

# L'ARBRE, LE FRUIT ET LE PETIT BERGER DU LOBI\*

Georges SAVONNET

Géographe O.R.S.T.O.M.

Chez les paysans lobi des savanes africaines, la garde du troupeau est toujours confiée aux enfants de 8 à 12 ans qui ne participent pas encore aux travaux agricoles. C'est au cours des longues heures consacrées à la surveillance de leurs bêtes, que le petit berger acquiert ses premières connaissances botaniques ; il les complétera par étapes, en fonction de ses intérêts immédiats : plantes alimentaires d'abord (arachide, maïs, mil...), plantes spontanées et sauvages aux fruits comestibles, ensuite. Au fil des saisons, l'enfant apprend aussi à reconnaître (et à nommer) les arbustes, les lianes, les arbres qui offrent des baies, des drupes ou des gousses comestibles. Plus tard, il découvrira les espèces arborées ou arbustives pouvant servir à la fabrication d'arcs, de flèches, de bâtons noueux qu'il utilisera à abattre le petit gibier (rongeurs, lièvres et même serpents). A l'âge adulte, son savoir s'étendra aux arbres utiles à ses activités de paysan, à sa santé et à l'accomplissement des rituels religieux.

Toutes ces connaissances botaniques accumulées par le Lobi au cours de sa vie sont extrêmement précieuses pour le chercheur (et tout spécialement le géographe) qui, au cours de ses enquêtes, tente d'appréhender au mieux le milieu naturel et de découvrir comment le paysan l'utilise. Ainsi, la compagnie du paysan, au cours des prospections en brousse, est toujours des plus enrichissantes ; toutefois, lorsqu'il est trop occupé par les travaux agricoles et qu'il ne peut accompagner le visiteur, il lui offre comme guide, un ou plusieurs petits bergers qui se feront une joie de le conduire à travers les chemins

et les pistes et de le faire bénéficier de leurs jeunes connaissances botaniques ; au cours de cet « apprentissage » de la nature, limitée aux fruits comestibles, ils lui feront partager, au gré des saisons, leurs récoltes glanées ou maraudées sur les arbres, les buissons ou les épineux...

C'est cette flore spontanée, préservée ou entretenue, porteuse de fruits comestibles, que nous nous proposons de présenter dans cet article. Sans insister sur les essences protégées par le paysan et bien connues des tropicalisants (karité, manguiers...), nous nous attarderons plutôt sur les essences « sauvages » dont les fruits jouent, dans l'alimentation des adolescents, un rôle non négligeable, pour tromper leur faim (1) ou assouvir leur soif.

Nous avons regroupé les sujets étudiés par saisons au cours desquelles le fruit vient à maturité ; le lecteur constatera parfois un décalage entre la période de fructification observée en pays lobi et celle présentée par les botanistes ; ces décalages sont en relation avec les dates de la venue des saisons, de leur durée : ainsi, l'arrivée plus précoce, dans le nord, de la saison sèche favorise une maturité plus rapide des fruits.

## Période post-« hivernage »

— LE CITRONNIER (*Citrus media* ou *acida*, rutacée) est, depuis une vingtaine d'années seulement (2) fréquent autour des habitations du Lobi ; sa diffusion semble correspondre à l'arrivée récente sur les marchés locaux de la rive droite de la Volta Noire d'oran-

(\*) Je remercie bien vivement Nicolas HALLÉ, sous-directeur au Muséum d'Histoire Naturelle, qui a accepté de revoir cet article.

(1) Le petit berger du Lobi qui part pour la journée entière, n'emporte avec lui qu'une ou deux poignées d'arachides ou de graines de mil qu'il grignote lorsque la faim le tenaille.

(2) BINGER (voir bibliographie) le signale chez les Dagomba, en 1888, population installée à l'est des Lobi (t. II, p. 72), et chez les Komono, près de Kong (t. I, p. 283).



Photo 1. — Rameau d'un *Lanea acida* (raisinier) avec ses fruits en forme de grappe.

