

## LE VIN DE PALME

### Les méthodes de récolte :

Pendant la saison sèche, le vin de palme est élaboré à partir de la sève du palmier Rônier.

Pour ce palmier, il existe trois façons de procéder :

1. Le palmier est tronçonné à la base, la sève s'écoule par un trou réalisé au sommet du tronc. A l'opposé, un feu est allumé pour augmenter l'écoulement de la sève. On appelle cette boisson «le vin d'en bas».
2. Soit le bourgeon terminal est sectionné, soit des incisions sont effectuées sur le tronc. Des récipients sont placés sous les entailles pour recueillir la sève. On appelle cette boisson «le vin d'en haut»
3. On obtient aussi le vin d'en haut en réalisant des entailles sous une tige d'inflorescence mâle. C'est la seule méthode qui peut préserver la vie du palmier.

Le rendement d'un palmier Rônier est d'environ 6 litres par jours pendant 2 mois. Il donnera de 200 à 300 litres.

### La fermentation :

2 heures après la récolte, le vin de palme a déjà 4° d'alcool, sa couleur est laiteuse, son goût est doux et sucré. Au bout de 3 jours, il atteint son taux maximal de 12°, sa couleur devient foncée, il est alors pétillant et amer. Pour faire pétiller le vin de palme ayant un faible taux d'alcool, on utilise les graines du Petit Kola (*Garcinia Kola*). A partir du quatrième jour, les sucres se transforment en acide acétique, ce vin n'est plus consommé comme boisson, il est alors utilisé comme vinaigre.

### Economie locale :

Le vin de palme est une boisson familiale. Traditionnellement, les gens préfèrent boire le vin du jour.

La production de vin de palme est une source de revenus pour les paysans récoltants. Une méthode de pasteurisation permet de stabiliser le vin à un faible degré d'alcool. Sa mise en bouteille est réalisée par des entreprises locales.

Une vingtaine d'espèces de palmiers sont utilisés pour extraire le vin de palme tels que le palmier à huile (*Elaeis guineensis*), le cocotier (*Coco nucifera*), certains raphias (*R. hookeri*, *R. vinifera*), le cocotier du Chili (*Jubaea chilensis*), *Nypa fruticans* etc...

### Propriétés nutritionnelles :

Le vin de palme contient entre autres, des protéines, des vitamines B1, B2, B3, C, du potassium, du magnésium, du fer, du calcium, c'est une boisson hygiénique, délicieuse et rafraîchissante.

### Conclusion :

Les récoltes quotidiennes de sève ne permettent pas au palmier de survivre plus de 2 mois. Toutefois, des paysans récoltant au Burkina fasso et au Niger pratiquent une méthode de récolte renouvelable. Les prélèvements s'effectuent sur 3 semaines seulement puis le palmier est laissé au repos pendant 2 ans.



Inflorescence immature



Inflorescence entière



Fleurs mâle