

# Les activités de cueillette dans la société lélé (Tchad, Tandjilé)

Martine GARRIGUES-CRESSWELL

## RÉSUMÉ

Le temps consacré à la cueillette et le rôle important des produits sauvages dans la vie des Lélé, agriculteurs du sud du Tchad, ont été le point de départ de cette étude. Sur 147 plantes utilisées et identifiées, 60 d'entre elles participent à l'alimentation (fruits, graines, feuilles, tubercules...), 46 plantes ont des utilisations techniques et 72 plantes font partie de la pharmacopée. L'étude des groupements spontanément réalisés par les villageois permet de dégager trois types de classement : le premier est basé sur la morphologie des plantes, le second sur leur utilisation, le troisième sur leur saveur. Ces trois modes de classement du monde végétal fonctionnent de manière autonome.

*Mots-clés* : plantes sauvages, classement, morphologie, utilisation, saveur, Lélé, Tchad

## ABSTRACT :

The time used for harvest-work and the important role that wild plants play in the life of the Lele people (farmers living in southern Chad) have been the base of this paper. Of 147 different and identified plants, 60 of them serve for food, 46 are employed in technical use and 72 belong to medical items. The farmers themselves have classified the plants into the three following sections: the first one is based on the morphology of the plant, the second on the use, and the third one on its taste. Those three sections of plants operate autonomously.

*Keywords*: wild plants, classification, morphology, use, taste, Lele, Chad

\* \*  
\*

Le temps consacré à la cueillette et le rôle important des produits sauvages dans la vie des Lélé, agriculteurs du sud du Tchad, sont le point de départ de cette recherche<sup>1</sup>. Si l'utilisation de végétaux sauvages dans les activités techniques ou dans la pharmacopée n'a rien de surprenant, par contre leur rôle tout à fait essentiel dans l'alimentation est apparu comme un phénomène particulièrement frappant. De là a découlé la nécessité à mes yeux de constituer un herbier des plantes utilisées. Les quelque 400 échantillons recueillis, correspondant à 147 plantes, ont été identifiés par Jean-Pierre Lebrun de l'Institut d'Élevage et de Médecine Vétérinaire des Pays Tropicaux (IEMVT). Sur ces 147 plantes, 60 d'entre elles participent à l'alimentation (fruits, graines, feuilles, tubercules...), 46 plantes ont des utilisations techniques et 72 plantes font partie de la pharmacopée — une même plante pouvant être utilisée de plusieurs manières.

Ces plantes, dont l'inventaire n'est certes pas exhaustif, ont été spontanément recueillies par les villageois et villageoises de Kaselem Mbaymu. Tous savaient les nommer et tous connaissaient leurs utilisations même si certains usages médicaux semblaient mieux connus des hommes et des femmes les plus âgés du groupe. Quant aux classifications que je présenterai, elles ont été obtenues au cours de discussions libres avec des groupes d'hommes. Je précise immédiatement les limites de ce travail : l'enquête n'a porté que sur un village et n'ont été retenues de la flore locale que les plantes utilisées.

Les plantes sont le plus souvent nommées par des termes de base qui ne s'appliquent qu'à elles seules (par exemple : **gójùró** désigne *Khaya senegalensis*). On utilise parfois des termes composés à partir d'un terme de base auquel est ajouté un déterminant (par exemple **túgdí bā**, "**túgdí** mâle" : *Strychnos innocua* est distingué de **túgdí tāmá**, "**túgdí** femelle" : *Strychnos spinosa* ; **màdú** désigne *Vitex simplicifolia* tandis que **màdú myī** "**màdú** plus haut" désigne *Vitex doniana* ; **kúlàngā** : *Cucumis melo* est différencié de **kúlàngā gúnyé kèy**, "**kúlàngā** de l'araignée" : *Mukia maderaspatana* ; ou encore on spécifie **Bōró kùnày** "oncle maternel / neveu utérin de Bōró" : *Grewia barteri* pour le différencier de **Bōró** : *Grewia mollis*). Dans d'autres cas, plus rares, on utilise des expressions ayant une signification dans la vie courante (par exemple **tùrbù kàmlà kègè**, "lit des jeunes filles" : *Pseudocedrela kotschyi*) ou encore des onomatopées (**bàlà bálá**, onomatopée suggérant quelque chose de large se balançant dans le vent : *Adenodolichos paniculatus*).