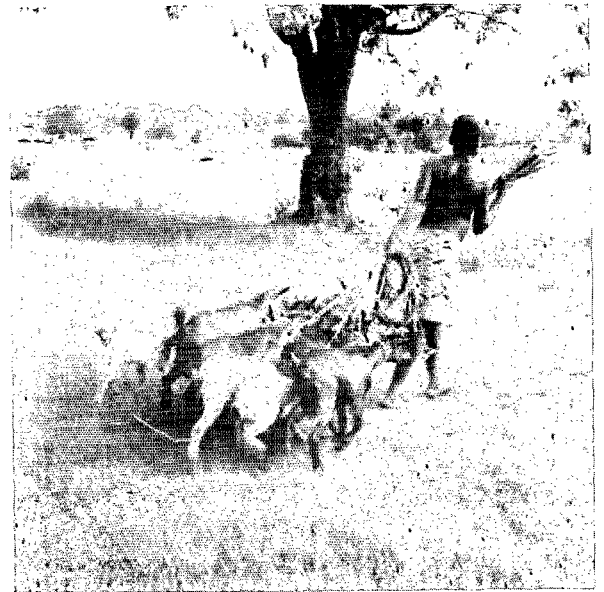


Photo 2. — Petite bergère lobi entraînant ses chèvres vers une jachère herbeuse loin des cultures ; les animaux seront attachés par des longes à des piquets jusqu'au soir.



Photo 3. — Trois *Delarium microcarpum* adultes avec, à droite, une grosse touffe de jeunes rejets.

ges récoltées au Ghana (1). Le petit berger ne consume guère le citron et lui préfère la papaye.

— LE PAPAYER (*Carica papaya*). Cette caricacée, originaire d'Amérique centrale (Mexique?) offre ses premiers fruits mûrs dès le début octobre. Plante très rustique, elle résiste très bien à la longue saison sèche; elle est omniprésente autour des habitations du pays lobi, sur les champs de case permanents. Le papayer se reproduit très facilement à partir des nombreuses graines noires contenues dans la vaste loge de l'intérieur du fruit oblong, de couleur jaune verdâtre; son poids peut atteindre 2 à 3 kg, parfois plus; sa chair de couleur jaune ou rosée, savoureuse, sucrée, est très appréciée des populations et des jeunes bergers qui en maraudent les fruits, accrochés à 3 ou 4 m du sol, au sommet du tronc blanchâtre, couronné d'un bouquet de feuilles largement lobées.

Sa diffusion paraît avoir été lente à l'intérieur de l'Afrique. BOSMAN (2), dès 1705 en signale « une quantité prodigieuse sur la côte occidentale »; par contre ni MUNGO PARK (3), ni René GAILLÉ (4) ne le mentionnent dans le récit de leurs voyages effectués respectivement en 1794-95 et 1826-28.

À la fin de la saison pluvieuse, les fruits de brousse consommables sont déjà abondants :

— Dès la fin octobre, les petits gardiens de troupeau recherchent le fruit d'une rubiacée, *Nuclea latifolia* (*Sarcocephalus esculentus*), **mwa** en lobi; cet arbuste sarmenteux qui cherche pour ses longues branches flexibles un appui sur les arbres voisins, offre des fleurs blanches à odeur subtile dès le mois d'avril. Son fruit composé (comme l'ananas), charnu, de la grosseur du poing, criblé à la surface de multiples alvéoles, devient rouge foncé à maturité. Sa chair rouge, sucrée, qui exhale une odeur rappelant vaguement celle de la fraise, est fort appréciée des enfants. Parfois petit arbre, il peut croître sur des sols secs mais affectionne les terres argileuses et humides des bords des ruisseaux; son tronc peut alors atteindre la taille de celui d'un karité adulte.

— *Diospyros mespiliformis*, **si** en lobi, sur lequel s'accrochent souvent les rameaux de **mwa**, est une

ébénacée de belle taille (5) capable de dépasser 10 à 12 m de hauteur sur terrain humide; sur sols secs, il prend une forme de buisson à rejets multiples. Son fruit, une baie de la taille d'une mirabelle, devient jaune en mûrissant dès les premiers souffles de l'harmattan, en novembre-décembre. Sa chair brune, sucrée ayant la saveur du kaki, contient 4 à 6 graines noires. Les bergers, les femmes l'abattent à l'aide de perches pour le consommer et parfois le vendre sur les marchés.

— La drupe de *Ximenia americana*, **liena**, une olacacée, vient à maturité dès la mi-novembre en pays lobi; mais les bergers ne la consomment guère qu'en décembre lorsque le tégument prend une belle couleur dorée et que sa pulpe encore très acide en octobre, s'adoucit. Ce fruit, de la taille d'une petite mirabelle, apprécié des enfants, croît sur des rameaux rectilignes issus d'une même souche, dangereusement armés de longues épines acérées; le buisson touffu qui ne dépasse guère 4 m de haut, pousse volontiers sur les terrains secs et peu fertiles; si ce n'était ses épines droites, on pourrait le confondre parfois avec *Ziziphus mauritania* (6), le jujubier.

