

Le Kolatier *Cola acuminata* et *Cola nitida* – 'noix de kola'



Fruits et feuilles du kolatier.



Deux types de fruits à base des cotylédons.



Taille de la base du greffon.



Pratique d'une fente sur le porte-greffe.

Description

- Le kolatier est un arbre à croissance lente qui peut atteindre 30 mètres de hauteur et un diamètre de 50 à 60 cm à la hauteur de la poitrine.
- Les fleurs sont petites et jaunes. Dans l'année, l'arbre produit successivement des fleurs mâles et hermaphrodites, puis a nouveau, en fin de floraison, des fleurs mâles.
- Les fruits sont des cabosses groupées en 5 ou 6 qui contiennent entre 1 et 12 graines – les noix de kola – qui mesurent environ 2,5 à 3 cm de longueur.
- La noix de la « petite kola » (*Cola acuminata*), de couleur rose à rouge, se divise en plusieurs morceaux (au moins 4) et celle de la « grande kola » (*Cola nitida*), de couleur blanc-jaunâtre à rouge, en deux. Au Cameroun, « la petite kola » porte des fruits mûrs entre octobre et décembre, tandis que la « grande kola » fructifie entre avril et juin.

Zones de production

- On retrouve la « petite kola » dans les savanes humides et dans une grande partie de la zone forestière du Cameroun. La « grande kola » est originaire de la côte ouest africaine, très répandue sur la zone forestière.
- Le kolatier préfère les sols lourds, bien drainés, fertiles et riches en humus, ainsi que des températures entre 25 et 28°C et une pluviométrie d'au moins 1200 mm, de préférence 1700 mm.

Utilisation

- Les noix de kola sont le produit principal du kolatier. Elles sont utilisées lors de cérémonies (mariages, naissances, cérémonies funéraires) et en pharmacopée (stimulant nerveux, aphrodisiaque, médicaments contre la toux, la dysenterie et la diarrhée,...). Elles s'utilisent comme ingrédient dans certaines boissons.

Choix du matériel pour la multiplication

- Les critères principaux de choix de l'arbre pour la multiplication sont : la production totale d'un kolatier, la taille, la couleur et le goût des noix ainsi que leur caractère 'craquant' (non gluant).
- Il existe des 'provenances' de kolatier originaires de certaines régions du pays (Bafia, Bamiléké, Goro,...).

Multiplication

- Le kolatier se multiplie par semis, bouturage, marcottage ou greffage. Le greffage est la meilleure méthode de multiplication végétative avec un taux de succès de 55% après environ 7 semaines. La reprise commence dès la troisième semaine. Un arbre greffé produira après 3-4 ans.
- De bons substrats pour les semis (visant à produire les porte-greffes) sont des mélanges de terre noire et sable (2 : 1) ou de terre noire, sable et compost (2 : 1 : 1). Déplacer les pots tous les trois mois afin d'éviter que les plantes s'enracinent dans le sol.



Ligature de la greffe avec une bande plastique.



Dégâts de charançon et l'insecte (agrandi).



Stockage des noix de kola en paniers.



Noix de kola homogènes après un bon calibrage.

Plantation et gestion

- Après un séjour de \pm 6 mois en pépinière (acclimatation), planter les arbres greffés dans un verger. L'écartement entre les arbres est de 10m x 10m et le trou de plantation sera de 40x40x40 cm (plants greffés).
- Arroser les jeunes plants régulièrement et utiliser un paillage afin d'éviter les pertes d'humidité du sol.
- Désherber la plantation régulièrement. Si possible, incorporer du compost bien décomposé.

Maladies et ravageurs

- Le problème le plus sérieux du kolatier est un charançon (*Balanogastriis kolae*) qui attaque les fruits et les noix aussi bien sur l'arbre que pendant le stockage. La lutte avec des pesticides (actellic) n'est pas recommandée car la noix se consomme à l'état frais. Détruire les fruits et noix attaqués et utiliser des feuilles ou l'écorce de neem, de l'eucalyptus ou des racines de vétiver lors de l'emballage et du stockage des noix.
- Le kolatier peut aussi être attaqué par plusieurs champignons, chenilles, coléoptères, sauterelles.... Consultez un spécialiste pour identifier ces problèmes phytosanitaires et prescrire, ainsi qu'exécuter, les traitements nécessaires.

Récolte et post-récolte

- Récolter les fruits du kolatier sur l'arbre à l'état mûr, mais avant qu'ils ne s'ouvrent, quand ils ont une couleur verte pâle. Un arbre greffé en pleine production produira environ 10 kg ou entre 500 et 700 noix.
- Extraire les noix des fruits avec une machette ou un couteau. Les noix sont entourées d'un arille. Garder les noix pendant 2-3 jours pour faciliter leur décollage de l'arille. Les noix de kola s'abiment (noircissement) très facilement et il faut donc les manipuler très prudemment.
- Les noix se conservent assez bien dans des paniers et dans un endroit frais, bien aéré et relativement humide. Vérifiez régulièrement afin de détecter aussitôt des attaques de charançons ! Détruire les noix attaquées.

Commercialisation

- Pour obtenir de bons prix, il faut bien trier les noix (selon la taille – petite, moyenne, grande et la couleur) avant de les commercialiser. Il existe un bon marché à l'exportation en-dehors du marché local.
- Les ventes groupées peuvent apporter des améliorations notoires sur les prix de ventes au Cameroun.