

Introduction

Objektyp: **Chapter**

Zeitschrift: **Boissiera : mémoires de botanique systématique**

Band (Jahr): **46 (1992)**

PDF erstellt am: **25.07.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

*Lé kungba wensren o blo man toa.*¹

(La fumée d'un seul jour ne brunit pas laalebasse.)

1. Introduction

1.1. UNE TRADITION EN PÉRIL

1.1.1. Nécessité d'une sauvegarde au niveau historique

De nos jours, dans le monde industrialisé, la cueillette se résume le plus souvent au ramassage occasionnel de quelques fraises des bois ou à la confection d'un sirop de fleurs de sureau. La notion de plante sauvage évoque quelque chose d'agréable pour le palais, mais implique aussi une balade dans la nature ou les souvenirs de la cuisine de notre grand-maman. Il s'agit d'un phénomène de société qui recherche le sain, le naturel, le traditionnel et non d'une quête de nourriture.

En milieu tropical la cueillette ne remplit pas le même rôle. Le plus souvent il s'agit de confectionner l'accompagnement du mets principal ou de compléter une alimentation appauvrie en période de soudure. D'autre part, les plantes de cueillette y sont encore le reflet de ce que devait être l'alimentation avant la domestication des plantes alimentaires.

Actuellement de nombreuses plantes vivrières africaines sont d'origine exotique. Dans les régions forestières les aliments de base sont l'igname (*Dioscorea* spp.), le riz (*Oryza* spp.), le manioc (*Manihot esculenta*), la banane plantain (*Musa* spp.), le maïs (*Zea mays*) ou le taro (*Colocasia esculenta*). Les deux premiers sont, pour certaines espèces, d'origine africaine. Les suivants ont fait l'objet d'une introduction relativement récente, à l'exception du taro, d'origine asiatique, déjà connu en Egypte pharaonique. La présence de la banane plantain, d'origine asiatique également, remonte au XV^e siècle (voir fig. 1). Suite à la découverte du Nouveau Monde, le maïs est arrivé sur le continent africain via le Portugal. Quant au manioc, aussi américain, il a été introduit parallèlement au trafic négrier du XVI^e siècle, mais sa diffusion fut lente en raison de la toxicité de ses tubercules (voir fig. 1). Les principaux fruits cultivés aux abords des villages sont aussi pour la plupart exotiques. Le cocotier (*Cocos nucifera*), le manguier (*Mangifera indica*) et les agrumes (*Citrus* spp.) sont d'origine asiatique; le papayer (*Carica papaya*) vient d'Amérique centrale.

Avant toutes ces introductions, quelles plantes alimentaires consommait-on en Afrique? Pour répondre à cette question nous avons choisi d'étudier la tradition ancienne et persistante de la cueillette, et ceci dans une population actuelle à vocation agricole. L'idée n'est pas nouvelle:

- "Les espèces végétales consommées aux diverses époques de l'Afrique ancienne ne sont pas connues, et ne peuvent être hypothétiquement reconstituées qu'en se basant sur

¹"Pour un Baoulé, le proverbe est une tranche de vie, du vrai, du vivant qui lui parle, qui le fait vibrer avec l'univers et le fait basculer en emportant d'emblée son assentiment" (GUERRY, 1970). Il est une forme courante d'expression. Ceux que nous avons choisis comme épigraphes de nos différents chapitres sont extraits de l'ouvrage d'ARBELBYDE (1979), "Les Baoulés d'après leurs dictons et proverbes". CEDA.