— LE JUJUBIER, **kpwe**, une rhamnacée, est un arbuste sarmenteux, aux rameaux gris se développant suivant des directions en lignes brisées, armés de multiples épines souvent crochues. Sur terrains secs (il pousse souvent sur les termitières) sa taille ne dépasse pas 3 à 4 m. Comme *Ximenia*, il perd ses feuilles dès les premiers souffles de l'harmattan; sa drupe, jaune de la taille d'une cerise à saveur très acide, ne sera récoltée qu'à partir de décembre, lorsque sa pulpe desséchée se transforme en une sorte de farine jaune, sucrée au goût légèrement acidulé et agréable; femmes et enfants le ramassent tout au long de la saison sèche; écrasé, le fruit mélangé à l'eau, offre une boisson rafraîchissante et agréable (7).

— *Detarium microcarpum*, une césalpinacée, est un arbuste latériticole, grégaire, de 4 à 5 m de haut, au tronc droit, au feuillage peu abondant et clair que l'on observe souvent sur les terrains secs. Son

(1) Les populations sont toujours étonnées de récolter sur cet arbuste issu généralement d'un pépin d'orange, un fruit de petite taille, acide qu'elles n'utilisent que pour éteindre leur soif ardente.

(2) BOSMAN (G.), 1705, *Voyage de Guinée*, p. 301, cité par BUSSON (F.), (voir bibliographie).

(3) MUNGO PARK, *Voyage à l'intérieur de l'Afrique* (voir bibliographie).

(4) René GAILLÉ, *Voyage à Tombouctou* (voir bibliographie).

(5) Son port majestueux rappelle celui du chêne: tronc droit à écaillés gris foncé, frondaison épaisses, branches fortes.

(6) Les feuilles de *Ximenia* sont plus petites, lancéolées; celles de *Ziziphus* sont arrondies à l'extrémité. BINGER (*op. cit.*, p. 72, l. II) précise que ses noyaux renferment une amande douce, bonne à manger, parfois utilisée à la fabrication du savon.

(7) M. PARK et R. GAILLÉ parlent abondamment du *Ziziphus* qui joua autrefois un rôle important dans l'alimentation des paysans soudanais et sahéliens. A. CHEVALIER dans la *Revue internationale de botanique appliquée* de 1947, lui consacre un article: « les jujubiers ou *Ziziphus* dans l'ancien monde et l'utilisation de ses fruits » (470-483). M. PARK précise que l'on fabrique avec le fruit une farine utilisée à la confection de gâteaux qui « ressemblent par l'odeur, la couleur au meilleur pain d'épice » (*op. cit.*, p. 120).

fruit de forme ovoïde (4 à 5 cm de diamètre) aplati est protégé par un péricarpe ligneux, dur, de couleur brun-verdâtre qu'il faut briser pour atteindre la pulpe farineuse, de couleur verte, sucrée, légèrement acidulée et riche en vitamine C (1) ; appelé **kpwa** en lobi, ce fruit est apprécié par les enfants qui le ramassent à partir de décembre tout au long de la saison sèche.

— **Kobaro** (littéralement en lobi : singe karité), *Parinari curatellifolia*, est un arbre du bord des ruisseaux appartenant à la famille des rosacées. Son fût, tortueux, protégé par une écorce noirâtre (ressemblant à la peau de crocodile), à ramure tourmentée, ne dépasse guère 5 à 6 m. Son fruit sub-globuleux de couleur brun-orangé qui a la taille d'une noisette, est tacheté de verrues claires. Sa pulpe sucrée, rappelant par sa saveur celle du pruneau, est comestible dès les premiers jours de décembre.

### La saison sèche (décembre à mi-mars)

— LE BAOBAB, *Adansonia digitata*, **tii**, cette bombacacée de la zone soudanienne, n'a nul besoin d'être présenté. Il fleurit de mai à juillet et donne des fruits consommables dès la fin décembre ; leur masse ovoïde longue de 20 à 30 cm et de 8 à 12 cm de diamètre est suspendue à l'extrémité d'un long pédoncule pendant au bout de branches massives totalement dépouillées de leurs feuilles en cette saison. Le péricarpe, gris-verdâtre, velouté, extrêmement dur une fois brisé, laisse apparaître une pulpe blanchâtre, légère et sèche, au goût acidulé et légèrement sucrée qui enrobe des graines plates de couleur noire. Les bergers, pour tromper leur faim consomment sur place la pulpe, tandis que les femmes la recueillent en grande quantité, pour être utilisée plus tard à la confection de sauces accompagnant les galettes de mil.

