



ROLE SOCIAL DE LA NOIX DE COLA AU CONGO : CONSIDERATIONS SUR LES USAGES ET LA DISTRIBUTION DE LA COLA NITIDA A BRAZZAVILLE

H. BOUKOULOU et P. MBETE

*Institut de Développement Rural
Université Marien Ngouabi
B.P. 69, Brazzaville, Congo*

RESUME

Cette étude met en évidence l'accroissement actuel de la consommation de la noix de cola au Congo, du fait notamment de son rôle tonifiant et aphrodisiaque, de ses nombreuses vertus médicinales et de son implication dans l'établissement des relations sociales fondamentales. Ceci apparaît, pour les populations congolaises confrontées à la paupérisation, comme une nouvelle opportunité d'accroissement de leurs revenus. L'analyse des circuits de distribution de la noix de cola, depuis les zones de cueillette situées au Nord du Congo jusqu'au consommateur final de Brazzaville, permet de mettre cela en évidence. Cette opportunité ne serait cependant durable que si toute la filière de la noix de cola peut être développée, depuis sa culture - qui reste inexistante au profit de la cueillette - jusqu'à sa distribution auprès des consommateurs finaux.

Mots clés : Noix de cola ; Usages ; Circuits de distribution ; Grossistes ; Semi-grossistes ; Détaillants ; Consommateurs finaux.

ABSTRACT

This study underlines current increase of the consumption of kola in Congo, notably due to its tonic and aphrodisiac role, to its numerous medicinal properties and to its implication in establishing fundamental social relations. This appears, for Congolese people confronted with pauperization, as a new opportunity to increase their incomes. The analysis of the Kola chain of distribution, from picking zones in the north of Congo to the final consumer in Brazzaville, underlines that fact. Nevertheless, such an opportunity cannot last, unless the whole chain of production and distribution of the Kola is to be developed, from the culture of the Kola – that is non-existent today – to its distribution to final consumers.

Key words: Kola; Uses; Chains of Distribution; Wholesalers; Semi-Wholesalers; Retailers; Final Consumers.

INTRODUCTION

D'origine africaine et poussant essentiellement en zones forestières tropicales, le colatier est une espèce fruitière sauvage de la famille des *Sterculiaceae*, du genre cola. Dans sa maturité, il peut atteindre une hauteur supérieure à dix mètres et peut vivre pendant plusieurs siècles. La présence du colatier est signalée particulièrement en Afrique occidentale où plusieurs pays le cultivent de plus en plus, en vue de la commercialisation de son fruit. La Côte-d'Ivoire est considérée aujourd'hui comme le premier producteur de noix de cola au monde, avec 75.000 tonnes par an (Diouf, 2004). D'autres pays connaissent également des niveaux de production de plus en plus élevés. C'est le cas du Mali, considéré comme le plus grand consommateur de fruits de colatier au monde et de la Sierra-Léone qui exporte annuellement environ 60.000 tonnes de noix de cola (Diouf, 2004 ; Cissé, 2005).

La présence du colatier est attestée également au Congo. Mais, contrairement aux pays producteurs d'Afrique de l'Ouest, il pousse ici de manière spontanée, l'action de l'homme n'intervenant que dans la cueillette des fruits et dans leur commercialisation. Le colatier pousse au Congo essentiellement dans la partie septentrionale du pays, notamment dans les formations forestières de la Cuvette-Ouest, des Plateaux et de la Likouala. Mais on note aussi sa présence dans le sud du pays, quoi que de manière éparse, notamment dans les départements de la Lékoumou, du Niari et du Kouilou. Quelques pieds de colatiers peuvent également être observés dans les départements de la Bouenza, du Pool et à Brazzaville.

Issue des follicules du colatier, la noix de cola est un fruit au goût âcre, mais fortement consommé dans toute l'Afrique subsaharienne. Comme le rappelle Diouf (2004), il intervient largement à la fois comme produit agricole de consommation courante et comme symbole de don à offrir notamment à

l'occasion de grands événements à caractère traditionnel.

Au Congo, la consommation de la noix de cola ne cesse de s'accroître, en milieu rural comme en milieu urbain, en dépit de la faiblesse de la production. On peut noter pourtant que, jusqu'au début des années 80, ce produit n'était consommé essentiellement qu'en milieu rural où il intervenait, occasionnellement, comme tonifiant chez les personnes âgées ou comme « repas spirituel » à l'occasion des cérémonies et rites traditionnels. Sa consommation de plus en plus forte par les jeunes adultes et même par les femmes, de même que son intrusion en milieu urbain et l'élargissement de son utilisation en tant que « repas spirituel » ou symbole de communion dans la plupart des cérémonies traditionnelles, constituent de ce fait un fait social nouveau au Congo.

L'hypothèse centrale qui a guidé ce travail est que l'émergence de ce nouveau fait social constitue une opportunité, pour les populations confrontées à une profonde paupérisation, d'accroître leurs revenus individuels par le développement de la filière de la noix de cola. Nous nous sommes intéressés, dans le cadre de cet article, plus spécifiquement à la problématique de la consommation et de la distribution de la noix de cola au Congo, avec une attention particulière sur la ville de Brazzaville qui apparaît, du fait de la taille de sa population, comme le plus grand centre de consommation du produit.

Deux objectifs spécifiques ont orienté cette étude : le premier a consisté à déterminer les différents usages de la noix de cola, dans une perspective d'appréciation de son rôle culturel au Congo ; le second a analysé le système de distribution du produit à Brazzaville, dans la perspective de son amélioration et, au-delà, de développement de l'ensemble de la filière de la noix de cola au niveau national.

I.- METHODOLOGIE

Les données qui ont permis de réaliser ce travail proviennent aussi bien des sources bibliographiques disponibles que des enquêtes de terrain.

