



Accueil

Produits

Présentation

Partenaires

Contact

▶ Point de vente

▶ Lieux de production

▶ Sécurité alimentaire

PRESENTATION GNETUM AFRICANUM



Le **GNETUM AFRICANUM** communément appelé (**OKOK** ou **ERU**) est une liane sub-spontanée dans les jachères forestières. Il existe environ une trentaine d'espèces de **GNETUM** à travers les tropiques. Le **GNETUM** appartient à la famille des Gnétacées. En Afrique, particulièrement au Cameroun, il existe deux espèces: Le **GNETUM AFRICANUM** et le **GNETUM BUCHOLZIANUM**. Les consommateurs et les commerçants ne distinguent pas aisément ces deux espèces.



A l'origine, le **ERU** consommé comme aliment forestier par les peuples Bayangi, l'amélioration des infrastructures et l'accroissement des migrations ont abouti à la demande, d'autres groupes ethniques de l'Afrique centrale et de l'étranger.

TRANSFORMATION



La transformation de **GNETUM** est très simple. Après la récolte, les feuilles sont coupés (haché) en petites particules avec un couteau tranchant. La taille de ces particules dépend des consommateurs. Pour le «**ERU**», la taille est relativement grande par rapport à l'**OKOK**. Ensuite, nous les laissons sécher naturellement pour une meilleure conservation.



PREPARATION, RECETTES, COMPLEMENTS ET SUBSTITUTS

Elle varie avec la région ou l'origine. Au Cameroun, on rencontre deux types de plats. Comme l'indique le tableau 4, ces plats diffèrent selon les ingrédients utilisés. Le plat préparé à « l'anglophone » s'appelle « **ERU** » et celui préparé à la « francophone » s'appelle le plus souvent « **OKOK** ». Les ingrédients entrants dans la préparation de l'**OKOK** et du **ERU**.

Eru	Okok
Water Fufu (épinard « sauvage »)	Arachide
Crevette	Noix de palme
Huile de palme	Sel
Oignon	Crevette (facultatif)
Sel	Sucre (facultatif)
Peau de boeuf de préférence (à défaut, on met la viande ou le poisson)	On peut aussi utiliser à la place du sucre le plantain mur

TYPE D'EMBALLAGE

Nous offrons comme emballage des petits sacs de 250 g (9 onces) tel que celui représenté sur la photo. Dans le souci d'une meilleure conservation, le conditionnement pour l'export pourra ainsi se faire, dans des cartons expédiés par conteneurs.



VOIR AUSSI:

[hibiscus sabdariffa](#) | [Haricot](#) | [ndole](#) | [Proivre Blanc de Penja](#) | [Vanille](#).

[Accueil](#) | [Nos produits](#) | [Qui sommes nous](#) | [Partenaires](#) | [Contact](#)

Copyright© **S.O.A International Sarl**

Tout droits réservés.