— Les premiers régimes de BANANES mûrissent dès la fin de décembre dans les rares potagers aménagés par les Lobi dans les bas-fonds. Cette musacée originaire d'Asie fut introduite en Afrique de l'ouest bien avant la découverte des côtes ouest par les Portugais (2). Très appréciée par les populations, cette plante résiste mal à l'harmattan lorsqu'elle est plantée isolément, ce qui est le cas en pays lobi. Dès janvier, les feuilles jaunissent, se dessèchent,

tombent ; il ne reste plus, lors des premières averses de fin mars qu'une tige dénudée (à aspect de tronc), jaunie qui peut reprendre vigueur en juin ou juillet. Les fruits de petite taille, sucrés, semblent appartenir à la variété *Musa nana* (bananier de Chine).

— Les fruits du TAMARINIER, **ilin**, *Tamarindus indica*, sont déjà maraudés par les bergers, dès le début de janvier, malgré leur forte acidité. Ce bel arbre, de la famille des césalpiniacées, aux tronc et branches souvent puissantes, dispense son ombre épaisse tout au long de l'année à proximité des habitations. Son origine est incertaine, probablement une contrée avoisinant l'Océan Indien (4). Son fruit est une gousse semblable à celle de la fève, de couleur verte, duveteuse au toucher, et tortueuse. Il contient 4 à 5 graines brunes enrobées dans une pulpe qui devient brune et sucrée en mûrissant, elle conserve toujours un goût acidulé. Parce qu'il ne le trouve guère en brousse (sauf à l'emplacement des ruines d'habitation), le petit berger, avant d'accompagner son troupeau, abat sur l'arbre familial quelques gousses qu'il consommera pendant la journée pour tromper sa soif.

— *Ficus gnaphalocarpa*, **tiapou** ou **tiablo**, est une moracée qui trouve d'excellentes conditions de croissance au bord des ruisseaux ; cette variété de figuier au tronc gris, trapu, aux branches épaisses et tourmentées est souvent conservé dans les champs pour ses fruits de bonne taille qui mûrissent de décembre à mars, et pour ses feuilles qui fournissent au bétail une pâture de choix. Les figues recueillies par les enfants pour tromper leur faim ont un goût fade et sont légèrement sucrées.

— **Koukou**, *Strychnos spinosa*, une loganiacée, est un arbuste de petite taille (3 à 4 m) à écorce écaillée et grise que l'on découvre souvent sur les talus secs des plateaux ou des buttes témoins. À partir de décembre, lorsque ses feuilles sont tombées, apparaissent les fruits de la taille, de la forme et de la couleur d'une orange, suspendus à un long pédoncule. Ce fruit appétissant à chair brune, sucrée, légèrement acidulé (avec un arrière-goût d'amertume) protégé par une enveloppe épaisse et dure, est utilisé prudemment par les petits bergers : consommé en trop grande abondance, il provoque des vomissements ;

(1) R. CAILLÉ qui décrit ce fruit (*op. cit.*, t. 2, p. 120) aurait pu éviter le scorbut, s'il l'avait consommé en abondance. Arbre commun au Sénégal, « il porte un fruit rond, un peu plat de la grosseur d'une pomme reinette ; il est couvert d'une pellicule grise et la pulpe, que les nègres aiment beaucoup, est d'une couleur verdâtre ; le noyau est filamenteux ».

(2) R. MAUNY (*op. cit.*, p. 690) : « les Portugais lors de la découverte des Côtes ouest africaines ont trouvé des bananiers en quelques points ». C'était au début du xvi<sup>e</sup> siècle.

(3) RÉF. BUSSON, *op. cit.*, p. 496.

(4) AUBREVILLE propose Madagascar ou l'Asie du S.-E., F. BUSSON, l'Afrique tropicale (orientale).

On le découvre en Amérique du sud (État de Bahia au Brésil par exemple) où il fut vraisemblablement introduit par les esclaves (en même temps que le palmier à huile). On l'utilise surtout à la fabrication de boissons et de sorbets.

