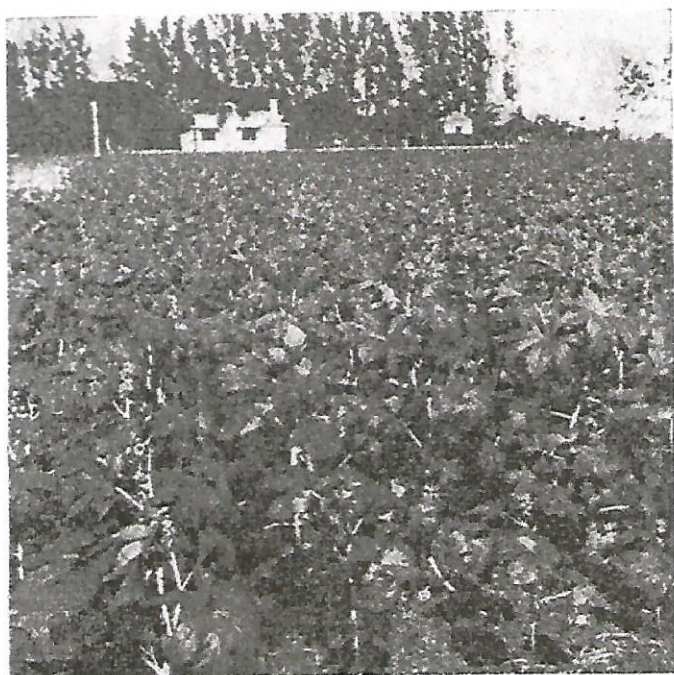


FIG. 1. — Champ de ricin hybride au Mozambique.

l'expansion des surfaces cultivées d'arachide, ainsi que la région nord.

Les rendements unitaires sont de l'ordre de 500 à 1.000 kg d'arachide décortiquée par hectare.

Les installations angolaises d'huilerie ont une capacité suffisante pour traiter toute la production.

Il existe actuellement d'excellentes unités dont la capacité dépasse la production actuelle. L'huile est consommée localement et exportée, les tourteaux sont utilisés comme provende pour le bétail et les volailles.

Les tentatives réalisées pour l'introduction de farine d'arachide dans les habitudes alimentaires de la population, spécialement par incorporation au pain ou aux biscuits, n'ont pas encore donné de résultats. Par contre, l'arachide de bouche qui fait partie habituelle des repas, est largement consommée dans toutes les régions.

On a déjà étudié l'utilisation de la farine d'arachide pour prévenir et traiter les glossites, dont les symptômes se manifestent sur la langue des sujets carencés. Les résultats obtenus ont été très satisfaisants. Dans les conditions de l'essai, on a prouvé l'utilité de cet aliment dont la correction des diètes déficientes en complexe B.

La production de farine d'arachide pour l'alimentation humaine n'est cependant pas industrialisée en Angola.

En ce qui concerne l'aspect agricole des variétés érigées de type Valencia, elles sont considérées comme plus rustiques et de meilleur rendement que les variétés semi-érigées ou rampantes. Les zones traditionnelles de production sont Cabinda, Zaire, Damba, Uige, Malange, Huambo, Ganguelas, Mexico et Alto Cunene. L'époque de semis varie, selon la région, de septembre à janvier, et la récolte de mars à juillet.

Ricin.

Le ricin apparaît de façon spontanée dans presque toutes les régions. On le cultive en petites exploitations dispersées. La culture industrielle, sauf quelques exceptions, n'est pas encore réalisée. Les difficultés de mécanisation et les rendements très bas par manque de plants sélectionnés, rendent difficile l'expansion de cette culture.

On considère comme des maladies importantes l'*Alternaria* et la *Rhizoctonia* sp.

La chenille des feuilles *Achaea catella* cause aussi de gros dégâts, rongant le limbe et ne laissant que les nervures.

Le charançon des feuilles (*Euristylis Capensis*) est encore un parasite qui cause de grands préjudices, spécialement des régimes à fruits rares et dispersés.

L'*Asphondylia ricini* M., qui est apparue pour la première fois en Afrique dans le Transvaal en 1958, a été observée en Angola l'année suivante.

Les bas rendements unitaires, les parasites et maladies, ainsi que les prix à la production, ont été la cause d'un certain désintéressement pour cette culture. Une installation moderne, qui travaillait avec des solvants, a fermé récemment par manque de matière première, ce qui rendait le traitement très peu rentable.

On considère cependant, qu'une fois résolus quelques problèmes techniques tels que ceux que nous venons de mentionner, la culture du ricin devrait pouvoir faire des progrès rapides en Angola.

Coton.

Il y a quelques années, les graines de coton étaient considérées comme un sous-produit sans valeur. Leur industrialisation s'est faite dernièrement et constitue à l'heure actuelle un oléagineux dont la valeur commerciale est appréciable.

