

Sorro

Un savoir-faire en perdition
dans les communautés rurales gabonaises

Le Sorro (*Scyphocephalium manni*) est un arbre utilisé dans le Nord-Est du Gabon. Présent en majorité dans les zones marécageuses, il est également rencontré dans les espaces de cultures, où il est conservé pour son fruit et ses vertus médicinales. L'amande pilée est transformée en une pâte utilisée en tant que condiment. Connue aussi sous le nom de "cube indigène" (il en existe plusieurs), la pâte de sorro est commercialisée dans les villages et permet un assaisonnement unique, notamment pour agrémenter les plats de poisson. Elle contribue aux revenus des ménages villageois.



Etape 1 - Séchage du fruit

Exposer les fruits à l'ombre ou au soleil pour le pourrissement de la chair



Etape 2 - Séchage de la noix

Séchage au soleil pendant 2 semaines à 1 mois



Etape 3 - Concassage et trempage

La noix est cassée pour en extraire l'amande, qui est ensuite trempée dans l'eau pour être ramolie



Etape 4 - Pilage

Les amandes sont pilées dans un mortier pour être réduites et prendre la forme d'une pâte

Les amandes peuvent être conservées par immersion dans une rivière



Etape 5 - Emballage

La pâte de sorro est emballée dans des feuilles de marantacées

L'unité (env. 500g) est vendue entre 500 et 1000 FCFA au village



Etape 6 - Consommation

La pâte de sorro est ajoutée (quelques pincées) à la sauce des plats

La pâte se conserve plusieurs mois immergée dans une rivière (emballée et enfouie dans le lit du cours d'eau)



Poster réalisé dans le cadre du projet "Développement d'Alternatives Communautaires à l'Exploitation Forestière Illégale", phase 2, qui œuvre pour une meilleure gestion des ressources naturelles par et pour les populations rurales au Gabon et au Cameroun dans le cadre des forêts communautaires.

Auteurs : Meunier Q., Tsimba P., Boukouendji B., Vermeulen C., 2014.
Conception et photographies: Meunier Q. et Tsimba P.