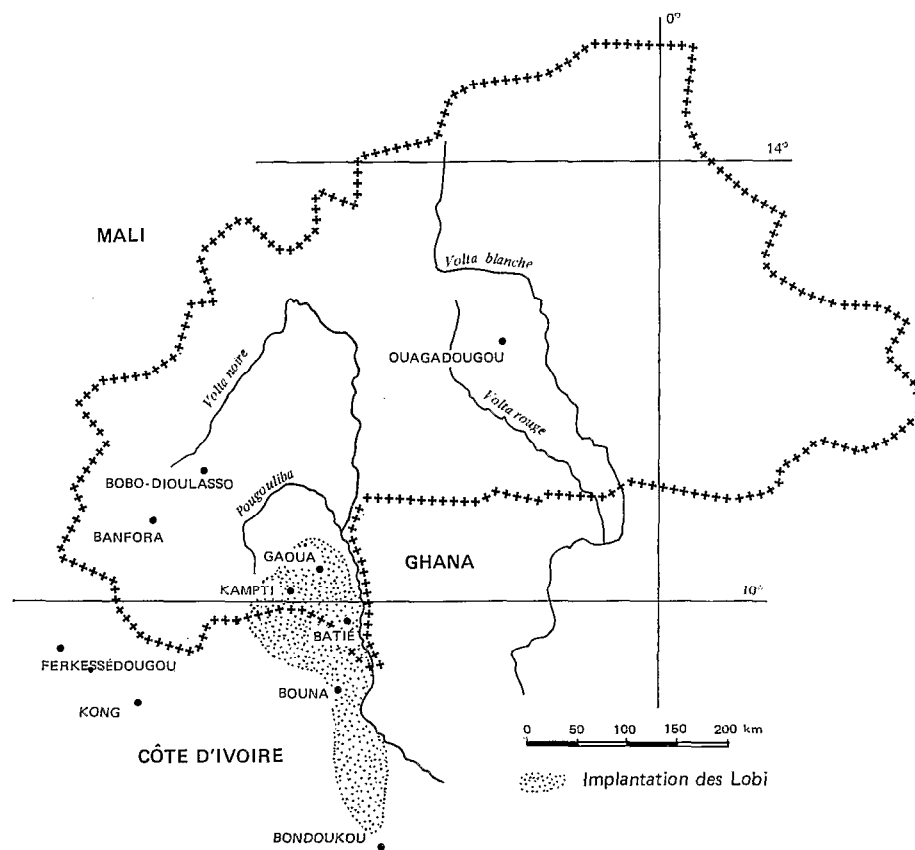


Fig. 1. — Le lobi en Haute-Volta et en Côte d'Ivoire.

la mastication involontaire des graines entraîne un début d'empoisonnement.

— La drupe de *Balanites aegyptiaca*, **gringa**, une zygophyllacée, est rarement cueillie par les Lobi qui ne l'apprécient guère : goût amer, peu sucrée, pulpe très réduite. Cet arbuste épineux typique du Sahel est fréquent en pays lobi où on le rencontre jusqu'à la limite de la grande forêt : à Bondoukou en Côte-d'Ivoire (voir carte).

#### Le pré-hivernage (fin mars à mi-juin)

A partir de mars, les enfants disposent de fruits nombreux et variés : mangues, gousses de néré, fruits de karité, de « prunier » sauvage...

— LE MANGUIER, *Mangifera indica*, une anacardiaceae originaire des Indes, fut introduit au XVII<sup>e</sup> ou

XVIII<sup>e</sup> siècle sur les côtes occidentales africaines où les plantations sont actuellement très nombreuses. En pays lobi, le manguier était plutôt rare autour des fermes. Dans les années 1950-55, on ne le rencontrait que dans les cours des chefs de canton nommés par l'administration (1) ; les plants avaient été offerts par les responsables du pouvoir colonial pour être diffusés à travers le pays. Cet arbre au feuillage épais, en forme de boule (sa taille dépasse souvent 5 m) offre aux heures chaudes une ombre propice au repos et des fruits souvent très abondants dès la fin mars. Les fruits obtenus sur des sujets généralement non greffés offrent une pulpe filandreuse très sucrée, et font la joie des enfants mais aussi des adultes.

— Le **ti**, *Blighia sapida*, une sapindacée, originaire de la Jamaïque (importée en Afrique dès 1793 par BLIGH, sur le « Bounty ») (2). C'est un arbre « majes-

(1) Actuellement, le manguier est fréquent autour de la plupart des fermes du Lobi. On prend même un soin particulier à le protéger de la voracité des chèvres et des moutons au moment de sa croissance, en l'entourant étroitement de piquets serrés ou de poteries sans fond.

(2) BUSSON, *op. cit.*, p. 347.

tueux » aux frondaisons denses, au feuillage vert sombre et brillant à travers lequel apparaissent dès avril les taches écarlates de ses fruits. Ceux-ci, de la taille d'une petite pomme (diamètre 4 cm environ), s'ouvrent en trois valves; à l'intérieur de chacune d'elles apparaît une graine noire de jais (de la taille d'une cerise) coiffée d'un arille blanc au goût de noisette que l'on peut consommer sans danger (1) après complète maturité. Les enfants ne peuvent déguster le fruit que sous le contrôle strict des parents.