La production d'huile et de tourteaux évolue rapidement et est en voie de devenir un facteur important de la balance commerciale de l'Angola, grâce surtout aux méthodes culturales qu'on a commencé d'appliquer à la culture du coton, avec emploi généralisé d'insecticides qui, dans certaines régions, sont répandues par avion et hélicoptère. La production de fibres est donc en plein essor, ce qui fait monter également la production de graines.

Les principales zones productrices sont la vallée du Cassange, Catete, Ambriz, Porto-Amboim et, de façon générale, les zones côtières au nord de Lobito.

Sésame.

Le sésame est une culture assez peu importante dans la production d'ensemble des oléagineux en Angola. On le cultive en petites exploitations et il alimente les usines d'extraction situées à Luanda et à Bié.

La production par hectare oscille entre 500 et 600 kg. Les principales zones de production sont Zaire, Uige, Bié, Quilengues, Ganguelas, Humpata et Cunene. L'époque de plantation s'étend de septembre à décem-

bre et la récolte a lieu de janvier à juin. L'huile de sésame est employée dans l'alimentation humaine et les tourteaux pour le bétail.

Oléagineux non cultivés.

La flore de l'Angola est très riche en plantes productrices d'huile. L'un des cas les plus intéressants est celui du *Ricinodendron rautanenii*, qui pousse en gros massifs dans le sud-est de l'Angola dans la région du Bas Cubango et d'autres régions. Il s'agit d'un arbre appartenant à la famille des euphorbiacées, dont l'amande possède l'une des plus fortes concentrations d'huile et de protéines connues parmi les plantes oléagineuses.

La revue *Oléagineux* a publié sur cette espèce en juillet 1955 une étude, à laquelle l'un de nous a collaboré. Le grand intérêt nutritif de la protéine du *Ricinodendron* y est mis en évidence, par des essais *in vivo* et *in vitro*.

L'industrialisation de cette espèce est encore à réaliser. L'une des raisons est probablement la difficulté de ramassage des produits, car les massifs de ricinodendron sont situés très loin de la côte et les transports sont précaires.

Les auteurs de l'ouvrage « Oléaginosas do Ultramar Portugês (1) » mentionnent encore une dizaine d'oléagineux de la flore angolaise. Leur traitement agricole et industriel est encore à réaliser pour la plupart des cas. L'existence d'exemplaires spontanés plus ou moins isolés ne permet généralement pas leur traitement dans des conditions économiques.

MOZAMBIQUE

C'est la seule province portugaise de la côte orientale d'Afrique. Le territoire s'étend sur une grande latitude, et on y trouve ainsi des climats très variés.

La valeur des oléagineux au Mozambique, d'après les exportations, est indiquée dans le tableau II.

Au tableau VIII, on trouve un détail de cette valeur, par oléagineux exporté.

TABLEAU VIII
Exportations d'oléagineux
et d'huiles végétales du Mozambique

	1958	1959	1960	1961	1962
Ricin	1.471	2.305	2.292	932	1.623
Sésame	1.833	790	818	2.044	3.834
Arachide	4.313	1.069	610	375	149
Cajou	95.973	61.903	55.848	84.583	86.478
Coprah	44.368	37.639	40.753	60.070	52.794
Coton	19.314	6.316	4.909	5.718	7.836
Autres oléagineux	2.916	1.429	739	2.297	—
Huile de coco	5.871	2.902	1.782	3.173	3.238
Huile de mafurra	507	418	—	—	—
Huile d'arachide	—	—	—	405	1.145
Huile de sésame	—	—	—	81	1
Huile de coton	—	—	—	4.474	1.754
Huile de cajou	—	—	—	948	1.410
Autres huiles	—	—	994	—	—

(1) Ed. Junta de Investigações do Ultramar, Lisbonne.

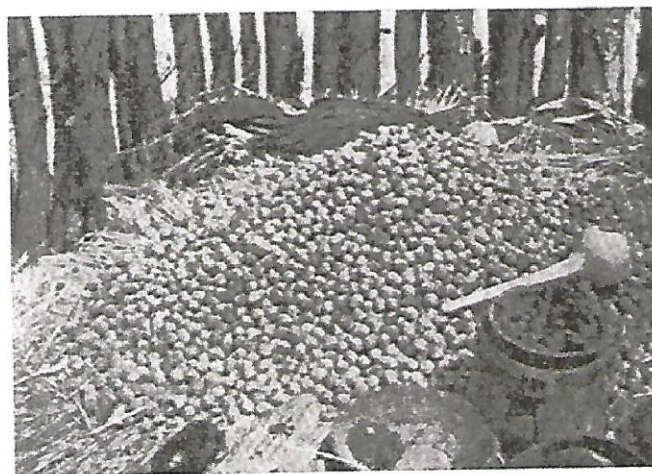


FIG. 2. — Fruits de *Ricinodendron rautanenii*. Sch., dans un village d'Angola.

