

# Coprah

Le **coprah**, ou **copra**, est l'albumen séché de la noix de coco.

La floraison du cocotier produit une drupe, un fruit vert qui contient une noix et pousse en grappes de cinq à plus de dix selon la variété, à l'aisselle des branches. La noix est entourée d'une enveloppe fibreuse épaisse de cinq à quinze centimètres appelée mésocarpe. Si le germe sort par le nombril, la noix est dite « femelle », sinon on l'appelle « mâle ». Les femelles donnent beaucoup plus que les mâles, qui produisent très peu. Sous cette enveloppe, se trouve une mince coque brune très dure, qui renferme l'albumen - un liquide blanc laiteux qu'on appelle eau de coco et qui se transforme en chair au fur et à mesure de la maturation du fruit. C'est la noix proprement dite ou coprah.

## Culture du cocotier

Les noix de coco germées sont plantées peu profondément dans un sol riche, additionné d'une bonne quantité de sable, salé de préférence. Le cocotier demande environ 1,5 mètre cube d'eau par an, autrement dit ne nécessite pas d'arrosage, sauf si la saison sèche s'étend au-delà de trois mois. La plantation est possible toute l'année même s'il vaut mieux éviter la saison sèche. Le cocotier produit ses premiers fruits entre sa sixième et huitième année durant cinquante à soixante-dix ans en croissance normale, s'il ne subit pas de dégradations. L'exposition et la fragilité des atolls face aux intempéries permettent rarement d'atteindre cet âge.



Production de coprah

## Récolte

À leur maturité, les noix de coco tombent au sol. Parfois l'exploitant anticipe ce stade de croissance et les récolte lui-même en les détachant de l'arbre. Rassemblées, l'opération manuelle de détrocage de l'albumen séché est effectuée. Cette chair extraite est séchée au soleil jusqu'à la disparition quasi totale de sa teneur en eau qui ne doit pas dépasser 6 %, pour obtenir le coprah. Le coprah est ensuite rassemblé dans des sacs qui sont pesés avant leur vente.

En Polynésie française où cette culture est en usage depuis le XIX<sup>e</sup> siècle, les sacs sont acheminés par cargo vers Papeete où se trouve l'« Huilerie de Tahiti ».



Séchoir à coprah, île d'Hiva Oa, îles Marquises.

## Utilisation

Le coprah sert à la fabrication d'huile de coco utilisée d'une part dans l'alimentation humaine, pour la confection de margarine, et d'autre part dans la fabrication de savon et de cosmétiques, en particulier du monoï en association avec la fleur de tiare tahiti.

## Tourteau

Le tourteau de coprah, issu du résidu de coprah après pression pour extraction de l'huile, peut servir de fertilisant agricole et à l'alimentation du bétail : bovins, porcins, chevaux et aussi crevettes d'élevage<sup>[1]</sup>. En Australie et Nouvelle-Zélande, l'utilisation du tourteau de coprah pour nourrir le bétail a entraîné des inquiétudes de la part des services de contrôle en raison de taux élevés d'aflatoxine, un cancérigène. L'aflatoxine est une toxine produite par des champignons se développant généralement sur des graines, comme les cacahuètes. Sa présence n'est pas indicative

d'un danger provenant de l'amande de coco, mais plutôt de la mauvaise qualité de fabrication et de stockage du produit. L'Australie et la Nouvelle-Zélande importaient initialement leur tourteau de coprah de Papouasie-Nouvelle-Guinée, réputé pour sa qualité et son taux très faible en aflatoxine. Mais l'augmentation de la demande a entraîné l'importation de coprah d'origine asiatique, notamment l'Indonésie et les Philippines, moins cher mais de moins bonne qualité. Le coprah provenant de nombreux pays d'Asie est déjà interdit à l'importation dans l'Union Européenne, en raison de sa teneur plus souvent élevée en aflatoxine<sup>[2],[3]</sup>.

À titre d'exemple, le tourteau de coprah produit par pression (expeller) par l'huilerie de Tahiti présente un taux d'humidité entre 4 et 9 %, et contient de 19 à 24 % de protéines brutes, 6 à 11 % de matières grasses et 11 à 15 % de cellulose. La teneur en aflatoxine B1 est comprise entre 0.30 mg/kg (ppm) et 0,75 mg/kg (ppm). Le producteur recommande une part maximale en tourteau de 15 à 30 % ( 2,5 à 5 Kg) de la ration journalière pour les bovins non laitiers, et de 20 à 40 % (300 à 600g) de la ration journalière pour les porcs. Par prudence, il déconseille ce produit pour l'alimentation des volailles et du bétail laitier<sup>[4]</sup>.

## Notes et références

[1] ifremer (<http://archimer.ifremer.fr/doc/1976/publication-4408.pdf>)

[2] Copra linked to cancer-causing agent (<http://www.horsetalk.co.nz/archives/2007/04/113.shtml>)

[3] Not all copra created equal, says feed firm (<http://www.horsetalk.co.nz/archives/2007/06/016.shtml>)

[4] Étiquette du produit

# Sources et contributeurs de l'article

**Coprah** *Source:* <http://fr.wikipedia.org/w/index.php?oldid=80211858> *Contributeurs:* 307sw136, Abrahami, Blue Peter, Bob08, Criric, Cymbella, Daniela, David Berardan, Enro, Jules78120, JulieADriver, LPLT, Lilyu, Linguiste, Nykozoft, Palpalpalpal, Pautard, Pixeltoo, Pll, Rémi, Spedona, Stanlekub, Sémhur, Taamu, Theoliane, 22 modifications anonymes

## Source des images, licences et contributeurs

**Image:Producción de Copra.jpg** *Source:* [http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Producción\\_de\\_Copra.jpg](http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Producción_de_Copra.jpg) *Licence:* Copyrighted free use *Contributeurs:* ArwinJ, Hecjosmen, Telimtor, 1 modifications anonymes

**Image:Coprah\_HivaOa\_20061112.jpg** *Source:* [http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Coprah\\_HivaOa\\_20061112.jpg](http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Coprah_HivaOa_20061112.jpg) *Licence:* Creative Commons Attribution-ShareAlike 3.0 Unported *Contributeurs:* Sémhur

## Licence

---

Creative Commons Attribution-Share Alike 3.0 Unported  
[//creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0/](http://creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0/)