-- LE NÉRÉ, *Parkia biglobosa*, **doun** ou **douni** en lobi, est une mimosacée au port gracieux et au feuillage aéré dont les inflorescences en forme de boules rouges suspendues à l'extrémité d'un long pédoncule donnent naissance à une sorte de bouquet de longues gousses rattachées chacune à un rachis en forme de massue. Ces gousses gris verdâtre qui viennent à maturité dès avril contiennent de nombreuses graines enrobées dans une pulpe farineuse de couleur jaune et de saveur sucrée et acidulée. Cette farine, très appréciée des enfants et des adultes est précieusement recueillie par les femmes pour la fabrication de sauces et de boisson, et, en cas de disette pour l'alimentation familiale (2). Rappelons aussi que les graines, après traitement et fermentation, sont agglutinées en boules et vendues sur les marchés sous le nom de « soumbala », condiment très utilisé par les ménagères.

-- LE PRUNIER AFRICAÏN, *Sclerocarya birrea*, une anacardiacee, est un arbuste très rustique ne dépassant guère 4 à 5 m de hauteur, au tronc et aux rameaux épais, à écorce grise, qui perd ses feuilles dès novembre et fleurit en janvier. Ses premiers fruits mûrissent fin mai, ils ont la taille et la couleur vert-doré d'une petite prune « reine-claude ». Sa fructification est souvent très abondante et les petits bergers le consomment en grande quantité (malgré l'irritation que la pulpe finit par provoquer à la gorge). Le péricarpe très épais du fruit protège une pulpe sucrée et

savoureuse entourant un gros noyau (3). Il n'est pas rare que les enfants après en avoir ramassé une certaine quantité, en confient la vente à leur mère sur les marchés locaux. BINGER signale que certaines populations (Gourounsi, Bobo) l'utilisent à la fabrication d'une boisson fermentée après cuisson dans de l'eau (4).

-- LE GOYAVIER, *Psidium guayava*, cette myrtacée originaire d'Amérique tropicale qui n'a été introduite en Afrique par les Portugais qu'au XVII<sup>e</sup> siècle, pénètre lentement à l'intérieur du continent : il est signalé à Podor en 1757, à Richard Toll en 1824 (5) ; il ne paraît pas avoir été observé ni par M. PARK, ni par R. CAILLÉ ou BINGER au cours de leurs voyages. Cet arbuste de taille médiocre (2 à 3 m) aux branches tourmentées qui donne fin avril ses premiers fruits à l'odeur caractéristique, est peu répandu en pays lobi excepté autour des villes et des villages des anciens chefs de canton (6) où on le retrouve en masses buissonnantes auprès des ruisseaux, proches des habitations. La plante a la particularité de bien résister aux feux.

-- LE RAISINIER, *Lannea microcarpa*, est un arbuste de petite taille (3 à 4 m) de port fragile, reconnaissable par les touffes de feuilles composées qui croissent seulement à l'extrémité des branches. Cette anacardiacee appelée **mam-mar** par les Lobi, offre, en mai, à l'extrémité des branches, des fruits disposés en grappes, peu nombreux, de la taille d'une olivette et de couleur rose à violine. Ces drupes, protégées par un péricarpe épais, contiennent un gros noyau qui laisse peu de place à la pulpe sucrée mais de goût assez fade. Comme pour les prunes africaines, les bergers procèdent à la cueillette des grappes pour leur vente sur les marchés où les amateurs de ce fruit sont nombreux.

-- **Louo**, *Landolphia senegalensis*, de la famille des apocynacées, est un arbuste sarmenteux à latex (7) qui peut atteindre la taille d'un arbre

(1) « L'arille mûr est consommé cru ou cuit. Immature, il cause une intoxication... On en a, en effet, isolé un acide aminé toxique... L'arille non mûr en contient quinze fois plus environ que le même arille mûr... ». BUSSON, *op. cit.*, p. 347. BINGER a lui aussi observé cet arbre (qu'il dénomme *finzan*) en 1887 chez les Komono ; *op. cit.*, t. I, p. 285.

(2) MUNGO PARK, *op. cit.*, p. 235, le maître du village... « nous assura qu'avant d'avoir fait leur récolte actuelle, les habitants de Kullo (village installé à l'est du fleuve Sénégal) avaient été 29 jours sans goûter de grain, que, pendant tout ce temps, ils avaient vécu uniquement de poudre jaune qu'on trouve dans les gousses de *nitta* (espèce de mimosa, qu'appellent ainsi les naturels) ». 27 avril 1795.

(3) R. CAILLÉ, *op. cit.*, t. I, p. 220, « nous mangeâmes les prunes du pays que je trouvai délicieuses ». 22 avril 1894. Cet arbuste peut s'implanter (et croître) dans les diaclases des cuirasses ferrugineuses que ses puissantes racines parviennent à soulever et à démanteler.