Sources bibliographiques

S'il existe au niveau régional un certain nombre de travaux sur le colatier et sur la noix de cola (Pebble, 1994), la situation est totalement différente au Congo. En effet, il n'existe à ce jour aucune étude précise sur le colatier et sur son fruit, tant du point de vue botanique et agronomique, que du point de vue socio-économique et culturel. Nous avons été contraints de ce fait, notamment pour cerner les aspects botaniques du colatier, de recourir à divers travaux d'ordre général, en particulier à ceux d'Aubreville et Hallé (1961) sur la flore du Gabon et sur les études consacrées aux produits forestiers non ligneux au Congo, notamment celles sur *le Gnetum africanum* (Mialoundama, 1996 ; Bouhohy, 2001) et le rotin (Moussala, 2000).

Enquêtes de terrain

Les enquêtes de terrain ont été rendues nécessaires par l'absence de données bibliographiques relatives aux aspects socio-économiques et culturels du colatier et de son fruit. Elles ont été focalisées sur le rôle social et culturel de la noix de cola et sur sa commercialisation à Brazzaville. Les données ont été de ce fait recueillies essentiellement auprès des principaux consommateurs et des acteurs intervenant aux différentes étapes de la distribution du produit. Dans le processus de collecte des données, nous avons privilégié les entretiens libres ou semi structurés, afin de laisser aux différents acteurs identifiés la possibilité de parler librement de leur activité et de leur expérience. 100 consommateurs ont ainsi été retenus, dont 71 hommes et 29 femmes. 165 commerçants ont également été retenus. Parmi eux, il y a eu 35 grossistes et 61 semi-grossistes identifiés dans les différents points de chute des produits en provenance des principales zones de cueillette ; 44 détaillants

retenus dans les principaux marchés de Brazzaville et 25 vendeurs ambulants.

II.- LE ROLE CULTUREL DE LA NOIX DE COLA AU CONGO

On peut dire que la noix de cola fait aujourd'hui partie intégrante de la culture congolaise, du fait de son rôle de plus en plus important dans la vie quotidienne des populations. Le rôle de la noix de cola au Congo peut se définir par les quatre points suivants :

Un rôle tonifiant de plus en plus accentué au niveau individuel

La noix de cola n'a jamais été autant consommée au Congo. Elle est utilisée très couramment, par les hommes comme par les femmes, comme tonifiant, stimulant nerveux ou physique ou simplement comme friandise jouant le rôle de coupe-faim. Les hommes l'utilisent également comme un aphrodisiaque. La noix de cola joue ce rôle grâce notamment à sa richesse en alcaloïdes agissant comme stimulant sur le système nerveux, en caféine, en théobromine et en kolatine. Son goût unique se caractérise par une saveur amère que, paradoxalement, les consommateurs apprécient fortement. Ce fruit est ainsi consommé à toute heure de la journée ou de la nuit, particulièrement par les jeunes adultes attirés par les vertus aphrodisiaques qu'on lui prête et par sa capacité à lutter contre la faim, la fatigue et le sommeil.

Des vertus médicinales de plus en plus étendues

En dehors de ses propriétés de stimulant et de ses vertus aphrodisiaques, la noix de cola se voit également attribuer de nombreuses vertus médicinales qui lui donnent aujourd'hui une place particulière dans la pharmacopée congolaise. Si nous ne pouvons énumérer toutes les propriétés thérapeutiques attribuées à ce produit, nous pouvons noter entre autres vertus évoquées par les consommateurs rencontrés dans le cadre de ce travail : l'action bénéfique sur les sujets

souffrant de l'hypotension¹ ; la capacité d'ossification chez les nourrissons et chez les personnes souffrant de fractures ; la vertu de calmer la diarrhée et, associée à la maniguette (*Aframomum malegueta*), de soigner les divers maux de ventre ; le pouvoir de guérir de la morsure des serpents, notamment en utilisant les téguments de la noix de cola rouge. Nous pouvons ainsi noter que la noix de cola est censée posséder au Congo de nombreuses propriétés thérapeutiques bien connues des populations. Ces propriétés pourraient constituer une base de recherche sur le plan biologique et de production dans le domaine de l'industrie pharmaceutique.

Un rôle majeur dans l'établissement des relations sociales fondamentales

Au-delà de ses vertus tonifiantes, aphrodisiaques et médicinales, la noix de cola participe de façon particulière à l'établissement des relations sociales fondamentales, tels que l'instauration des rapports matrimoniaux, le règlement des conflits intra ou extra-lignagers en ville comme à la campagne, etc. Ce produit joue ainsi aujourd'hui un rôle majeur dans le processus de socialisation mettant en présence aussi bien les groupes que les individus. On peut en effet noter, à partir de nos différentes observations sur le terrain, que la quasi-totalité des groupes ethnolinguistiques au Congo recourent de plus en plus à la noix de cola dans la réalisation des cérémonies et rites traditionnels.

En milieu téké par exemple, le lancement de toute activité est précédé d'une cérémonie au cours de la quelle sont évoquées les mânes des ancêtres, avec la noix de cola mâchée comme élément de purification du lieu de l'activité et de la personne appelée à l'exercer. Dans le même milieu, un visiteur est reçu, au village comme en ville, avec la noix

de cola comme un signe de bienvenue et symbole d'amitié. On peut aussi noter que pendant le mariage coutumier, les participants apportent leur bénédiction aux mariés, c'est-à-dire garantissent leur protection et leur prospérité et assurent la fécondité de la femme, en consommant collectivement la noix de cola.

Chez les Kongo du Pool, l'un des principaux éléments de la compensation matrimoniale est le panier de noix de cola («Mutété Makasu») que le marié doit apporter au matrilignage et au patrilignage de la mariée. La noix de cola joue ainsi un rôle majeur dans l'établissement des relations d'alliance entre les lignages à travers le mariage coutumier. On observe également le recours à ce produit dans des situations de profond dysfonctionnement social, telles que l'émergence des conflits au sein du lignage, dans le village ou dans le quartier en milieu urbain, la persistance de la maladie, la stérilité des femmes, le chômage des jeunes ou leur échec à l'école, etc. Ici la noix de cola est habituellement mâchée par un initié qui, tout en invoquant les ancêtres et en prononçant les paroles de circonstance, l'aspersion au sol pour mettre fin au dysfonctionnement constaté.