Cocotier.

La culture du cocotier se trouve répartie sur tout le littoral. La plus grande densité, correspondant aux zones de conditions économiques plus favorables, se situe de Chinde à Rovuma. Vers l'intérieur la zone d'expansion du cocotier s'étend sur 20 à 30 km. Les principales plantations se trouvent dans le Zambèze, au nord de Quelimane, où on trouve les plus grandes cocoteraies du monde.

Les données statistiques permettent d'évaluer à 10 millions le nombre des cocotiers au Mozambique, répartis entre de grandes Compagnies (4 millions d'arbres), de petites Compagnies (1 million) et de petits planteurs (5 millions).

Le coprah est de loin le principal produit oléagineux du Mozambique, et il représente 30 à 40 % de la production totale. La production dans le Zambèze est d'environ 60 noix par arbre et de 80 à 100 g de coprah sec par noix. Au sud du Mozambique, entre Save et Buzi et la région d'Inhambane, les moyennes sont res-



FIG. 3. — Cocotiers déchaussés par la marée sur la côte de la province de Zambèze au Mozambique.

pectivement de 40 noix et 80 g mais les conditions deviennent de plus en plus défavorables à mesure qu'on va vers le sud.

La consommation locale absorbe une partie importante du coprah, raison pour laquelle les chiffres d'exportation sont loin de représenter la production.

Mafurreira.

On trouve cette plante largement répartie au sud de Save. Elle est exploitée dans des terrains cultivés (coton, arachide, mil, manioc) ou associée à l'anacardier.



FIG. 4. — Rameau de Mafurreira en pleine fructification.
(*Trichilia emetica* Vahl.)

Comme il s'agit d'un arbre exploité normalement à l'état spontané ou semi-spontané, on ne dispose pas de chiffres exacts quant au nombre d'arbres existant. Mais pour en donner une idée on peut indiquer que dans la seule circonscription de Zavala, il couvre près de 200.000 ha, avec un peuplement d'environ 1.350.000 mafurreiras. La production d'huile est évaluée à 3.500 tonnes. L'espèce est très rustique, ce qui est intéressant pour sa résistance aux périodes de sécheresse anormales. En terrains fertiles, la mafurreira atteint des dimensions considérables.

L'huile est consommée localement, soit dans l'alimentation (extraite par des procédés plus ou moins rudimentaires) soit dans la savonnerie lorsque les graines arrivent à l'usine en bon état.

L'exportation d'huile de mafurreira et des tourteaux représentait, en 1956, 5.485.000 \$.

Noix d'Inhambane.

C'est une plante grimpante de la famille des cucurbitacées, très fréquente dans la région d'Inhambane, d'où son nom. Bien que de moindre importance économique, on la trouve encore dans plusieurs zones du Zambèze, et elle est largement exploitée sur le haut-plateau de Macondes.

La population consomme ces graines et les trouve très savoureuses. Le fruit pèse de 20 à 25 kg et renferme 50 à 300 graines de 3 à 5 cm de diamètre, avec une amande ronde. Cette amande représente environ 60 % de la graine et contient plus de 60 % de corps gras, 28 % de protéines et une faible quantité de cellulose (1 à 2 %).

Sésame.

La culture du sésame se pratique le plus généralement dans les terres lourdes du nord (districts de Mozambique et sud de Cabo Delgado).

Le sésame est pratiquement consommé sur place dans sa totalité. Les statistiques révèlent qu'en 1954, il y avait sur les marchés régionaux près de 1.000 tonnes de graines; certaines années antérieures on avait dépassé 2.000 tonnes.

Les variétés de graines blanches sont préférées par les importateurs, mais les producteurs qui les cultivent pour la consommation immédiate ou pour l'extraction de l'huile utilisent aussi les variétés jaunes et noires.

En 1959 et 1960 les exportations de sésame ont baissé et, à partir de 1961 et 1962, elles n'ont plus été relevées dans les statistiques. Loin de résulter d'un moindre intérêt pour cette culture, cette diminution vient plutôt d'une augmentation de la consommation interne et de l'inclusion de l'huile de sésame sous la rubrique statistique « huiles végétales non spécifiées ».

Les rendements sont normalement bas. A la station expérimentale de Umbeluzi, on a obtenu 755 kg/ha, qui est encore un rendement inférieur si on le compare à ceux obtenus au Venezuela par exemple. Cependant, ce chiffre reste supérieur à celui d'autres pays comme l'Inde (200-300 kg/ha).

Aleurites.

