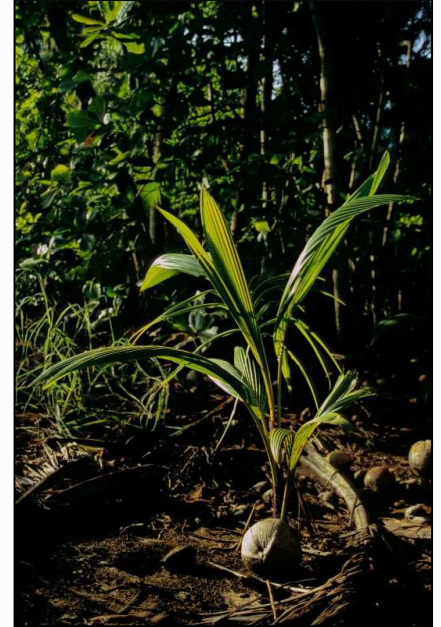


Classification.

Règne : Planta
Superdivision : Spermatophyta (plantes à graines)
Division : Magnoliophyta (plantes à fleurs)
Classe : Liliopsida (monocotylédones)
Sous-classe : Arecidae
Ordre : Arecales
Famille : Arecaceae
Genre : *Cocos*

Le cocotier est un élément indissociable du cliché paradisiaque d'une plage de sable blanc. Si cette espèce de palmier n'est pas uniquement confinée à cet écosystème (on peut le cultiver à 1000 mètres d'altitude), elle est largement représentée sur le littoral tropical de l'ensemble du globe terrestre.



Son origine reste néanmoins mystérieuse. Le cocotier serait apparu en Asie et se serait disséminé sur le pourtour de l'océan indien avant de coloniser le continent américain. Plus récemment, l'homme a contribué à son extension mondiale: il lui porte un intérêt tout particulier depuis des siècles, notamment pour son fruit, la noix de coco.

La noix de coco est formée de plusieurs enveloppes successives. La plus externe, d'abord verte puis brunâtre à maturité, est coriace et fibreuse : on l'appelle bourre, ou coir. Elle sert par exemple à la fabrication de brosses ou de paillassons. Une fois débourrée, la noix présente une coque dure, brune : la graine. Son contenu est un petit trésor qui renferme surtout :

- un tissu nutritif blanc, l'albumen ou amande, sorte de pulpe cuisinée de différente manière (elle sert à la préparation du lait de coco) ou séchée pour l'élaboration du coprah (fabrication de savon, de margarine, d'huiles, de monoï...);
- une réserve de liquide laiteux et sucré, l'eau de coco (*agua de pipa*), rafraîchissant idéal sous le soleil tropical...

Le cocotier possède une multitude d'autres vertus (pour la construction, le chauffage, l'élaboration d'alcool...) et fait l'objet de vastes plantations. *Cocos nucifera* est la seule espèce de son genre mais des sélections sur plusieurs générations ont amené l'homme à créer une grande variété d'hybrides.