Le long du littoral, chez les Vili notamment, la noix de cola participe très largement dans la réalisation des rites adressés aux génies tutélaires des lignages et des clans (Doumenge, 1992 ; Hecketsweiler et Mokoko Ikonga, 1991). Dans cette région, les initiés utilisent la noix de cola et les petites pièces de monnaie dans les forêts sacrées et les points d'eau consacrés aux génies des eaux (sirènes), pour demander leur assistance ou calmer leur courroux dans des situations de baisse de productivité dans la pêche ou dans les activités qui se mènent en forêt (chasse, agriculture, cueillette).

Des perspectives prometteuses sur le plan artisanal et industriel

Sur le plan artisanal, on peut noter qu'au Congo la noix de cola entre dans la fabrication du jus de gingembre et de miel largement consommé en milieu urbain. On peut aussi signaler qu'à travers le monde, la

¹ On peut ici noter qu'au Mali où la consommation de ce produit est particulièrement élevée, les médecins le déconseillent vivement aux personnes souffrant d'ulcère gastrique, de palpitation, de tension artérielle élevée et d'arythmie cardiaque et n'hésitent pas à le recommander à celles qui souffrent d'hypotension (Cissé, 2005).

noix de cola entre dans la fabrication des boissons gazeuses mondialement connues que sont le Coca Cola et le Pepsi Cola et entre dans la fabrication de nombreux vins et élixirs. Elle est également utilisée dans la teinturerie comme indigo. En effet, le jus indélébile de la noix de cola est de plus en plus utilisé dans la confection des *basins*, tissus considérés comme un produit de luxe en Afrique. On peut enfin noter que, en dehors de son fruit, le bois du colatier peut être utilisé dans la menuiserie et l'ébénisterie. Il peut servir notamment à la fabrication des meubles de luxe et même dans la sculpture.

III.- LA PROBLEMATIQUE DE LA DISTRIBUTION DE LA NOIX DE COLA A BRAZZAVILLE

Les acteurs impliqués dans le processus de distribution

La noix de cola distribuée à Brazzaville emprunte, à partir des zones de cueillette au niveau national et des pays d'importation, un circuit relativement long dans lequel sont impliqués plusieurs acteurs comme on peut le noter à travers le schéma 1 *infra*.

Cinq principaux groupes d'acteurs sont impliqués dans la distribution de la noix de cola. Le premier est celui des paysans procédant à la cueillette du fruit ou, de façon marginale, à la culture du colatier. La cueillette de la noix de cola au Congo est le fait exclusif des femmes. Ceci confirme les résultats actuellement disponibles sur un certain nombre d'autres produits forestiers non ligneux, notamment sur le *Gnetum* et les feuilles de *Marantaceae* (Mialoundama, 1996 ; Bouhohy, 2001 ; Boutoto, 2002). Mialoundama (1996) montre, en parlant de façon spécifique des feuilles de *Gnetum*, que celles-ci sont cueillies exclusivement par les femmes, tandis que les hommes se chargent de les acheminer jusqu'aux principaux centres de consommation où les femmes interviennent à nouveau pour la vente au détail dans les marchés urbains. La noix de cola n'échappe pas à cette division du

travail, caractéristique de la filière des produits alimentaires de cueillette.

Le second groupe d'acteurs est celui des grossistes. Il est constitué essentiellement de commerçants congolais collectant le produit depuis les zones d'exploitation au Congo et de négociants originaires de l'Afrique de l'Ouest faisant venir le produit depuis l'extérieur. Si les femmes peuvent intervenir dans la collecte de la noix de cola depuis les zones forestières d'exploitation, on peut cependant noter que l'activité est essentiellement le fait des hommes, compte tenu de son caractère particulièrement pénible tant au niveau de la collecte du produit auprès des paysannes que dans son transport jusqu'à Brazzaville.

