

Moabi

Un savoir-faire en perdition
dans les communautés rurales gabonaises

Le Moabi (*Baillonella toxisperma*) est protégé par le Gouvernement gabonais depuis 2009. C'est un arbre à usages multiples qui a une importance culturelle et historique pour les communautés rurales, qui entretiennent une relation étroite avec ce géant de la forêt. Comme ses cousins le Karité en Afrique de l'Ouest ou l'Arganier en Afrique du Nord (famille des sapotacées), les graines de Moabi permettent de produire une huile de grande valeur possédant des vertus alimentaires, cosmétiques et médicinales.



Etape 1

Séchage des graines

Retirer les graines du fruit et les exposer au soleil jusqu'à ce que l'amande soit désolidarisée de la graine



Etape 2

Décorticage des graines

Extraire l'amande après le concassage de la graine



Etape 3

Pilage des amandes

Piler grossièrement les amandes



Etape 4

Séchage des fragments d'amande

Sécher les amandes pilées au soleil (pas au fumoir)

Ne pas les consommer (encore toxiques)



Etape 5

Pressage

Ajouter les amandes pilées à un fond d'eau bouillante, puis les malaxer, presser

Le mélange ne doit pas refroidir



Etape 6

Filtrage et mise en bouteille

Filtrer l'huile dans une feuille de marantacée puis laisser reposer l'huile pendant 10 minutes et placer en bouteille



Poster réalisé dans le cadre du projet "Développement d'Alternatives Communautaires à l'Exploitation Forestière Illégale", phase 2, qui œuvre pour une meilleure gestion des ressources naturelles par et pour les populations rurales au Gabon et au Cameroun dans le cadre des forêts communautaires.

Auteurs : Meunier Q., Houessou I., Moubogou C., Boldrini S., Doumenge C., Vermeulen C., 2013.

Conception : Meunier Q.

Photographies : Meunier Q., Houessou I., Boldrini S., Boukouendji B., Angwé A.

