

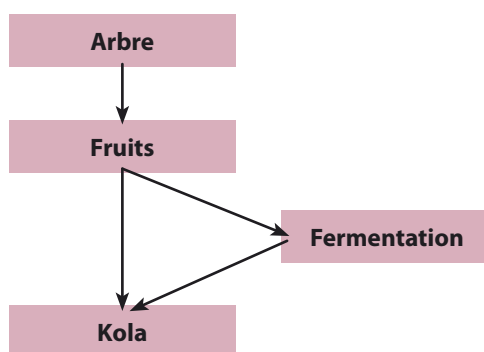
# KOLA (*Cola acuminata*)



Le kolatier est un arbre qui peut atteindre environ 25 mètres de hauteur et 50 cm de diamètres. Sa germination peut atteindre 2 à 3 mois avec un taux élevé.

## Transformation

La transformation de la kola suit un certain nombre d'étape illustré par le schéma ci-après



Selon les couleurs, on peut distinguer deux sortes de kola : la rouge et la blanche. A l'intérieur de chaque type, la distinction est fonction de la taille, du goût et de la consistance (texture). Au Cameroun, le kolatier produit de juillet à août.

Les kolas les plus connues et les plus consommées au Cameroun sont indiquées dans le tableau suivant :

Noms, couleurs et nombre de cotylédons des kolas vendus sur les marchés au Cameroun

Kola	Bamiléké	Bafia	Nord
<b>Couleur</b>	Rose, blanche	Rouge foncée, Blanch	Rouge, Blanche
Nbre de cotylédon	[3, 6]	[3, 6]	2

## Récolte

La kola est un fruit récolté non seulement dans les forêts ou dans les cacaoyères mais aussi sur les kolatiers domestiqués. Cependant il n'existe pas de plantation exclusivement de la kola. Les arbres sont plantés ici et là surtout dans les cacaoyères et caféiers. La noix de kola peut être directement obtenue juste après la récolte ou bien il faut d'abord fermenter le fruit pour que la chaire qui entoure le noyau (comestible) pourrisse et s'enlève facilement.

## Consommation

En plus de ses vertus médicinales, la kola joue un rôle social important dans la société camerounaise. Chez les musulmans du nord, la kola symbolise quelque chose de sacré. Dans d'autres communautés notamment chez les Bamiléké, la kola est un signe d'amour et d'amitié. Bien plus, la kola est consommées dans des cérémonies diverses, en particulier les dots, les tontines, les funérailles, les veillées mortuaires et cetera.

D'autres en consomment pour diminuer la fatigue et alléger la faim et le sommeil. Il y a aussi celles qui consomment pour son effet stimulant. La kola du Nord est aussi utilisée pour teinter les vêtements. La kola serait aussi utilisée dans les brasseries (Nkongmeneck, 1985).



CIFOR Central Africa  
C/o IITA Humid Forest  
Ecoregional Center, B.P. 2008  
Yaounde, Cameroon  
Tel: +237 222 74 49 / +237 222 74 51  
Fax: +237 222 74 50  
E-mail: cifor.cameroon@cgiar.org

[www.cifor.cgiar.org](http://www.cifor.cgiar.org)

# KOLA (*Cola acuminata*)



## Usage

La noix de cola contient deux alcaloïdes : de la caféine et de la théobromine. Ces éléments sont de véritables stimulants qui permettent de lutter contre la fatigue, supprime la faim et la soif et l'on pense qu'elle améliore l'activité intellectuelle. La cola est aussi recherchée par des industries pharmaceutiques pour l'alcaloïde qu'elle contient, ceci pour la fabrication de certains médicaments.

## Conservation

Il n'existe pas vraiment de méthodes modernes de conservation de kola. Les termites et le tabac sont souvent utilisés pour la conservation de la kola. En plus des méthodes traditionnelles de conservation, certains producteurs et commerçants utilisent les produits chimiques dans la conservation de la kola.

## Nom local

La kola est appelée différemment selon les ethnies :

Ethnies	Nom local
Ewondo	Abeu
Bangangté	Mbreu
Boulou	Abel

## Commercialisation

Se vend sur le marché national et extérieur. Sur le marché extérieur, elle est principalement vendue au Tchad, en RCA et au Nigeria. Le Cameroun importe aussi la kola venant du Nigeria. Avant d'être acheminée vers le Nord du pays (où se trouvent les grands consommateurs) et l'extérieur, la kola est collectée dans les principaux centres de transit (Foumban, Bafoussam et Douala).

Dans les marchés locaux, la kola est vendue dans tous les marchés. Il se vend aussi dans les petites boutiques du quartier et dans les débits de boisson. Comme tous les autres PFNL, la chaîne de commercialisation est longue. Le prix moyen de la kola était de 610F cfa par Kg en 1998.