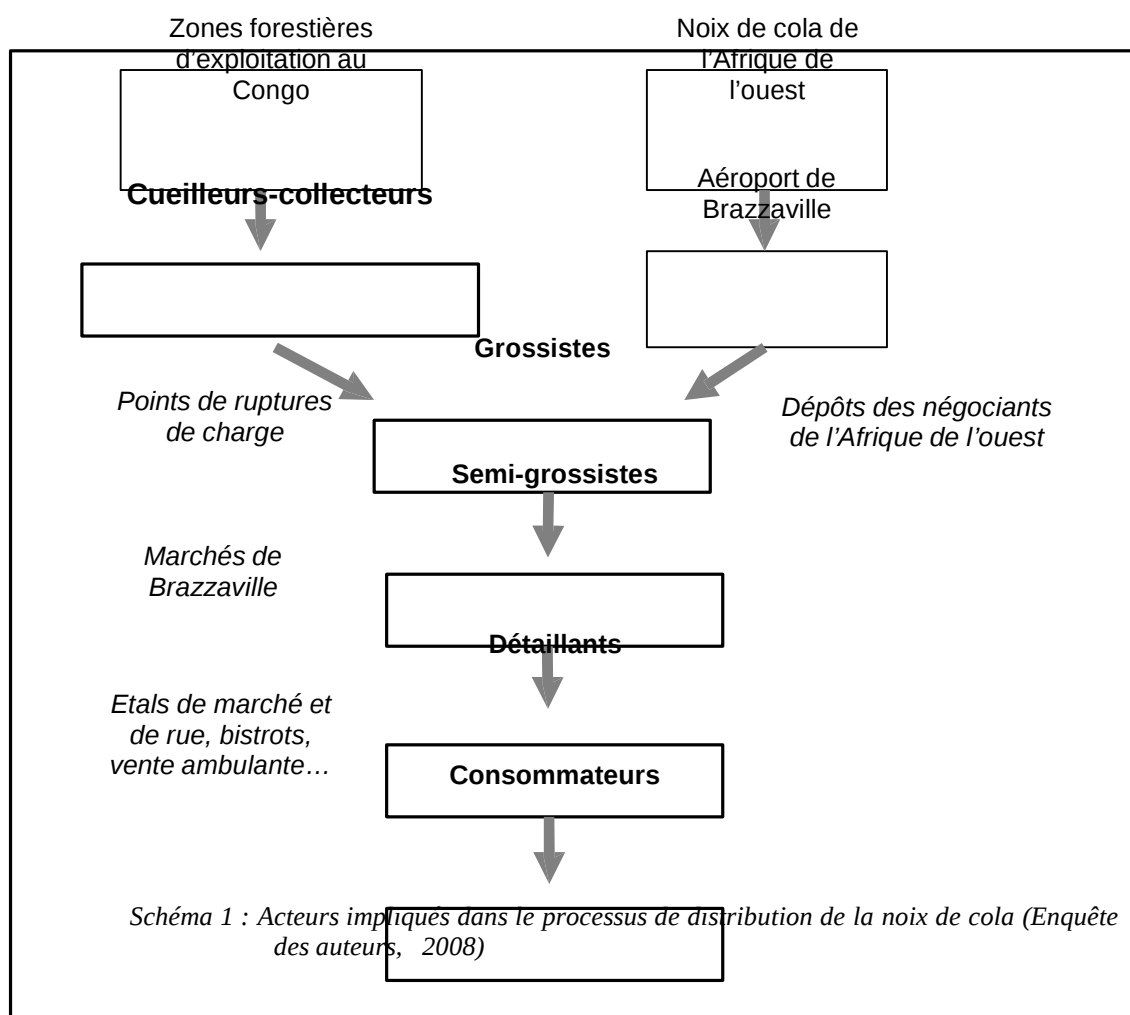
Le troisième groupe est celui des semi-grossistes qui collectent le produit auprès des grossistes, soit à partir des dépôts des négociants originaires de l'Afrique de l'Ouest, soit dans les différents points de rupture de charge des produits en provenance des zones forestières congolaises. Brazzaville compte quatre points de rupture de charge : le port fluvial ATC et le marché Thomas Sankara pour les produits issus du Nord du pays ; le marché Bourreau de Makélékélé et la gare ferroviaire du CFCO pour les produits issus du Sud du pays. Les deux premiers points sont nettement plus importants que les deux autres, les quantités les plus importantes de noix de cola collectées dans les forêts localisées au nord du Congo. Ce troisième groupe d'acteurs est constitué presque exclusivement de femmes. Nous retrouvons ici la division du travail déjà observée à propos de la distribution des produits alimentaires de base.

Le quatrième groupe d'acteurs est celui des détaillants. Ces derniers sont constitués essentiellement de petits revendeurs qui se ravitaillent auprès des semi-grossistes, soit directement dans les points de rupture de charge, soit dans les différents marchés de Brazzaville. Nous pouvons noter ici deux types d'acteurs dans ce groupe : il y a les femmes possédant un étal au marché ou dans la rue en face de leur maison et qui vendent, en dehors de la noix de cola, divers autres produits

alimentaires ; il y a ensuite les vendeurs ambulants, constitués exclusivement de jeunes ressortissants de la République Démocratique du Congo et qui proposent le produit partout où il peut être demandé.

Le cinquième groupe enfin est celui des consommateurs qui accèdent au produit essentiellement dans la rue, devant les bistrotts, aux différents lieux de rassemblement (veillées mortuaires, mariages coutumiers,

manifestations sportives...) ou au marché. En dehors des enfants à qui il est interdit d'absorber le produit considéré comme nocif pour eux, la consommation de la noix de cola est aujourd'hui le fait de toutes les classes d'âges. Compte tenu des vertus aphrodisiaques et tonifiantes qu'on lui attribue, le produit est plus consommé par les hommes que par les femmes.



Les circuits de distribution

Nous n'avons pris en compte dans ce travail que le circuit emprunté par la noix de

cola issue des forêts du nord du Congo. On peut noter que le circuit court de distribution, qui va normalement du producteur ou de la paysanne qui collecte le produit au

consommateur, n'est pas observé ici. Ceci s'explique par le fait que, dans les zones de cueillette, la noix de cola n'est pas vendue aux populations locales. Celles-ci s'approvisionnent directement dans la forêt pour satisfaire leur propre besoin de consommation. Le seul circuit observé est le circuit long à plusieurs intermédiaires, compte tenu de la distance qui sépare le producteur du consommateur final.

Deux points de rupture de charge ont été retenus comme point de départ pour mener nos investigations sur l'ensemble du circuit de la noix de cola. Il s'agit du port ATC et du marché Thomas Sankara. L'enquête a montré que le marché Thomas Sankara, situé sur la

Route nationale n°2 dans l'arrondissement 6 Talangaï, reçoit la noix de cola en provenance du département des Plateaux, plus spécifiquement des villages Etoro, Etsiala et Onsi dans les districts de Gamboma et de Ngo. Quant au port fluvial ATC, il reçoit essentiellement la noix de cola en provenance du département de la Likouala.

Le schéma 2 montre le circuit de distribution de la noix de cola depuis les principales zones de production des forêts du nord du Congo jusqu'au consommateur de Brazzaville.

