
[África: donde el aceite de palma sigue siendo una fuente de vida](#)

En estos días, con tantas empresas incursionando en el negocio de las plantaciones de palma de aceite y cada vez con más y más extensas superficies de bosques convertidas en este tipo de monocultivo, es fácil olvidarse de los orígenes y los usos tradicionales de la palma aceitera. Decenas de millones de personas en África, lugar de origen de la palma aceitera, dependen de ella para su alimentación y subsistencia. Por eso, la palma aceitera y sus usos tradicionales son de particular importancia para las mujeres, debido a que el aceite de palma es un ingrediente esencial de la comida, una fuente de medicina tradicional y representa un recurso alimenticio para sus animales. Muchas comunidades africanas utilizan todas las partes del árbol tradicional de palma aceitera, desde sus raíces hasta sus ramas, para producir de todo, desde vino y sopas hasta jabones y ungüentos, e incluso toda una gama de textiles y materiales de uso doméstico. Sin embargo, el acaparamiento de tierras para establecer plantaciones industriales de palma aceitera pone a esas comunidades, a los árboles de palma aceitera que cuidan y a sus sistemas tradicionales de uso y producción, en un riesgo enorme. **Una historia de diversidad** La palma aceitera remonta sus orígenes a África. En esta región, la planta se convirtió tempranamente en una parte integral de los sistemas alimentarios, las economías y las culturas locales. Según la ONG GRAIN, en las canciones tradicionales de numerosos países de África occidental y central, la palma de aceite es denominada el “árbol de la vida”.

En África, la mayoría de las palmas de aceite se cultivan en palmerales dentro de bosques mixtos. Cada palmeral suele ser cuidado y cosechado por una determinada familia, que lo traspasa de generación en generación. Esos palmerales semi-silvestres se encuentran en grandes partes de África, desde Senegal en el oeste hasta el extremo sur de Angola, desde las orillas del lago Kivu y Tanganyika en la costa este de África, hasta la costa oeste de Madagascar. Nigeria tiene la mayor superficie de palmerales silvestres o semisilvestres del continente: más de 2,5 millones de hectáreas. Los agricultores de África occidental y central también cultivan la palma aceitera mezclada con otros cultivos como banano, cacao, café, maní y pepino.

Es extremadamente difícil encontrar cifras fiables del área cubierta por palma de aceite cultivada según los sistemas tradicionales de África. Esto se debe a: 1) la dificultad de separar las zonas de bosque en las que los árboles de palma aceitera son uno de sus componentes, de los palmares naturales, donde la palma aceitera constituye la única o principal especie arbórea; 2) la dificultad de distinguir entre los palmares silvestres y los palmares que durante siglos han sido parte de las prácticas agrícolas de las comunidades locales (algunos naturales, otros plantados); 3) la dificultad de clasificar los palmares como plantaciones familiares (que pueden o no vender la fruta a una unidad de procesamiento industrial) o como plantaciones de cultivadores subcontratados vinculados a una unidad de plantación industrial; 4) la existencia de plantaciones industriales abandonadas que están siendo utilizadas por las comunidades locales como si fueran palmares naturales; y 5) la falta de inventarios actualizados de palmares naturales, plantaciones a pequeña escala de palma aceitera y plantaciones industriales de dicho árbol (ver la publicación del WRM, en inglés y francés, “Oil Palm

in Africa”).

Según GRAIN, el tipo de palma aceitera que se cultiva en África es sustancialmente diferente a las cultivadas en otros lugares. La mayor parte del aceite de palma de África se produce a partir de la variedad tradicional dura, que crece de manera silvestre, y no de las variedades de alto rendimiento, producto de cruzamientos, que son utilizadas en las plantaciones industriales. Numerosos campesinos africanos prefieren la variedad tradicional porque al generar menos sombra no impide el crecimiento de otros cultivos en sus huertas. También por la mejor calidad del aceite que produce dicha variedad, por el cual obtienen un mejor precio en los mercados locales.

En los mercados locales de África occidental y central, la calidad de un aceite de palma suele definirse por su color. Numerosas mujeres africanas dicen que el aceite de palma extraído de una palma aceitera tradicional es mejor, ya que tiene un color rojo más intenso que el extraído de las variedades modernas. En Benin, el aceite de palma tradicional se vende en los mercados entre 20 y 40 por ciento más caro que el de variedades modernas. Las mujeres que utilizan el aceite de la palma aceitera cultivada tradicionalmente también sostienen que sus salsas tradicionales, elaboradas hirviendo nueces de palmera, tienen una textura más ligera y por lo tanto consideran que es mejor utilizar nueces de palmas tradicionales.

El aceite de palma en Costa de Marfil

El aceite de palma ha sido por largo tiempo el aceite vegetal preferido en Costa de Marfil. El ciudadano promedio de ese país consume un promedio de 10 kilos por año. El aceite se utiliza no solamente para freír sino también como ingrediente principal de numerosos platos locales, desde gombos y otras salsas a platos elaborados con plátanos o fufou. El aceite de palma le da a estos alimentos un sabor y un color particular que son muy valorados en la gastronomía de Costa de Marfil. Los aceites importados y el aceite de palma altamente refinado a partir de plantaciones industriales y molinos modernos, han desplazado una parte del mercado de los productores tradicionales. Pero a pesar de los altos precios, los consumidores siguen siendo leales al aceite de palma tradicional, incluso en las ciudades.

La palma aceitera en Camerún

Según Marie-Crescence Ngobo, de RADD - Camerún (Réseau des Acteurs du Développement Durable), todas las partes de la palma aceitera, e incluso sus derivados, constituyen materia primas para la elaboración de remedios indígenas. Por ejemplo, el pueblo Yambassa, en Mbam, utiliza las hojas de la palma aceitera tradicional para el tratamiento de caries dentales. Por otro lado, el vino de palma mezclado con otros ingredientes es utilizado como remedio para la impotencia masculina, la clamidia, las infecciones gonocócicas, el dolor de estómago, la ictericia y el sarampión.

Los Mvele, una sub-tribu Beti, preparan una comida de palmitos para las madres noveles, ya que estimula el flujo de leche. Otros usos incluyen el aceite negro sacado de la semilla de la palma, que se utiliza para el cuidado de la piel y del cabello y es un ingrediente indispensable y extendido de la leche materna para recién nacidos. Además, el carbón obtenido de la nuez de palma sirve como blanqueador dental, y las comunidades del sur de Camerún lo utilizan como pasta de dientes, y las cenizas de corteza quemada de palma aceitera alivian los forúnculos.

Extracto de una canción beninés (traducida)

Lo que puedes aprender de mi canción es que
cualquiera que quiera recibir los beneficios de la palmera que está allí
debe cuidarla y venerarla
Mira sus hojas que sirven para fabricar escobas
Mira sus partes que sirven para fabricar cuerdas para sacar agua del pozo
De la palmera obtienes ramas y panes
En esa misma palmera hay grandes tallos que sostienen nueces
Mira los líquidos que produce: el aceite y el vino de palma
Cualquiera que quiera beneficiarse,
debe saber que de estas nueces obtenemos la mejor calidad de aceite

*** Este texto fue extraído del artículo (en inglés y francés): "A long history and vast biodiversity",
GRAIN, 22 de setiembre de
2014, <https://www.grain.org/article/entries/5035-a-long-history-and-vast-biodiversity>*