(4) BINGER, *op. cit.*, p. 446, t. I.

(5) R. MAUNY, *op. cit.*, pp. 702-703.

(6) Pour les mêmes raisons que le mangoier ; il s'agirait d'après ROBERTY, *op. cit.*, p. 242 de la variété *pomiferum* : G. - pomme.

(7) Au cours des deux dernières guerres, les autorités coloniales imposèrent aux populations la récolte de ce latex ; actuellement, l'automobiliste ou le cycliste imprévoyant qui aura oublié son nécessaire à réparer, peut facilement remettre en état la chambre à air percée à l'aide de latex, récolté dans la brousse voisine.

lorsque les conditions du milieu pédologique sont favorables : sol profond, argileux et humide. Sa fleur, très odorante, qui embaume les taillis dans les fraîches matinées de décembre, donne à partir de mai un fruit globuleux « de la grosseur d'une belle pêche (qui) renferme une douzaine de petits noyaux entourés d'une chair filandreuse, mais très juteuse » (1). Le péricarpe est difficile à briser, la pulpe aqueuse a l'aspect d'un mucilage blanchâtre à saveur toujours acidulée et légèrement sucrée qui étanche assez bien la soif des grands et des petits.

— Le karité (appelé cé ou shea par les anciens explorateurs) l'arbre à beurre dénommé **bari** par les Lobi, *Vitellaria paradoxa* (anciennement *Butyrospermum parkii* par les botanistes) est une sapotacée très précieuse dans l'économie paysanne (2). On peut facilement le confondre en brousse avec *Lophira lanceolata*, une ochnacée (même port, même taille — 6 à 7 m —, feuillage épais, de couleur sombre, fût droit à écorce épaisse, grise, foncée). Le fruit du karité mûrit après celui du manguier, c'est-à-dire en mai ; il pourra être récolté jusqu'à la fin du mois de juillet ; de la taille d'une noix verte (il en a aussi la forme et la couleur) le fruit entouré d'un péricarpe épais, est consommé, lorsqu'il est blet, indifféremment par les jeunes bergers et les adultes ; sa chair jaune verdâtre, aqueuse, très sucrée a une saveur des plus agréables et entoure une énorme graine dont on extrait le beurre de karité.

Avec le néré, le karité est, en pays lobi, l'arbre le mieux protégé traditionnellement ; en cas de prêt de terre (temporaire) à un voisin ou un étranger, les fruits reviennent toujours au possesseur du champ.

### La saison pluvieuse

Entre juillet et septembre, les petits bergers éprouvent de la difficulté à marauder des fruits autour des villages ou en brousse : ceux du karité et du néré disparaissent dès la fin juillet ou pourrissent sur les branches, seuls ceux du baobab restent suspendus à l'extrémité des rameaux ; les nouveaux fruits sont rares : **touon** (*Gardenia erubescens*), **ba** (*Vitex cuneata*), **kontin** (*Annona senegalensis*).

— *Gardenia erubescens* (qu'il ne faut pas confondre avec *G. ternifolia*) (3) est une rubiacée qui envahit les nouvelles jachères ; cet arbuste rustique ne dépassant pas 2 m de haut au tronc et aux branches

tourmentées à écorce blanchâtre, porte en août un fruit charnu, oblong de 5 à 8 cm, épais de 2 à 3 cm, qui devient jaune à maturité. Sa chair croquante, légèrement sucrée a une saveur qui rappelle vaguement celle de la poire. Les enfants la consomment surtout pour tromper leur faim en cette période de disette temporaire (4).

— A cette même époque, la verbénacée, *Vitex cuneata*, un arbre d'une dizaine de mètres qui croît de préférence au bord des ruisseaux, offre ses fruits globuleux, de couleur noire disposés à l'extrémité des hautes branches ; les enfants les abattent à l'aide de pierres ou de bâtons lancés dans l'arbre. Cette drupe est douce au goût, de saveur agréable et légèrement sucrée (5). Notons que cet arbre, appelé **ba** en lobi, est facilement reconnaissable par son tronc très lisse et par ses larges folioles groupées par 4 ou 5 à l'extrémité d'un long pétiole (feuilles composées).

— Le fruit d'*Annona senegalensis*, **kontin**, est sans conteste le plus apprécié des enfants et des adultes ; l'arbuste (une annonacée, famille à laquelle appartient la pomme cannelle, *A. squamosa*) ne dépasse guère, dans les meilleures conditions de croissance, 3 à 4 m de hauteur. Son fruit sub-globuleux, charnu, a l'aspect d'une grosse fraise de couleur jaune à orangé, à l'époque de sa maturité ; sa pulpe blanche qui contient de nombreux pépins, est sucrée et de saveur succulente.

