

Le coprah

Pour faire du coprah :

Il faut ramasser les cocos pour former un tas.

Ensuite, il faut la couper avec une hache et enlever la chair avec un « pana ».



Puis on les emmène sur des séchoirs appelés « pa'epa'e puha », où ils vont sécher tranquillement au soleil. Le temps de sèche varie en fonction du soleil, en général il dure 1 semaine.

Enfin, on les met dans des sacs de coco pour les transporter au quai et les exporter à TAHITI

On utilise le coprah pour faire de l'huile raffiné et du « monoï ».



Le prix du coprah a diminué. Il était de 161fcp/kg en 2016 et aujourd'hui il est de 68fcp/kg.