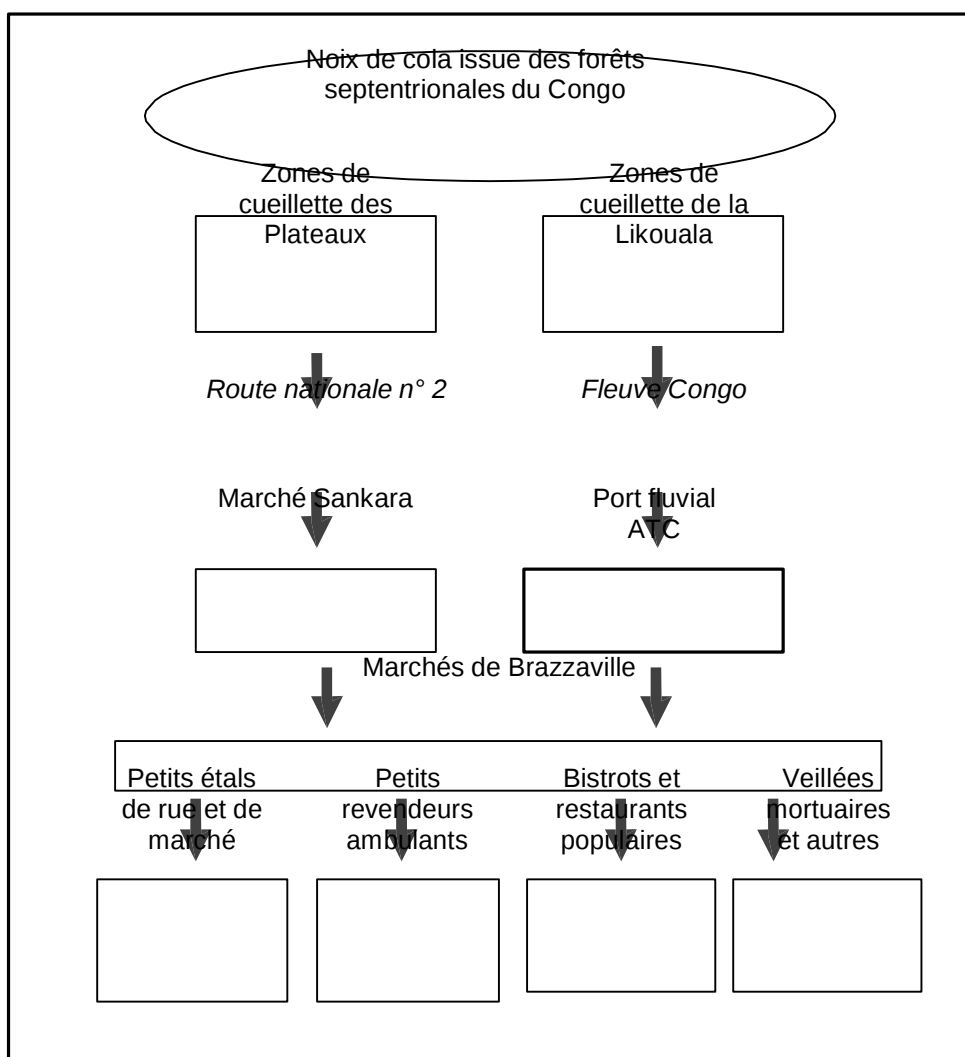


Schéma 2 : Lieux de redistribution de la noix de cola (Enquête des auteurs, 2008)

Revenus générés par la distribution en gros de la noix de cola

Les grossistes qui acheminent le produit jusqu'aux deux points de rupture de charge pris en compte ici s'approvisionnent directement auprès des paysans dans les deux principales zones de cueillette indiquées ci-dessus. Dans le département de la Likouala, les districts qui fournissent la plus grande quantité de noix de cola sont ceux d'Impfondo, d'Epéna et de Bétou. Dans ces zones, le produit est acheté auprès des paysans au prix moyen de 2000 F.CFA pour un seau d'environ 10 kg de noix de cola avec téguments et 2500 F.CFA

Tableau I : Coût de revient d'un panier de noix de cola de la Likouala à Brazzaville

Rubrique	Coût (en F CFA)
Achat du produit	10.000
Frais de manutention	2.000
Frais de transport du produit par bateau	5.000
Frais de voyage du commerçant (Aller/Retour)	36.000
Frais portuaires	400
Taxe des eaux et forêts	1.000
Total	54.400

Source : Enquête des auteurs, 2008

Nous pouvons noter ici une importance excessive des charges. En effet, pour un panier de noix de cola de 50 kg acheté à 10.000 F CFA, les différentes charges s'évaluent à environ 45.400 F CFA. Le commerçant dans cette opération tire un meilleur profit lorsqu'il parvient à acheter une quantité importante de noix de cola, les frais de voyage, qui constituent la charge la plus importante, étant invariables quelle que soit la quantité de la marchandise à transporter.

Dans le département des Plateaux, la cueillette de la noix de cola s'effectue aussi bien en forêt que dans de petits vergers de colatiers installés par les paysans autour des

pour un seau de noix sans téguments. Le produit acheté est placé dans des paniers en rotin d'environ 50 kg. Il faut ainsi cinq seaux pour avoir un panier de noix de cola. L'utilisation du panier en rotin, garni à l'intérieur de feuilles de *Marantaceae*, se justifie par le besoin de conservation de la qualité du produit qui doit passer une ou deux semaines de voyage par bateau, depuis la zone de cueillette jusqu'au port fluvial de Brazzaville.

Le coût de revient d'un panier de noix de cola depuis le département de la Likouala jusqu'à Brazzaville figure dans le tableau I.

maisons. Ce département est le seul au Congo où la culture du colatier est plus ou moins pratiquée par les populations. Comme dans la Likouala, l'achat de noix de cola s'effectue à l'aide d'un seau d'environ 10 kg et dont le prix oscille entre 1500 et 2000 F CFA. Après la collecte du produit, le commerçant procède à son conditionnement, généralement dans des sacs en polyéthylène d'un poids évalué à environ 60 kg. Le sac est préféré au panier parce qu'il se prête mieux au transport par route.