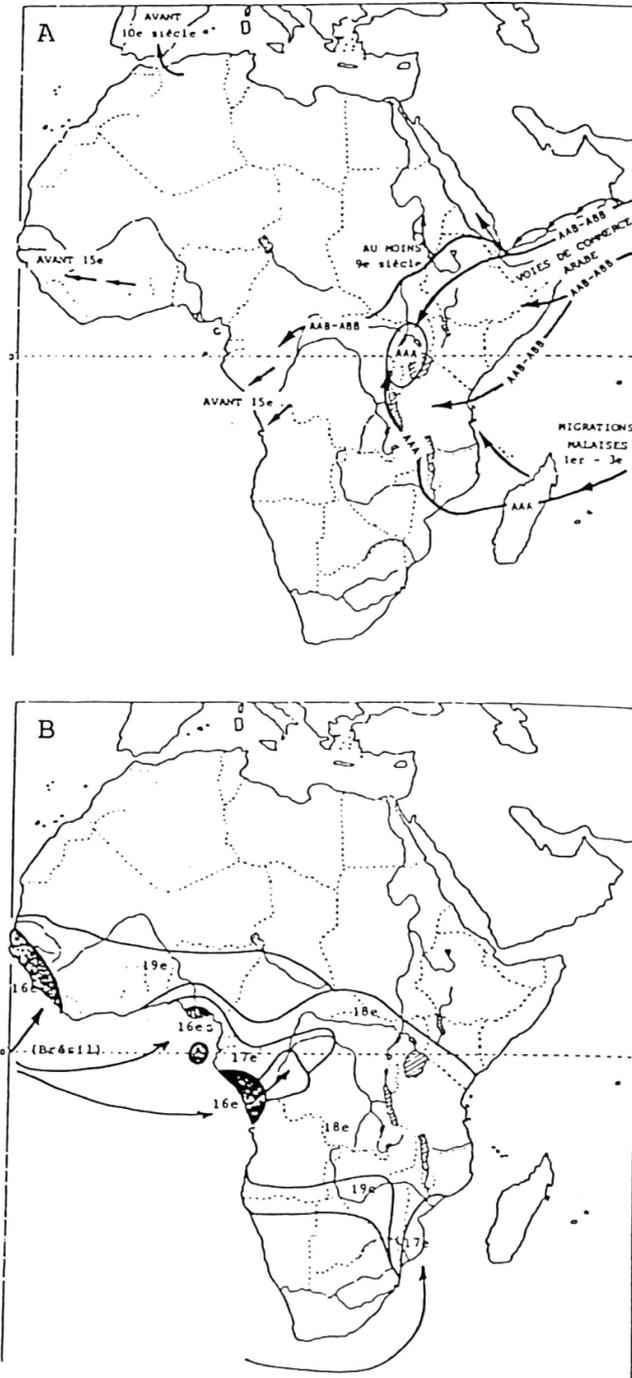


Fig. 1. – Diffusion sur le continent africain (A) des bananiers (B) du manioc (d'après BAHUCHET, 1989).

les modes de vie actuels et sur la répartition des espèces. La détermination, d'après les faits actuels, de berceaux agricoles anciens, permet en particulier une intéressante reconstitution de faits agricoles passés. L'existence de plantes alimentaires sauvages, actuellement délaissées (sauf parfois en cas de disette), a, de son côté, permis de penser que ces espèces ont pu jouer jadis un rôle important, lorsque certaines grandes cultures vivrières actuelles n'étaient pas encore développées" (SCHNELL, 1957).

- "Bien des végétaux alimentaires classés [...] dans la catégories bien fausse de "plantes de famine" étaient en réalité des ressources du passé cueilleur conservées par des utilisations rituelles" (BARRAU, 1967).
"Dans les cas de disette, le retour aux plantes traditionnelles permet de deviner ce qui constituait la nourriture des populations d'autrefois" (TERRIBLE, 1983).

1.1.2 Nécessité d'une sauvegarde au niveau nutritionnel

La quantité et la qualité des aliments disponibles pour la consommation en Afrique occidentale sont bien inférieures à celles qui permettent de couvrir les recommandations en nutriments de la FAO/OMS (1974). Cependant, les habitants de la zone forestière rurale ne montrent que peu de signes frappants de malnutrition. Plusieurs auteurs expliquent cette apparente contradiction par le fait que les populations consomment des plantes de cueillette et bénéficient par là d'un apport important de vitamines, de protéines et d'hydrates de carbone. Ces plantes, consommées en brousse, n'entrent en général pas dans la balance des nutritionnistes qui ne tiennent compte que des aliments consommés au village, au moment des repas (BUSSON, 1965; PALES, 1954; PILLE, 1954; ROCHE, 1974, cité par OKAFOR, 1980).

L'Afrique de l'Ouest est vouée à de brusques évolutions dans de nombreux domaines, aussi bien économiques que sociaux. Les pratiques alimentaires se modifient. Par exemple le développement des cultures industrielles fait que les villageois n'ont plus le temps de pratiquer la cueillette. De plus, le paysage rural subit de profondes transformations, menaçant la survie des biotopes où vivent les plantes alimentaires sauvages. Deux sociétés juxtaposées coexistent actuellement en Afrique Noire: d'une part la société traditionnelle organisée en groupes familiaux, vivant de leur agriculture primitive, d'élevage, de chasse et de pêche, et dans un certain équilibre écologique; d'autre part la société des salariés agricoles dont le standard de nourriture est le plus bas de tout le continent (CASTRO, 1952). C'est dans le premier groupe que nous avons réalisé notre étude. Cette recherche se faisait urgente car les connaissances sur la consommation des plantes de cueillette, reposant uniquement sur la transmission orale, est en train de se perdre.

