

# Valorisation des Produits Forestiers Non Ligneux (PFNL) pour diversifier les revenus des cacaoculteurs en Côte d'Ivoire

## FOCUS SUR LE PETIT COLA ET LE KPLÉ DANS LA RÉGION DE LA MÉ



Cocoa4Future

• [www.cocoa4future.org](http://www.cocoa4future.org) •

## Contexte

Les PFNL désignent l'ensemble des ressources forestières autres que le bois d'œuvre, dont l'exploitation bénéficie directement aux populations riveraines à travers leur usage ou leur commercialisation. Ces PFNL jouent un rôle clé dans les systèmes agroforestiers cacao en Côte d'Ivoire.

Ils permettent aux cacaoculteurs de diversifier leurs revenus tout en valorisant la biodiversité locale.

Cette fiche se concentre sur deux espèces majeures : le petit cola (*Garcinia kola*) et le Kplé (*Irvingia gabonensis*), identifiées pour leur fort potentiel économique.



## Méthodologie

Nous nous sommes intéressés aux points suivants :

- Estimation de production par trois approches : extrapolation des fruits sur les branches, comptage des fruits tombés au sol, ou récolte intégrale des fruits mûrs.

- Poids des fruits et amandes.

Circuit de commercialisation et le prix moyen d'achat.

- Usages.

- Principales contraintes observées.

## Résultat

### PETIT COLA (*GARCINIA KOLA*)

- Production moyenne annuelle : 31-354 kg/an/arbre montrant une forte variabilité interannuelle.
- Poids amande : ~8–30 kg/an/arbre.
- Prix moyen : 800–2000 FCFA/kg.
- Circuit : récolteurs → grossistes (souvent allogènes) → marchés locaux ou urbains → export sous-régional.
- Usages: médicinal, utilisé dans la pharmacopée traditionnelle pour traiter rhume, toux, faiblesse sexuelle, infections de la gorge, ulcères/ agroalimentaire dans la fabrication de boissons gazeuses et énergisantes.
- Contraintes : variabilité des prix, qualité non homogène des amandes, problèmes de conservation.

### KPLÉ (*IRVINGIA GABONENSIS*)

- Production moyenne annuelle : ~272 kg fruits/an/arbre, pour ~11 kg d'amandes.
- Prix moyen des amandes : 2 700–3 200 FCFA/kg.
- Circuit : récolteurs (souvent des femmes) → détaillants → marchés locaux.
- Usages: alimentaire avec les amandes en sauce/médicinal avec les écorces utilisées pour traiter les douleurs d'estomac et antiseptique, les feuilles en infusion pour traiter la fièvre.
- Contraintes : difficulté d'extraction des amandes, problème de conservation des amandes, instabilité des prix.



Fruits de *Irvingia gabonensis* tombés dans la plantation



Les fruits se ramollissent (ou pourrissent) afin de faciliter l'extraction des amandes.



Extraction des amandes



Amandes prêtes à la vente

• **Contacts** : Rolande Ettien ([r.ettien@nitidae.org](mailto:r.ettien@nitidae.org)) et Renaud Lapeyre ([r.lapeyre@nitidae.org](mailto:r.lapeyre@nitidae.org)) •



ESA/INP-HB  
BP 1093  
Yamoussoukro  
Côte d'Ivoire



c4f@cirad.fr