

Sri Lanka (2) : le kitul, édulcorant du futur

geographiesenmouvement.blogs.liberation.fr/2018/12/29/sri-lanka-2-le-kitul-edulcorant-du-futur

Gilles Fumey



Wimele à l'assaut du palmier kitul

Doit-on penser que la saveur sucrée est «innée» chez les humains alors que des peuples s'en sont passé pendant des millénaires ? Ecolanka donne une réponse.

Pourquoi les Japonais, Chinois et autres peuplades ont-ils pu vivre des millénaires sans sucre ajouté à leur alimentation ? Pourquoi n'auraient-ils pas succombé à cette substance que les économistes ont longtemps comparé à l'or ? Parce qu'il exerce un envoûtement avec son goût suave, puis légèrement acide... Sans doute est-on devant un produit hautement culturel.

Aujourd'hui encore, au Sri Lanka, dans leur région endémique, Kotmale, des hommes très agiles grimpent au bouquet des palmiers *Caryota urens*, parfois jusqu'à trente mètres du sol, pour récolter une sève connue sous le nom de kitul. Le kitul ? Un sucre inversé (que le corps humain ne stocke pas) à faible indice glycémique, riche naturellement en vitamines B1, B12 et C, en calcium et en fer. Pour le kitul, Deux fois par jour, Wimelé, le grimpeur que nous avons observé, coupe un morceau de la tige de la fleur du *Caryota urens* pour récolter quelques précieux litres d'une sève filtrée, chauffée dans de grandes marmites en acier inoxydable, puis bouillie et réduite pendant au moins cinq heures à une proche de 110 °C jusqu'à obtention d'une couleur brune et d'une bonne densité.



Kosuma a la charge de chauffer la sève du kitul sur un four antique.

Chez Claudie et Shelley à Ecolanka, le grimpeur Wimelé, soixante-deux ans, sidère les visiteurs pour l'agilité qui a apprivoisé depuis sa jeunesse les lois de la gravité. Il raconte

qu'il a appris de son père à repérer l'âge des fleurs jaunes du palmier (il faut compter une première récolte à la vingtième année de l'arbre). Avant de grimper, le cueilleur peut demander à un astrologue qu'est le meilleur moment et le bon côté de l'arbre pour y accéder. Il prépare ensuite une potion qu'il appliquera sur la fleur choisie (sa recette diffère de famille en famille, mais on sait par un autre grimpeur qu'il peut s'agir d'un mélange de citron, poudre d'épices et de fruit du murunga). Un mélange qui permet de faire remonter la sève jusqu'à la tige. Dewathissa, qui grimpe aussi, prie avant d'empoigner le tronc d'arbre.

En haut, la fleur se présente comme une sorte de grande chevelure qu'il faut couper. Reste la tige qu'on couvre et laisse reposer. La semaine suivante, le grimpeur entaille la tige une première fois, la recouvre de cendres et d'un tissu pour la protéger des insectes et des animaux. Certaines années, la récolte peut donner jusqu'à trente litres par jour, chaque fleur produisant environ trois mois, mais personne ne sait quand la plante s'arrêtera de donner la sève. Trois litres de sève donnent une petite bouteille de 375 ml.

En effet, le kitul est un produit si rare qu' Ecolanka a pu la faire inscrire, grâce à Guayapi, à l'Arche du goût de Slow Food. Cette arche rassemble tous les produits menacés par l'agriculture industrielle dont les techniques de récolte ne respectent pas les savoir-faire locaux. Cette sève onctueuse et ambrée, aux fines notes de caramel qui ont séduit les chefs étoilés comme Michel Bras et Olivier Roellinger fait merveille partout où elle passe en cuisine : plats légèrement salés pour son arrière-goût subtilement poivré comme l'avait remarqué le cuisinier de l'Aubrac, Michel Bras, ou encore fromages blancs, salades de fruits et desserts à la noix de coco.

C'est Wikramaratne qui élève aujourd'hui les palmiers kitul dans sa pépinière. Car la forêt de la vallée de Halpola, décimée par l'industrie du thé, est à reconstruire. Et les plantes doivent être sélectionnée pour être situées à la bonne distance les unes des autres.

Ainsi pendant que les pays industriels du Nord de la planète dilapident leur capital de biodiversité par une agriculture productiviste, le Sud donne des solutions et des précautions pour construire une alimentation plus proche de la nature, respectueuse de l'environnement, hostile au gaspillage qui est l'une des hontes de notre époque repue. Reste à écrire l'histoire culturelle du sucre devant lequel les peuples de la terre sont inégaux.

La sève de kitul est vendue chez Guayapi en bouteille de 375 ml à Paris et en boutique bio.

Wimele, 62 ans, à 25 mètres de haut, récolte la sève du kitul deux fois par jour