Le coût de revient d'un sac de noix de cola depuis le département des Plateaux jusqu'à Brazzaville peut être évalué comme indiqué dans le tableau II.

On peut noter un net avantage pour le commerçant grossiste de s'approvisionner dans les plateaux plutôt que dans la Likouala, du fait non seulement de la distance relativement moins importante entre la zone d'exploitation et le centre de consommation, mais aussi du coût moins élevé de transport par route.

A l'arrivée au point de rupture de charge, les grossistes proposent le produit aux semi-grossistes, non tel qu'il est conditionné pour le transport, c'est-à-dire dans des paniers ou dans des sacs en polyéthylène, mais dans les mêmes conditions que lors de la collecte auprès des populations rurales. Si dans les villages, aucune différence n'est observée dans

l'achat de noix de cola rouge et de noix de cola blanche, à Brazzaville la coloration du produit constitue l'un des principaux critères de fixation du prix. De manière générale, le seau d'environ 10 kg de noix de cola acheté dans les zones d'exploitation à un prix variant entre 1.500 et 2.500 F CFA, est revendu auprès des semi-grossistes au prix de 10.000 F CFA pour la noix de cola rouge et de 12.000 F CFA pour la noix de cola blanche.

Nous n'avons observé, au cours de l'enquête, aucun vendeur en détail de noix de cola venir s'approvisionner directement auprès des grossistes sur les lieux de rupture de charge.

Tableau II : Coût de revient d'un sac de noix de cola des Plateaux à Brazzaville

Rubrique	Coût (en F CFA)
Achat du produit	12.000
Frais de manutention	2.000
Frais de transport du produit par camion	3.000
Frais de voyage du commerçant (Aller / Retour)	10.000
Taxe des eaux et forêts	1.000
Total	28.000

Source : Enquête des auteurs, 2008

La vente d'un panier de noix de cola à partir du port fluvial de Brazzaville procure ainsi au grossiste un chiffre d'affaire de l'ordre de 50.000 F CFA pour la noix de cola rouge et de 60.000 F CFA pour la noix de cola blanche. Le sac de 60 kg vendu au marché Thomas Sankara génère un chiffre d'affaires d'environ 60.000 F CFA pour la noix de cola rouge et de 72.000 F CFA pour la noix de cola blanche. Les bénéfices nets générés par ces transactions sont résumés dans le tableau III.

Nous voyons, comme déjà indiqué, que la noix de cola qui emprunte la route est nettement plus avantageuse que celle de la noix de cola qui arrive à Brazzaville par la voie fluviale.

Revenus générés par la distribution de la noix de cola sur les marchés de Brazzaville

Les produits achetés par les semi-grossistes au port fluvial ou au marché Thomas Sankara sont directement acheminés sur les différents marchés de Brazzaville où ils sont revendus aux petits détaillants et, plus rarement, aux grands consommateurs finaux. La noix de cola rouge est vendue ici en tas de 0,25 à 0,50 kg, à un prix variant entre 250 et 500 F CFA. La noix de cola blanche est par contre emballée dans de petits sachets d'environ 1 kg et vendue à un prix variant entre 2000 et 2500 F CFA.

Les commerçants qui achètent la noix de cola en demi-gros au port fluvial de Brazzaville ou au marché Thomas Sankara pour la revendre en détail sur les différents marchés de Brazzaville sont essentiellement des femmes, comme l'indique le tableau IV. Les bénéfices générés par cette activité sont résumés dans le tableau V.

Tableau III : Bénéfices de la vente de noix de cola dans les points de rupture de charge

Lieu de vente	Type de produit	Achat (en F CFA)	Charges (en F CFA)	Vente (en F CFA)	Bénéfice net (en F CFA)
Marché Thomas Sankara	Noix de cola rouge	12.000	16.000	50.000	22.000
	Noix de cola blanche	12.000	16.000	60.000	32.000
Port fluvial de Brazzaville	Noix de cola rouge	10.000	44.000	60.000	5.600
	Noix de cola blanche	10.000	44.000	72.000	17.600

Source : enquête des auteurs (Brazzaville, 2008)

Tableau IV : Vendeurs recensés sur les principaux marchés de Brazzaville

Marché	Vendeurs recensés		Total
	Hommes	Femmes	
Thomas Sankara	2	8	10
Ouenzé	0	7	7
Bouemba	0	11	11
Marché Total	4	12	16
Total	6	38	44

Source : enquête des auteurs (Brazzaville, 2008)

Tableau V : Revenus moyens générés par la vente d'un seau de noix de cola à Brazzaville

Type de produit	Achat (en F CFA)	Charges (en F CFA)	Vente (en F CFA)	Bénéfice net (en F CFA)
Noix de cola rouge	10.000	1.000	12.000	1.000
Noix de cola blanche	12.000	1.000	20.000	7.000

Source : enquête des auteurs (Brazzaville, 2008)

Revenus générés par la distribution de la noix de cola au consommateur final

La noix de cola achetée sur les différents marchés de Brazzaville est généralement revendue par les détaillants à

l'unité. Le prix de détail de la noix de cola varie de 25 à 100 F CFA, selon la couleur et la taille du fruit. Considérée comme coupe faim, tonifiant ou aphrodisiaque, la noix de cola est distribuée partout où sa demande est attestée. Dans ce contexte, le produit est rarement

vendu seul. Que ce soit au marché, sur les étals de rue ou dans la caisse du vendeur ambulant, on trouve généralement plusieurs autres produits jouant plus ou moins le même rôle que la noix de cola.

Les petits revendeurs ambulants ne s'approvisionnent exclusivement que sur les marchés de Brazzaville. Leurs ressources étant limitées, Ils se contentent généralement d'acheter la noix de cola en tas de 0,25 kg au prix de 500 F CFA. Après une vente qui s'étale en moyenne sur trois jours, ils peuvent gagner une somme de 1500 F CFA. Les charges ici n'existent pas de manière formelle, le petit revendeur ambulant ne payant ni le transport, ni aucune taxe au cours de son activité qui reste totalement informelle.

