

Le fruit du baobab, riche et longtemps ignoré

Ce produit devrait bientôt être commercialisé en Europe dans des barres et des boissons

Un nouvel aliment devrait bientôt apparaître dans les rayons des magasins. Il s'agit de la poudre de pain de singe, extraite du fruit du baobab, cet arbre millénaire qui caractérise les paysages de l'Afrique subsaharienne. Particulièrement riche, le pain de singe contient six fois plus de vitamines C qu'une orange, deux fois plus de calcium que le lait, et une quantité importante de phosphore et de fer, sans compter les antioxydants.

Consommé depuis toujours en Afrique, ce produit n'aurait pas franchi la Méditerranée sans le travail de l'association britannique à but non lucratif Phyto Trade Africa. Cette dernière s'est investie pendant près de trois ans et a déboursé environ 220 000 euros

d'aide à la recherche afin d'introduire le pain de singe sur les marchés européens.

Une dimension historique

Le marché potentiel devrait être important pour cet aliment aux qualités si particulières. Déjà certains sportifs comme le cycliste Damiano Cunego, vainqueur du Tour d'Italie en 2004, en consomment. Pour l'instant, cette ressource qui pousse en abondance n'est pas du tout exploitée. « *Seuls les locaux le consomment. Chaque année on évalue à 80 % la perte des récoltes* », assure Mark Kinsley, porte-parole de Phyto Trade Africa.

L'importation de cette denrée en Europe a aussi une dimension historique. C'est la première fois

en effet que la Commission européenne accepte l'entrée d'un produit parce qu'il est consommé depuis des décennies et sans problème sanitaire par les Africains. En septembre 2007, l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments (Afssa) indiquait en effet qu'« *étant donné l'usage traditionnel de la plante dans de nombreuses régions d'Afrique, la consommation de ce nouvel ingrédient ne présente pas de risque toxicologique* ».

L'association Phyto Trade Africa cherche actuellement à signer des contrats avec les grands groupes agroalimentaires et voudrait obtenir le logo « commerce équitable » pour ce produit. En parallèle, Phyto Trade Africa travaille avec les producteurs africains et les soutient dans leur gestion des

stocks. Déjà plusieurs accords avec de grands industriels seraient en négociation.

Le produit sera transformé sur place, en Afrique, et commercialisé uniquement sous forme de poudre ; la pulpe du fruit, protégée par une coque épaisse et très résistante, ne perd aucune de ses qualités nutritionnelles. Dans nos contrées, cette poudre ne sera consommée pas directement, elle sera intégrée dans des boissons ou des barres de céréales.

« *D'ici cinq à dix ans, notre projet pourrait créer une industrie, des emplois, soutenir l'économie et améliorer le quotidien de près de 10 000 personnes dans ces pays d'Afrique* », affirme Cyril Lombard, membre de l'association. ■