

# NEWSLETTER N°64

-----  
6 Mars 2019

Cher Membre,

Cette newsletter va vous parler aujourd'hui de la noix de coco. Ce fruit à la fois symbole de la Thaïlande et aussi des plus beaux palmiers de la terre est plein de mystères et ses utilisations son tellement nombreuses qu'on ne peut pas toutes les citer. Découvrez les ici et appréciez tous les bienfaits de la noix de coco.

Très bonne lecture...et n'hésitez pas à laisser des commentaires, des suggestions ou remarques sur notre page

facebook en cliquant sur le logo :



<https://www.siam-holidays.com>

[contact@siam-holidays.com](mailto:contact@siam-holidays.com)



# LA NOIX DE COCO... 1000 UTILISATIONS ET UN BIENFAIT DE LA NATURE...

On aborde là un sujet qui est à la fois important car la noix de coco en Thaïlande est une véritable industrie et également sensible de par à la fois l'exploitation qui en est faite et les disparités nombreuses au niveau des revenus dans la chaîne de production.

## L'utilisation (ou plutôt les utilisations) de la noix de coco :

On peut dire qu'il y aurait autant d'usages de la noix de coco qu'il y a de jours dans une année.

C'est certainement vrai car la noix de coco est en effet un fruit incroyable dont le jus, la pulpe ou les fibres servent en cuisine, en cosmétique et même pour l'habitat !

Fruit du cocotier, la noix de coco nous vient d'Asie du sud-est et s'est progressivement répandu à d'autres pays tropicaux.

Le cocotier n'est pas un arbre mais une plante de la famille des palmiers. Il peut atteindre 30m de haut ; quant à ses feuilles, elles peuvent mesurer jusqu'à 6m.

Le cocotier se cultive principalement dans des cocoteraies et la noix de coco représente une source de revenus importante de par son exportation dans le monde entier sous ses différentes formes.

- son « bois » autrement dit sa tige est utilisée en construction
- sa sève peut se boire fraîche ou sous forme de sirop ; fermentée elle devient du « vin de palme », une boisson traditionnelle dans les pays tropicaux
- on peut concentrer et sécher sa sève pour en faire du sucre
- la bourre de coco, c'est-à-dire les fibres qui entourent le fruit servent à fabriquer des cordes, des matelas, des brosses ou des paillasons
- les fibres forment également un isolant sain et performant en termes acoustique et thermique mais aussi très écologique puisque les fibres de noix de coco sont naturelles et recyclables. La fibre isole murs, planchers et cloison. En outre c'est un matériau imputrescible, qui ne craint ni l'humidité, ni les champignons, ni les insectes
- les palmes de cocotiers sont tressées et servent de matériau de construction pour les toits et les murs
- la tige centrale de la feuille peut être utilisée pour en faire des balais et même des objets de décoration

•enfin, son fruit a de multiples usages en cuisine et en cosmétique grâce à son eau et à sa pulpe. L'huile est utilisé sous des usages multiples et notamment (en ce qui me concerne) pour nourrir le cuir et empêcher sa moisissure.



### **Une culture difficile et mal rémunérée**

Cela fait très longtemps que la noix de coco est un produit essentiel et la Thaïlande a de vastes surfaces cultivées de ce précieux produit. Une quantité inouïe de crème de coc est employée chaque année partout dans le monde en cuisine et sans compter toutes les autres multiples utilisations.

Malgré tout, et parce que le secteur est contrôlé par des entreprises majeures, les exploitants sont pauvres. Personne ne soutient les producteurs et de plus un insecte dévastateur est en train progressivement de détruire les plantations qui ne seront plus bientôt que de vastes champs désertiques.

Un cocotier pousse lentement et ne produit qu'au bout de 10 ans.

De plus, pour obtenir la pulpe blanche les différentes opérations sont nombreuses et ce n'est pas le producteur qui fait cela mais ceux qui le font ne sont pas pour autant des privilégiés car le prix d'un Kg de pulpe est de environ 17 cents d'euros et voir moins en sachant que pour avoir 1 kg de pulpe il faut en moyenne 3 noix.

De par la destruction des plantations par les insectes le gouvernement autorise les importations d'autres pays ce qui fait encore baisser le prix des noix de coco en Thaïlande.

Les ouvriers du secteur gagnent moins de 7,5 euros par jour ce qui est inférieur au minimum légal et n'ont droit à aucune protection sociale.

Tout ça pour que les consommateurs payent le prix fort auprès des transformateurs qui eux n'ont aucun problème économique...

### **La récolte**

La récolte de la noix de coco se fait soit par l'homme soit par le singe.

Un cocotier qui produit est au début pas très haut et on peut « gauler » les noix de coco avec un bambou pour les faire tomber.

Ce procédé n'est pas le plus courant, la plupart du temps les exploitants grimpant eux-mêmes aux cocotiers pour en faire tomber les noix. Ce n'est de loin pas sans danger et un nombre non négligeable d'entre eux perdent la vie chaque année en tombant.

L'autre solution est de dresser des singes pour faire ce travail.

Je sais que beaucoup d'entre vous vont dire que ce sont des singes « esclaves » mais il faut mettre dans la balance la vie du singe et celle de l'exploitant.

Pour ma part, et au risque de déplaire, je dirais que ces singes sont bien traités et au fond pas plus malheureux que les chevaux dressés pour les champs de courses en France ou les chiens dressés par les forces de police ou pour garder les propriétés.

J'espère que ce petit article et cette vidéo (extrait de l'émission « Echappées Belles ») vous feront voir la noix de coco sous un œil différent et que lorsque vous dégusterez son jus ou sa pulpe, lorsque que vous apprécierez un curry ou quand vous utiliserez son huile vous aurez une petite pensée pour les producteurs de ce merveilleux fruit

*(cliquez sur la photo ci-dessous pour voir la vidéo)*



**Teeda est impatiente de vous accueillir en Thaïlande...**

**CONTACTEZ NOUS**



[info@siam-holidays.com](mailto:info@siam-holidays.com)

+66 (0) 934 574 226