

Gnetum spp (Okok ou Eru)



Le *Gnetum spp* 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. Comme les autres PFNL, le *Gnetum spp* possède des vertus alimentaires, médicales et culturelles.

Zone de production

La province du centre, particulièrement dans le département de la Lékié constitue le grenier du *Gnetum spp* au Cameroun. Cette zone à elle seule approvisionne des marchés locaux et extérieurs. Il faut également souligner que le sud-ouest est aussi une source d'approvisionnement. Cependant, les quantités sont très faibles et son exploitation non durable rend le produit de moins en moins disponible dans cette zone. De petites quantités sont récoltées dans les provinces de l'Est, du Sud, et du Littoral.

Technique de récolte

Les feuilles de *Gnetum spp* se récoltent de quatre manières :

- Le cueilleur prélève uniquement les feuilles sur la liane. Par convoitise économique ou par ignorance, toutes les feuilles sont récoltées tout en laissant la tige nue. Les nouvelles feuilles apparaissent rapidement, permettant ainsi le déroulement normal de l'activité photosynthétique, utile à la survie de la plante;
- Couper la partie supérieure de la plante tout en s'assurant qu'aucune feuille n'est oubliée et ainsi, dans le meilleur des cas, la croissance peut reprendre, permettant de reconstituer les organes arrachés;
- Arracher ou déraciner la plante entière avant le prélèvement des feuilles, compromettant de ce fait toute possibilité de renouvellement,
- Abattre l'arbre qui soutient la liane.

Transformation

La transformation du *Gnetum spp* est très simple. Les producteurs cueillent les feuilles et ces dernières sont découpées (hachées) en petites particules à l'aide d'un couteau tranchant. La taille de ces particules dépend des consommateurs. Pour le « Eru », la taille est relativement grande par rapport à l'okok.

Préparation, recettes, compléments 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 bœuf de préférence (à défaut, on met la viande ou le poisson)	• On peut aussi utiliser à la place du sucre le plantain mur



CIFOR Central Africa
C/o IITA Humid Forest
Ecoregional Center, B.P. 2008
Yaounde, Cameroon
Tel: +237 222 74 49 / +237 222 74 51
Fax: +237 222 74 50
E-mail: cifor.cameroon@cgiar.org

www.cifor.cgiar.org

Gnetum spp (Okok or Eru)



Le palmier offre le principal ingrédient dans la préparation du *Gnetum spp* au Cameroun. Les noix de palme et la pâte d'arachide sont des ingrédients de base dans la préparation de l'okok. En revanche, l'huile de palme et le « water fufu » en sont pour le Eru. Les principaux compléments de l'okok sont le manioc sur toutes ses formes (racines, bâtons, coucous...) et le plantain. Par contre le « water fufu » (couscous fait à base de manioc trappé) accompagne exclusivement le « eru ».

Critères de qualité

Il n'en existe pas pour le *Gnetum spp*. On peut cependant noter que la préparation du Eru demande des feuilles relativement mûres, tandis que les amateurs de l'okok préfèrent les feuilles encore jeunes. Cette distinction ce fait par ceux qui achètent des feuilles non découpées. Ceux qui achètent les feuilles non découpées doutent de la qualité des feuilles découpées et des mesures d'hygiène prises avant de les découper et ceux qui achètent les feuilles découpées justifient leur choix par le fait qu'ils manquent de temps ou alors que le commerçant ignore les attentes des nouveaux consommateurs ou des personnes pour lesquelles le *Gnetum* ne fait pas partie de leurs habitudes alimentaires.

Valeur médicinale

Les feuilles de *Gnetum spp* sont utilisées comme antiseptique pour soigner les blessures. Le *Gnetum spp* est utilisé pour traiter l'hémorroïde. Les feuilles fraîches sont broyées pour neutraliser les effets de l'alcool et le pays « bulu » utilise les feuilles pour traiter le rhume. Les feuilles de *Gnetum spp* améliorent la production du sang dans l'organisme humain. Ces feuilles sont aussi utilisées pour le traitement de la rate.

Commercialisation

Le *Gnetum spp* est exporté vers le Nigeria. Contrairement aux autres PFNL, le *Gnetum spp* produit tout au long de l'année. Son prix augmente légèrement pendant la saison sèche ; Cela est dû à une faible production des autres légumes. Par contre, le prix de cette liane diffère selon les régions. Le prix moyen en 2003 par kilogramme était environ de 1000F cfa au marché du Mfoundi (Province du centre) et 1500F cfa à Limbe (Sud-ouest).