

# ENQUETES ET REPORTAGES

magazine.union@sonapresse.com

## Consommation locale : Terre des Bantus, l'adresse des "locavores"

**CONCEPT** nouveau tirant sa popularité de la tendance croissante de l'industrie alimentaire gabonaise à proposer des produits du terroir aux consommateurs, les locavores seraient donc les "mangeurs" des produits locaux bios ou naturels, plus goûteux, de qualité, meilleurs pour la santé et sans additifs ou très peu. D'aucuns, nostalgiques, sont en quête de saveurs d'une enfance trop vite passée. Mais pas toujours facile de trouver satisfaction. D'où l'idée d'une enseigne dédiée. Lecture !

Line R. ALOMO  
Libreville/Gabon

**I**MAGINER le bon vieux ntom, fruit rouge très connu des communautés fangs, de votre enfance, transformé en liqueur. Ou encore le yerk, plus communément mengrokom, mis en bouteille pour être dégusté avec raffinement. Mieux, représentez-vous en train de savourer le mbologho, autre fruit rouge appelé ofoss ou nzunzubali dans certaines langues du terroir, en apéritif d'un repas qui se voudra copieux. Et ce n'est pas tout. Lorsque des graines de malèkè (pour alourdir les sauces) se mettent en pot ou dans un emballage luxueux, et que l'abambu, ou abam, assaisonné d'huile rouge et de sel, et saupoudré d'une pincée de sucre se retrouve dans un conditionnement à ranger dans son frigo et à sortir pour assaisonner vos grillades. Valoriser les produits du terroir, conditionner les saveurs de l'enfance pour empêcher leur disparition et, au final, faire manger local aux "locavores". Ce sont les concepts que développe Terre des Bantus, une petite entreprise qui fait dans ce qu'elle-même appelle épicerie fine. Ces sortes de boutique,

ailleurs dans le monde, qui sont des ambassades du bon goût alimentaire du terroir. Terre des Bantus décline ainsi en gelée, confiture et autres liqueurs, des produits perdus de vue d'une enfance qui se veut souvent nostalgique, soucieuse de ressasser des parfums oubliés. Qui n'est pas partant pour (re) voyager dans l'exquise saveur du poivre d'okala, un arbre du pays qui donne une épice prisée de certaines régions ? Humer de l'ail de forêt, yira ici ou mufira là-bas ne sera assurément pas pour vous déplaire, non plus. " Notre épicerie fine vend des produits de qualité sélectionnés parmi ceux dégustés durant notre enfance. Nous les rappelons à ceux qui les connaissent et les avaient oubliés et convions les autres à la découverte de la diversité des saveurs du terroir", se félicite Lorys Delva Zamba Nziengui, responsable de la structure.

À terme, il est question de faire prospérer le concept, de l'étendre au-delà de la seule commune d'Akanda où est située la boutique et même de la capitale, avec l'ouverture de succursales ici et là dans le pays.

dans la création, conception de leur produit. Certains font ainsi dans le prêt à cuire, prêt à la consommation ou d'une agriculture et autre élevage prioritairement sans produits chimiques. Le magasin leur ouvrant ses étals au bois lustré, dans un décor qui épouse une Afrique en plein dévoilement de ses talents. L'on comprend aisément qu'il n'est pas ques-



Photo: D.R.

**Terre des Bantus, un cadre original pour la promotion de la diversité du made in Gabon.**

tion que de l'alimentaire, mais de tout ce qui revendique une certaine originalité et authenticité.

Exodélites et sa panoplie de jus, chips, Boutique de Chiflo et ses

confitures de piment, ou encore Nutrifood et ses bouillies infantiles, affichent ainsi fièrement leur savoir-faire dans l'enceinte du petit établissement.

À terme, il est question de

faire prospérer le concept, de l'étendre au-delà de la seule commune d'Akanda où est située la boutique, et même de la capitale, avec l'ouverture de succursales ici et là dans le pays.

## L'espace ouvert à d'autres artisans

L.R.A.  
Libreville/Gabon

**L**E phénomène du manger local aurait fait naître une classe de locavores. Des sortes de consommateurs qui se dirigent de plus en plus vers une consommation locale des produits bio ou naturels. Ce qui pousse le made in Gabon à produire massivement pour satisfaire cette nouvelle catégorie de clients. Et c'est la vision de Terre des Bantus : être aux côtés de ces personnes soucieuses de leur bonne santé, en rendant disponibles les produits locaux revalorisés, prêts à la consommation ou à cuire. Et pour donner plus de visibilité à tous les artisans proches de cette vision, ses promoteurs, au-delà de leurs produits,



Photo: D.R.

**La structure promeut d'autres artisans tout aussi originaux.**

ouvrent leur espace aux autres petits producteurs originaux, qui font eux aussi dans la transformation des produits locaux. "Nombreux ayant une mauvaise visibilité dans les supermarchés, à défaut d'une difficulté d'accès, nous leur ouvrons notre espace pour que nos richesses locales soient plus facilement accessibles

en une unique adresse dédiée", explique Lorys Delva Zamba Nziengui, responsable de Terres des Bantus. Reste à faire face au caractère saisonnier de certains fruits, ce qui pourrait se traduire par la rareté du produit dérivé. Mais chaque chose en son temps, estiment les responsables de la petite enseigne.