



46a

nom vernaculaire	français	Cocotier
	créole	Koko
	anglais	Coconut palm
	espagnol	Cocotero
	allemand	Kokospalme



photo LMHTAG

Le nom scientifique du cocotier est « *Cocos nucifera* » : *nucifera* dérive du latin, avec le sens de < porteur de noix > (de *fero* = je porte, et *nux* = noix).

Le nom latin « *Cocos* » dérive probablement d'un terme portugais signifiant < singe >, peut-être à cause de la ressemblance entre la noix, avec ses trois pores germinatifs, et un museau de singe.

#### fleur

Toute l'année.  
Les fleurs jaunes donnent naissance aux noix.

#### fruit Noix de coco.

Drupe pesant de 1 à 2 kg.  
La noix est recouverte d'une couche fibreuse.  
La coque dure contient un liquide sucré (eau de coco) qui se solidifie peu à peu en pulpe blanche.  
Au moment de la germination de l'embryon, la radicule sort d'un des trois pôles germinatifs visibles de l'extérieur.

#### fructification

Toute l'année.

#### type

Le cocotier est une espèce de palmier genre < *Cocoeae* >, dont il est le seul représentant.  
Il peut atteindre une trentaine de mètres de hauteur.  
Le cocotier est formé d'un tronc (ou stipe) surmonté d'une large couronne de feuilles. À l'aisselle de chaque feuille se trouve généralement une inflorescence qui se développe en un régime chargé de noix de coco. Le tronc ou stipe s'élargit quelquefois à la base et forme un bulbe qui augmente sa résistance, notamment aux cyclones.  
La couronne foliaire compte une trentaine de feuilles, lesquelles dépassent quelquefois six mètres de long.

#### utilisations > voir la fiche 46b

Le cocotier compte parmi les plus anciennes plantes utiles, et on l'exploite de multiples façons :

- 1) en alimentation,
- 2) autres usages domestiques ou de constructions.



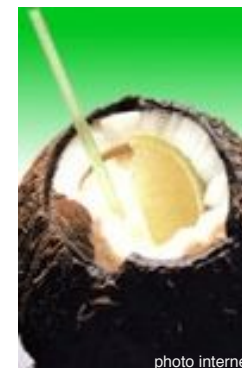
photo LMHTAG

origine	Pacifique (Mélanésie).
habitat	<p>À partir de l'océan Pacifique ou de l'Extrême-Orient, le cocotier s'est disséminé dans l'Océan indien et jusqu'en Afrique de l'Est. Le cocotier était déjà connu en Inde au 6ème siècle, en Chine au 9ème siècle et sur la côte est de l'Afrique au 10ème siècle. Sa présence en Amérique est due à une double introduction plus récente, à la fois par l'est et par l'ouest : transportées par la mer et/ou par les marins, les noix ont atteint la côte ouest du Panama, en Amérique centrale. La première mention du cocotier sur ce continent date du début du 16ème siècle. Puis les navigateurs portugais et espagnols l'ont introduit en Afrique de l'Ouest et en Amérique centrale (côte est) : en 1569, des cocotiers en provenance des îles Salomon sont plantés à Colima, sur la côte est du Mexique. D'autres cocotiers, originaires cette fois des Philippines, ont été aussi introduits au Mexique entre 1571 et 1816. Dans la Caraïbe, les premières noix originaires du Cap-Vert sont plantées à Porto Rico en 1625, par un père espagnol nommé Diego Lorenzo. Ce palmier est aujourd'hui présent dans toute la zone intertropicale humide. Surtout cultivé le long des côtes, il n'y reste pas confiné. En Inde, il est planté jusqu'à mille mètres d'altitude. La longévité de la plante dépasse un siècle. Sa durée de vie économique est estimée à cinquante ans, mais certains cocotiers bien plus âgés sont encore couverts de fruits. Les principales régions de culture du cocotier se trouvent en Asie du Sud-Est (Inde, Sri Lanka, Indonésie) mais on trouve de vastes plantations (cocoteraies) dans l'espace caraïbe notamment en Jamaïque, au Mexique, au Brésil et dans les îles de la Caraïbe orientale. En Afrique, les pays producteurs les plus importants sont le Mozambique, la Tanzanie et le Ghana. Sur la seule île Christmas, le plus grand atoll terrestre au monde (atoll de l'océan Pacifique) 800 000 cocotiers ont été plantés au début du 20ème siècle.</p>



46b

nom vernaculaire	français	Cocotier
	créole	Koko
	anglais	Coconut palm
	espagnol	Cocotero
	allemand	Kokospalme



## utilisations

Le cocotier compte parmi les plus anciennes plantes utiles, et on l'exploite de multiples façons :

### En alimentation:

- 1) La sève est consommée fraîche ou sous forme de sirop par les habitants des Kiribati (dont l'île Christmas fait partie), du littoral ivoirien et des îles Marshall. Fermentée, elle peut se conserver et devenir une sorte d'alcool, appelé en anglais < toddy > (vin de palme). La sève concentrée et séchée est utilisée pour produire un sucre appelé < jaggery > en Inde.
- 2) Les noix de coco immatures contiennent un liquide sucré, l'eau de coco : boisson rafraîchissante très digeste, riche en vitamines, sels minéraux et oligo-éléments (potassium, phosphore, calcium, magnésium...). On perce la jeune noix pour boire l'eau puis on déguste l'albumen encore mou appelé < crème >.
- 3) La pulpe séchée, composée à 60-70% de lipides, est appelée coprah : celui-ci sert à la fabrication d'huile utilisée dans la confection de margarine. La pulpe de la noix de coco est comestible. Elle peut également être râpée puis pressée pour en extraire le lait de coco : doucelette (caramels au lait de coco), punch, flan, blanc-manger et sorbet traditionnel se préparent avec le lait extrait de la pulpe, ainsi que de nombreuses préparations culinaires salées (crevettes, coquilles St Jacques, poulet au lait de coco...). Le « coco sec » râpé sert à la confection de sucre à coco (bonbon), gâteaux coco, rochers, pâtisseries, farine coco (poudre sucrée), confiture (celle-ci sert de base à d'autres desserts comme les tourments d'amour, spécialité des Saintes).
- 4) Le bourgeon terminal du cocotier appelé « chou-coco » est comestible. Mais celui commercialisé sous le nom de « cœur de palmier » est lui prélevé du palmier « *Bactris gasipaes* ». Les coeurs de palmiers sont commercialisés à l'état frais et appertisé. Ils entrent dans la réalisation de salades (voir fiche n°146).

### Autres usages domestiques ou de constructions :

Le fruit peut être coupé transversalement puis verni ou laqué pour servir de petit accessoire de rangement; le bois lui, sert pour réaliser des petits ustensiles (bols, cuillère...) de l'artisanat local.

La noix de coco débourrée, coupée en deux demi-sphères et laquée, sert de soutien-gorge aux danseuses polynésiennes.

La palme de cocotier est tressée pour réaliser chapeaux, sacs, panneaux... Elle servait comme matériaux de construction en Océanie, pour les murs et les toits d'habitations.

Le bois est utilisé pour la construction, il présente un grain très fin et présente un aspect marbré très décoratif.

La fibre de coco, ou bourre de coco, fibres entourant la coque de la noix de coco, est utilisée pour faire des brosses, des paillassons, des matelas et des cordes.

Le coprah sert à la fabrication d'huile utilisée dans la fabrication de savon et de monoï (« huile parfumée » ou « huile sacrée » en tahitien obtenue par macération de fleurs de tiare dans de l'huile raffinée de coprah).