Si l'on peut évaluer le bénéfice net des acteurs à partir d'une même unité de calcul, à savoir le kg, le tableau VI regroupe des indications par rapport à la noix de cola rouge.

Comme le montre le tableau VI, le bénéfice net chez le grossiste est négatif. Cette situation n'est cependant observée que dans le cas où le commerçant n'achète qu'un seul panier (50 kg) de noix de cola. En achetant une quantité plus importante de noix de cola, il parvient à combler son déficit grâce au prix de son ticket de voyage par bateau qui reste invariable, quelle que soit le nombre de paniers acheté. Ainsi, lorsque le grossiste achète 2 paniers de noix de cola (50 kg X 2), toutes les charges sont évaluées à 728 F CFA pour un kg de noix de cola. Le bénéfice net est alors de 272 F CFA. Lorsqu'il achète 10 paniers (50 kg x 10), les charges tombent à 440 F CFA pour un Kg de noix de cola et son bénéfice s'élève à 560 F CFA par kg.

Chez le semi-grossiste, la marge bénéficiaire, estimée à 100 F CFA par kg pour 10 kg de noix de cola, s'accroît également en fonction de la quantité achetée. La seule charge, en dehors de l'achat du produit, est le prix du transport par taxi, du port fluvial au marché. L'achat d'une quantité plus importante de noix de cola, transportée dans un même taxi, permet au semi-grossiste

d'améliorer son bénéfice. Ainsi, avec 2 seaux de 10 kg, il a un bénéfice net d'environ 150 F CFA par kg. Les chauffeurs de taxi n'acceptent cependant pas de prendre, au même prix, plus de 5 seaux (soit 50 kg) de noix de cola.

Les détaillants, qui minimisent au maximum les charges, parviennent à réaliser des bénéfices importants, estimés à environ 4000 F.CFA pour un kg de noix de cola vendu (tableau VII). Il convient néanmoins de noter que ce bénéfice n'est réalisé qu'après 10 à 15 jours de vente ambulante à travers la ville ou sur un étal dans le quartier.

Comme dans le cas de la noix de cola en provenance de la Likouala, le bénéfice net que le grossiste tire de son activité s'accroît en fonction de la quantité du produit acheté. Les frais de voyage restant ici également invariables, la marge s'accroît en fonction de la quantité achetée. Ainsi, avec 2 sacs de 60 kg, les charges pour un Kg de noix de cola sont évaluées à 383 F CFA. Le bénéfice net est alors de 617 F CFA par kg. Pour 10 sacs de 60 Kg, les charges sont estimées à 316 F CFA environ. Le bénéfice net est alors d'environ 684 F CFA pour 1 kg de noix de cola.

Par rapport aux charges de transport du produit jusqu'au marché, la situation des semi-grossistes s'approvisionnant au marché Thomas Sankara est identique à celle de ceux qui s'approvisionnent au port fluvial de Brazzaville.

En ce qui concerne la noix de cola blanche, l'évaluation du bénéfice net réalisé par les trois catégories d'acteurs, à partir de la même unité de calcul (le kg), donne les mêmes tendances. Les résultats sont cependant globalement plus satisfaisants ici, du fait de la meilleure valeur marchande du produit.

Tableau VI : Bénéfice net par kilogramme (kg) pour un panier de noix de cola rouge en provenance de la Likouala

Acteurs	Charges (en F CFA)			Prix de vente (en F CFA)	Bénéfice net (en F CFA)
	Prix d'achat	Frais de voyage	Autres charges		
Grossiste	200	720	168	1000	- 88
Semi-grossiste	1000	-	100	1200	100
détaillant	2000	-	-	6000	4000

Tableau VII : Bénéfice net par kilogramme (kg) pour un sac de noix de cola rouge en provenance des Plateaux

Acteurs	Charges (en F.CFA)			Prix de vente (en F.CFA)	Bénéfice net (en F.CFA)
	Prix d'achat	Frais de voyage	Autres charges		
Grossiste	200	167	100	1000	533
Semi-grossiste	1000	-	100	1200	100
détaillant	2000	-	-	6000	4000

constitués exclusivement de femmes, les grossistes qui collectent le produit auprès des

CONCLUSION

Ce travail a permis de mettre en évidence le rôle social et culturel de plus en plus important de la noix de cola au Congo. On a vu en effet que, depuis environ une vingtaine d'années, la noix de cola joue un rôle social et culturel qui s'actualise non seulement à travers les vertus tonifiantes et aphrodisiaques qu'on lui prête, mais aussi à travers ses vertus médicinales et son implication dans l'établissement des relations sociales fondamentales en ville comme à la campagne.

Le travail a permis également de noter que la noix de cola issue des formations forestières du nord du Congo arrive à Brazzaville à travers un circuit faisant intervenir plusieurs acteurs, c'est-à-dire les cueilleurs-collecteurs des zones forestières

cueilleurs-collecteurs et l'acheminement par la route ou par la voie fluviale jusqu'à Brazzaville, les semi-grossistes qui prennent le produit à partir des différents points de rupture de charge jusqu'aux différents marchés de Brazzaville et les détaillants qui mettent le produit à la disposition des consommateurs finaux.