Ce rapide inventaire des principaux arbres fruitiers en pays lobi, nous conduit à nous interroger sur leur rôle dans l'économie (*lato-sensu*) du paysan.

Sur les 25 espèces recensées, 6 ou 7 (6) sont d'origine étrangère à l'Afrique, 3 espèces autochtones (baobab, néré et karité) sont protégées par les populations, trois autres sont « tolérées » dans les champs, auprès des maisons (figuier, raisinier, *Diospyros*). Les douze restantes ne sont nullement préservées.

Parmi les fruits les plus appréciés, 3 d'entre eux proviennent de variétés arboricoles importées (banane, papaye, mangue), 4 sont d'origine autochtone (*Diospyros*, prunier, *Annona*, karité).

Tous les fruits d'origine étrangère (excepté le *B. sapida*) font l'objet d'un petit commerce (à l'état frais) sur les marchés locaux ; par contre certains fruits autochtones subissent, avant la vente, une préparation plus ou moins longue : pulpe de baobab, farine de néré et de *Ziziphus*, noix de karité, graine

(1) BINGER, *op. cit.*, t. I, p. 16. Binger commet une erreur en parlant de noyaux : ce sont des graines.

(2) Voir dans ce Cahier, l'article de P. RICHARD « Proto-arboriculteur, reboisement, arboriculture paysanne de savane ».

(3) Le fruit de *G. ternifolia* est de forme plus arrondie, ligneux, inconsommable.

(4) Dès la fin du mois de juillet, les greniers sont à peu près vides et les moissons de mil encore lointaines.

(5) Le fruit de *Vitex cuneata* est souvent utilisé par les Lobi pour soulager les effets de la dysenterie.

(6) Les auteurs ne sont pas d'accord sur l'origine du tamarinier voir p. 230, note 4.

de néré; tandis que ceux du raisinier, prunier, *Parinari* sont offerts à la vente juste après la cueillette.

Au plan alimentaire, les fruits arboricoles constituent sans aucun doute, pour les jeunes bergers en pleine croissance, un heureux complément nourricier : calories (par le sucre), vitamines. À la consommation des fruits grappillés, maraudés, abattus en brousse, au bord des ruisseaux ou dans les champs, s'ajoute celle des racines découvertes en certains endroits, du petit gibier (rongeurs, poissons, oiseaux, et même reptiles...) qui, une fois abattus ou pêchés,

sont sommairement grillés sur un feu de paille et de brindilles.

S'il est bien difficile d'avoir une idée même approchée de tous les apports offerts par la végétation arborée aux populations paysannes et de comptabiliser les multiples petits revenus provenant de la vente des fruits arboricoles spontanés ou protégés, il apparaît évident qu'en pays lobi, tout spécialement, la cueillette (*lato-sensu*) (1) joue encore, même en dehors des périodes de disette un rôle indispensable dans l'économie et la santé des groupes familiaux (2).

(1) Cueillette des fruits, mais aussi des feuilles, fleurs, etc.

(2) Nous pensons aussi à la pharmacopée.

#### BIBLIOGRAPHIE SOMMAIRE

- PARK (M.), 1799. — *Voyage à l'intérieur de l'Afrique*; éd. F. Maspero, 1980, 355 p.
- CAILLÉ (R.), 1830. — *Voyage à Tombouctou*; éd. F. Maspero, 1979, 2 t. (373 p.+401 p.).
- BINGER (Che), 1892. — Du Niger au golfe de Guinée, par le pays de Kong et le Mossi. 2 t. (513 p.+416 p.) carte h.-t.
- AUBRÉVILLE (A.), 1950. — *Flore forestière soudano-guinéenne*, Paris, 558 p.
- LABOURET (H.), 1931. — *Les tribus du rameau lobi*, Paris Inst. d'Ethno., 510 p.

- MAUNY (R.), 1953. — Notes historiques autour des principales plantes cultivées d'Afrique occidentale, *Bulletin de l'IFAN* (Dakar), t. XV, n° 2 : 684-730.
- ROBERTY (G.), 1954. — *Petite flore de l'Ouest africain*, Paris O.R.S.T.O.M.-Larose, 442 p.
- BUSSON (F.), 1965. — Plantes alimentaires de l'ouest africain, étude botanique, biologique et physique. 568 p.
- SAVONNET (G.), 1973. — Quelques notes sur l'utilisation de la flore arborée et arbustive en pays lobi au sud de Gaoua, *Notes et Documents Voltaïques* n° 6, Ouagadougou : 29-35.