1.2. CONNAISSANCES DÉJÀ ACQUISES

1.2.1. Informations d'ordre historique

Les récits des marchands arabo-berbères qui voyageaient entre le Soudan et le Sahara sont évoqués dans certains ouvrages et constituent une première mais faible source d'informations sur les utilisations locales des plantes d'Afrique occidentale. Les premières informations accessibles sont liées aux différentes explorations et conquêtes européennes sur le continent africain. La découverte par les Portugais des côtes Ouest de l'Afrique aux début du XV^e siècle leur permit de s'opposer à l'Islam, de détourner le trafic de l'or soudanais à leur profit et de découvrir de nou-

velles voies pour les produits de la route des Indes. Ces navigateurs nous informent, par exemple, de l'utilisation de l'igname sur les côtes du golfe de Guinée (AYENSU & COURSEY, 1972). Vers 1600, les grandes compagnies hollandaises et anglaises prennent la place du Portugal. En 1693, les français fondent Saint-Louis du Sénégal. C'est la grande période du trafic des esclaves, de la recherche de l'or, de l'ivoire et des plantes aromatiques. Les noms géographiques tels que la "Côte des Esclaves", au Bénin et Nigéria actuels, la "Côte-d'Or", au Ghana, la "Côte-d'Ivoire", la "Côte de la Maniguette" (appelée plus tard "Côte Verte"), sont les témoins de la très grande fascination pour les richesses exotiques, fascination qui a dominé l'esprit du XVII^e siècle et celui du XVIII^e.

Les premières informations recueillies avec une volonté d'étude botanique datent du milieu du XVIII^e siècle. Nous les devons au naturaliste Adanson qui s'intéressa aux usages locaux lors de ses expéditions au Sénégal et en Gambie:

On m'en apporta plusieurs de la grosseur d'un melon ordinaire, mais un peu plus ronds. Ils étoient enveloppés d'une peau coriace, épaisse comme un fort parchemin, qui recouvroit une chair jaunâtre, remplie de filamens attachés à trois gros noyaux qui en occupoient le milieu. Les nègres aiment beaucoup ce fruit: lorsqu'il a été cuit sous les cendres, il a un peu du goût du coin: son odeur est assez forte, mais agréable.

Fig. 2. – Description de l'utilisation indigène du fruit du rondier ou rônier (*Borassus aethiopum* Martius), extrait de "Voyage au Sénégal" (ADANSON, 1757).

Au début du siècle suivant, Palissot de Beauvois rédigea la "Flore d'Oware et du Bénin". Tout comme Adanson, il s'intéressa aux traditions des populations observées. Il porta de plus un regard critique sur la manière dont se déroulaient les explorations scientifiques:

"Ces parages n'ont été fréquentés que par des capitaines de navire ou des officiers de santé qui font partie des expéditions de la traite; les uns et les autres sont entraînés uniquement par des motifs d'intérêt et par le désir de s'enrichir. Les premiers, entièrement livrés à leur commerce, ne fréquentent que les bords de mer, et vont d'un établissement à un autre, sans accorder la plus légère attention aux produits précieux qu'ils foulent aux pieds. On aurait pu espérer des seconds des relations sur les mœurs et les usages des hommes qui habitent ces contrées, ou sur des connaissances relatives aux sciences et aux arts; mais..." (PALISOT de BEAUVOIS, 1804).

C'est à cette époque que les Anglais, les premiers, abolirent le trafic des esclaves en 1807, puis l'esclavage en 1833. Dès ce moment les commerçants cherchèrent des marchés de remplacement et s'intéressèrent d'avantage aux ressources végétales locales. Cette tendance s'accrut ensuite avec le colonialisme et le partage entre les grandes puissances européennes de l'ensemble du territoire Ouest africain.

Chaque métropole veut connaître les produits de ses colonies pouvant avoir une valeur économique: "coloniser, c'est demander à la terre tout ce qu'elle peut produire eu égard au climat et à la nature du sol". C'est ainsi que s'exprime NAUDIN (1887) dans son "Manuel d'acclimatation", manuel qui répond aux préoccupations de la Société nationale d'acclimatation fondée à Paris par Isidore Geoffroy-Saint Hilaire. C'est dans le même esprit que SÉBIRE (1899) écrit son livre sur les plantes utiles du Sénégal. Nous pouvons y lire:

"Dans un pays aussi neuf, il faut connaître d'abord, avec leurs propriétés, les plantes utiles qui s'y rencontrent à l'état indigène; celles qui ont réussi à s'y acclimater; celles enfin, connues ailleurs, qui auraient chance d'y réussir."