L'étude a permis de noter qu'en dépit des coûts de transport particulièrement onéreux, notamment en ce qui concerne le transport par bateau, la distribution de la noix de cola est une activité pouvant contribuer à l'accroissement des revenus individuels des acteurs impliqués dans le processus. On peut cependant dire que ceci ne peut être durable

que si toute la filière de la noix de cola se développe au niveau national. Nous avons vu, à travers cette étude, que si en aval le problème est largement résolu du fait de l'importance de la demande sociale, deux contraintes importantes persistent cependant dans la perspective de développement de la filière de la noix de cola. La première contrainte est liée à la production. En effet, contrairement à l'Afrique occidentale, la noix de cola reste un produit de cueillette au Congo, avec des niveaux de collecte relativement bas par rapport à la demande sociale. Des études sur les conditions d'introduction et de développement de la culture du colatier au Congo devraient ainsi être réalisées dans la perspective de développement de la filière. La deuxième contrainte est liée au transport du produit en provenance du département de la Likouala, l'une des zones les plus favorables à la culture du colatier au Congo. Des études sur les conditions de transport de la noix de cola des zones de production jusqu'aux zones de consommation pourraient être également réalisées en vue de mettre en place des réelles alternatives à la contrainte actuelle du transport par voie fluviale.

BIBLIOGRAPHIE

1. Adjanohoun, E.J. Ahyi, Amr, Azké Assi Baniakina, J. Chibon, P. Cusset, G. Doulou, V. Enzanza, A. Eymé, J. Gondoté, E. Ketia, A. Mbemba, C. Mollet, J.M. Moutsanboté, J.M. Mpati, J & Sita P., 1988. Contribution aux études ethnobotaniques et floristiques en République Populaire du Congo. Paris : ACCT, 605 p
2. Aubreville A. & Hallé N., 1961. Flore du Gabon : volume n°2, Paris. pp.11-64
3. Bouhoyi, 2001. Rapport sur l'étude de l'exploitation et la commercialisation des produits forestiers non ligneux dans la ville de Brazzaville : Cas du *Gnetum africanum* et du *Gnetum buchholzianum*. Mémoire de l'IDR, Brazzaville, 28 p
4. Boutoto, 2002. Rapport sur l'exploitation et commercialisation d'un produit forestier non ligneux à Brazzaville : Cas des feuilles de Marantaceae. Mémoire de l'IDR, Brazzaville, 37 p
5. Dhethuvi M. M. & Diafouka A., 1993. Les marantaceae du Congo, *Fragmenta Foristica et Géobotanica* ; 38 (2) : 401-450.
6. Diandaya, 1989. Contribution à la multiplication végétative du colatier (*Cola* sp) par la technique du marcottage. Mémoire de l'IDR, Brazzaville, 38 p
7. Diouf B., 2004. « La noix de cola : usages et symbolique en Afrique ». *Revue Découverte*, pp.1-2
8. Doumenge C., 1992. La réserve de Conkouati : Congo (Le secteur sud-ouest). UICN, 231p
9. FAO, 1992. Produits forestiers non ligneux. Forêt, n° 97, 24 p
10. Foundou P., 1983. La voie de nos ancêtres. Brazzaville : Cmoafrique, 79 p
11. Gwenaël L., 2002. « La sociabilité alimentaire s'accroît ». *Economie et Statistique* ; 352-353 : 191-211
12. Hecketsweiler P. et Mokoko Ikonga J., 1991. La réserve de Conkouati : Congo, le secteur sud-est. UICN. 323 p
13. Kimpouni V. & Koubouana F., 1996. Enquête sur les plantes médicinales et alimentation spontanées dans et autour de la réserve du Conkouati. Rapp. Scient., UICN, PORGECA/GEF-Congo, 45 p
14. Ndiaye L., 2004. L'initiation : une pratique rituelle au service de la victoire de la vie sur la mort. *Ethiopiques* ; 72 : 1-7
15. Letouzey R., 1982. Manuel de botanique forestière. Paris : CTFT, 282 p.
16. Mayila Nkoussou G., 1988. Perspectives offertes par la pratique du marcottage dans la production fruitière en RPC cas du Safoutier et du Litchi. Mémoire de l'IDR, Brazzaville, 57p.
17. MEF, 1999. Rapport de la mission d'enquête sur les produits forestiers non ligneux (PFNL), Brazzaville, DVREF, 11 p
18. Mialoundama F., 1993. Intérêt nutritionnel et socio-économique du genre *gnetum* en Afrique Centrale. 639 p
19. Michel M., Rown, Maille Rolin, 1999 : Le niveau d'utilisation des forêts par les ménages *Carpe infos* n°2, 74p
20. Moussala, 2000. Rapport sur la biologie et circuit commercial d'un produit forestier non ligneux : Cas des rotins. Mémoire de l'IDR, Brazzaville, 35 p.
21. Moutsanboté, J. M. 1999. Etude écologique forestière, Rapport final projet OIBT PD12/96 Rev.2 (F), 74 p
22. Munzele Munzimi J.M., 2004. « Comprendre les pratiques de sociabilité alimentaire dans une société africaine. Les Mbuun au Congo ». XVIIème congrès de l'ASLF. Tours juillet 2004. CR 17 « Sociologie et anthropologie de l'alimentation ». *Lemangeur-ocha.com*. Mise en ligne juin 2005

23. Pebble, C., 1997. Le rotin et le bambou, ressources pour le XXème siècle ? Act. des For. Trop. ; 5 (4) : 13
24. Rossi G., 2005. La guinée maritime : une rapide mutation. ADS, Conakry/Bordeaux.
25. Ruiz Perez, O. Ndaye, A. Eyebe & MM. Sep., 2000. La commercialisation des produits forestiers non ligneux dans la zone des forêts humides du Cameroun. 78 p
26. Sita, p. Moutsamboté J.M., 1988. Catalogue des plantes vasculaires. CERVE, Brazzaville, 195 p.
27. Tabuna H, 1999 : Le marché des produits forestiers non ligneux de l'Afrique Centrale, circuit de disposition et de débouchés actuels. CIFOR, n° 25, 32 p
28. Wong j. & Thornber, K., 2001 : Evaluation en produits forestiers non ligneux. FAO, Collection Expérience et Principe de Biométrie, Rome, 358 p