La culture des aleurites a commencé en 1930 sous forme expérimentale, à partir de graines importées des Etats-Unis et de Chine. La culture a provoqué tout d'abord au Mozambique un grand enthousiasme, qui s'est atténué progressivement. En 1939, il existait déjà dans le district du Zambèze, 189 ha totalisant plus de 26.000 arbres, localisés dans les régions élevées de Gurue. En 1954, la surface occupée par les aleurites atteignait environ 8.000 ha, presque tous dans cette même région.

En outre, on considère que les plateaux de Vila Cabral, Macanga, Angonia et Manica, réunissent de bonnes conditions pour le développement de cette plante.

L'absence d'huileries à proximité des plantations, retarde considérablement l'extraction de l'huile. Les noix transportées au loin donnent une huile de qualité médiocre et peu estimée.

Tournesol.

La culture du tournesol ne paraît intéressante que dans les districts de Manica et Sofala. La surface occupée est de l'ordre de 5.000 ha.

Le tournesol est cultivé en assolement, surtout avec le mil. Etant donné son caractère de plante épuisante, il occupe toujours la fin de l'assolement. La production est entièrement absorbée par la consommation locale, principalement pour l'alimentation de la basse-cour.

Graines de coton.

Le Mozambique est un producteur important de coton.

La graine est un sous-produit très important, non seulement à cause de sa teneur en huile assez élevée, mais aussi pour l'emploi de plus en plus fréquent des tourteaux dans l'alimentation du bétail.

Jusqu'à 1940 environ, le Mozambique exportait beaucoup de coton, spécialement vers l'Afrique du Sud, mais l'installation de diverses unités industrielles a remplacé ce courant d'exportation par le traitement local des graines.

L'huile de coton produite est en grande partie consommée par la population locale et les tourteaux sont exportés en quantités appréciables, surtout vers les pays du nord de l'Europe. Du coton-graines on obtient en moyenne 28 à 33 % de fibres. Les 67 à 72 % res-

tants sont constitués par la graine de coton et les *linters*. La teneur moyenne en huile sur graine est de 14 %.

Arachide.

La culture de l'arachide au Mozambique est réalisée presque entièrement par de petits cultivateurs, qui gardent pour leur alimentation la plus grande partie de leur production.

Les quantités d'arachide commercialisées sur le marché sont cependant supérieures à 15.000 tonnes.

L'arachide est cultivée dans toute la province, mais principalement dans le nord (district de Cabo Delgado et nord du district de Mozambique), grâce à l'action favorable et conjuguée du régime de pluies et des terres légères, qui conviennent à cette culture.

Au sud de Save, on cultive intensivement l'arachide sur la bande côtière sableuse au nord de Lourenço Marques.

Anacardier.

L'anacardier constitue une des richesses potentielles les plus grandes du Mozambique.

Cet oléagineux est situé principalement sur une bande côtière d'une centaine de kilomètres de large ; il constitue des populations importantes au sud de Save et au nord de la province. On peut dire qu'au nord de Nacala il existe une population continue et dense d'anacardiens sur le littoral, formant un potentiel qui n'a encore été exploité que pour une part infime, en raison des difficultés bien connues de décorticage.

Les contacts pris par les autorités portugaises avec plusieurs firmes intéressées ont permis déjà l'installation de quelques unités industrielles de décorticage, qui travaillent actuellement de façon expérimentale avec des résultats franchement prometteurs.

Industrie de la margarine

Shortenings liquides.

Les shortenings liquides se répandent. Il y en a trois au moins aux Etats-Unis : le Fluid-Flex de Durkee, le Liqui-Mix de Humko et le Nutex de Procter et Gamble. Ils sont stockés à des températures de 60 à 90° F (15° à 32° C). A une température plus basse, ils commencent à durcir. A une température plus forte les constituants solides commencent à fondre, après quoi en se refroidissant, ils cristalliseraient, ce qui rendrait le shortening plastique. Les shortenings liquides comprennent une huile végétale et un émulsifiant choisi dans un but précis. On emploie parfois des huiles non hydrogénées comme bases pour tirer parti de

leurs acides polyinsaturés. Les boulangers, grands utilisateurs, de shortenings, trouvent leur profit à choisir le shortening liquide : leur manipulation est aisée, on les verse, on mesure leur volume facilement. Le contact manuel est pratiquement éliminé, la perte au transvasement est quasi nulle, le nettoyage facile, le mélange se fait très vite, l'aération étant meilleure, d'autant qu'elle peut se faire mécaniquement. Le pétrissage est d'autant plus aisé que la matière est moins visqueuse. Bref, au prix d'aménagements de détail, on obtient un produit de qualité plus uniforme et meilleur, de plus de volume et de moins de poids, qui sèche moins vite en restant moelleux. Les intéressés peuvent s'adresser à la Station Expérimentale Agricole de la Caroline du Sud, à Clemson.