C'est dans cette idée d'inventaire des produits coloniaux que les travaux des auteurs français tel que CHEVALIER (1905-1928; 1938), JUMELLE (1915-1916), PERROT (1929) et POBÉGUIN (1906) ont été réalisés. Dans chacun de ces ouvrages nous trouvons des renseignements sur les plantes comestibles sauvages. BOIS (1927-1937) consacre quatre volumes aux plantes alimentaires uniquement. Pour les colonies anglaises, nous noterons les travaux de MILLSON (1891) et de HOLLAND (1908-1929) sur les plantes utilitaires du Nigéria. VOLKENS (1909), quant à lui, a étudié les plantes de la colonie allemande du Togo.

1.2.2. Approche floristique

Par la suite, nous trouvons des travaux réalisés pour l'Afrique de l'Ouest en tant que région floristique. DALZIEL (1937) écrit en appendice à la célèbre "Flora of West Tropical Africa" (HUTCHINSON & DALZIEL, 1954-1974) un ouvrage sur les plantes utiles de cette région. Cette étude est actuellement revue par BURKILL (1985), sous la forme d'une compilation bibliographique très fouillée, mais jusqu'à maintenant malheureusement partielle (seuls les genres de A à D sont publiés). IRVINE (1948, 1952 & 1961) est un autre auteur qui a exploré ce domaine. Il a notamment classifié les plantes alimentaires en fonction de leurs parties utilisées. L'inventaire est réalisé sur les plantes utilitaires du Ghana, mais les informations données sont étendues à l'ensemble de l'Afrique de l'Ouest.

En ce qui concerne plus spécifiquement l'alimentation, il existe un essai de phytogéographie alimentaire, réalisé par SCHNELL (1957) qui contient, en plus d'un grand nombre d'informations sur l'alimentation, un catalogue des plantes alimentaires d'Afrique noire. Nous terminerons ce tour d'horizon par l'ouvrage de BUSSON (1965) écrit suite aux recommandations de la conférence internationale sur l'alimentation et la nutrition en Afrique tropicale sous les auspices de l'OMS (Organisation Mondiale de la Santé) et la FAO (Food and Agriculture Organization) au Cameroun en 1945. Ce travail est le premier, à notre connaissance, qui établit la composition chimique nutritionnelle des plantes inventoriées.

Quant aux recherches plus régionales, nous trouvons une étude ethnobotanique réalisée chez les Tenda (entre le Sénégal et la Guinée) et offrant un regard plus anthropologique que botanique (FERRY, GESSAIN & GESSAIN, 1974). Dans une approche de géographie culturelle, nous trouvons le travail de BERGERET (1986) sur les nourritures de cueillette en pays sahélien. Pour rester dans ces régions, nous citerons les recherches de BECKER (1983) et MAYDELL (1983) qui mettent tous deux l'accent sur les développements possibles des plantes locales utiles dans des systèmes d'agro-foresterie. Les mêmes préoccupations sont retenues par OKAFOR (1978, 1980a & 1980b) au Nigéria. Pour le même pays, SIZARET (1972) réalise un inventaire des fruits sauvages susceptibles de pallier les différentes avitaminoses rencontrées dans la population locale. Pour le

Libéria, nous citerons l'ouvrage de J. G. et C. ADAM (1970), pour le Cameroun l'étude agro-botanique de STEVEL (1990) sur les légumes traditionnels et pour le Ghana, le récent ouvrage d'ABBIW (1990).

Pour la Côte-d'Ivoire, comme pour les autres pays, les informations sur les utilisations médicinales des plantes sauvages sont plus abondantes que celles concernant les usages alimentaires. Nous trouvons cependant dans la flore d'AKÉ ASSI (1984) une liste des usages les plus connus. Pour des ethnies particulières, signalons les recherches de THÉHÉ GNESIO (1980) sur la compréhension et l'utilisation du monde végétal chez les Guérés et les Oubis, celles de N'DRI (1986) sur les plantes spontanées alimentaires des Didas et celles de BOGNON (1988) traitant des végétaux dans la vie du peuple Wè. On peut aussi obtenir des renseignements sur les plantes sauvages en consultant la liste des plantes en vente sur les marchés du pays Baoulé, établie par MICHOTTE (1970).

Les ouvrages cités ci-dessus ne constituent pas une liste exhaustive des informations sur les plantes sauvages alimentaires d'Afrique occidentale. Nous avons volontairement omis les nombreux articles traitant d'espèces particulières. En effet, ceux-ci contiennent des données parfois très détaillées sur des sujets précis mais généralement ne fournissent pas de résultats concernant l'ensemble des plantes de cueillette dans un groupe ethnique propre. Il est rare qu'on y rencontre l'approche ethnobotanique qui est la nôtre.