---

1 Les données ont été recueillies au cours de plusieurs missions CNRS entre 1967 et 1972.

Dans la plupart des cas un taxon dans la langue lele désigne une espèce particulière dans la classification botanique. Plus rarement ce sont des variétés qui sont distinguées (souvent opposées en mâle / femelle).

Abordons maintenant la manière dont les Lele opèrent des classements dans leur milieu végétal. Il faut tout d'abord préciser qu'il n'existe dans la langue aucun terme pour désigner l'ensemble des formes du vivant. **kāyā** désigne toute entité susceptible d'être nommée — à l'exception des êtres humains — et s'applique aussi bien aux objets inanimés qu'aux êtres vivants. Par ailleurs, si l'expression **kārā yāgē** (les gens cultivent) permet effectivement de distinguer les plantes cultivées des plantes spontanées, celles que l'on cueille dà **c'ānī** (dans la brousse), aucun autre terme ne vient alors distinguer les animaux des végétaux.

L'étude des groupements spontanément réalisés par les villageois lele permet de dégager trois types de classement : le premier est basé sur la morphologie des plantes, le second sur leur utilisation, le troisième sur leur saveur.

La première forme de groupement se fonde sur des caractères morphologiques concernant principalement les modifications, les adaptations de la tige.

1. **hìdà**, plantes à tige lignifiée (arbres)
  - 1.1. **tàmsí**, épineuse
  - 1.2. non épineuse
2. **hàrmé**, plantes à tige herbacée (herbes)
  - 2.1. **tōbé**, plantes à tige tubérisée
    - 2.1.1. **kāyā gīr**, rampante
    - 2.1.2. dressée
  - 2.2. sans tubercule
    - 2.2.1. **kāyā gīr**, rampante
    - 2.2.2. dressée
3. **sùgyá / kāsā**, plantes à tige creuse (chaume), graminées sauvages / céréales cultivées
4. **mōyrō**, plantes à tige souterraine pourvue d'un bulbe
5. plantes à tige succulente
6. **jōlgō**, plantes parasites
7. **gùnà**, plantes à fruits souterrains.

Ce classement appelle plusieurs remarques. D'une part, tous les groupements constitués sont des groupements discrets : il n'y a entre eux

aucun chevauchement et toute plante trouve immédiatement sa place dans la classification. D'autre part, certaines catégories sont constituées sans pour autant être nommées : elles sont en quelque sorte constituées par défaut (sans épines, sans tubercule). Enfin, le nombre de catégories intermédiaires entre la classe la plus englobante et le taxon terminal est extrêmement variable. Dans certains cas on distingue jusqu'à quatre niveaux :

**hìdà** : arbre

**tàmsí** : épineux

**māji** : Rubiacées (certaines)

**māji kājūmōlō** : *Xeromphis nilotica*

tandis que l'on passe directement de **jōlgō** : parasite à **jōlgō càmnà** : *Tapinanthus globiferus*.

Par ailleurs, il existe une hiérarchie entre certains caractères : la présence / absence de tubercule est située avant le caractère rampant / dressé et cette dernière opposition se retrouve dans deux catégories intermédiaires (plantes à tubercule et plantes sans tubercule). Ainsi cette classification basée sur la morphologie de la tige paraît se situer à mi-chemin entre une clé et une taxinomie.

La seconde forme de groupement se fonde sur les diverses utilisations des plantes. Toute une série de termes désignent à la fois une catégorie de végétaux et leur destination. Ils sont couramment employés dans le langage quotidien en particulier à l'occasion des activités de cueillette. Une femme dit, par exemple, se rendre dans la forêt pour y chercher **hàrmé**, plantes dont les feuilles sont cuites pour composer la sauce ou encore **gèdí**, plantes dont les graines fermentées sont utilisées comme condiment ou bien un homme part à la recherche de **gàgú**, plantes à liber qui lui permettent la confection de liens. Il est évident que puisqu'une même plante peut avoir des utilisations diverses, elle se retrouve dans plusieurs catégories. Il n'y a donc pas alors constitution de catégories discrètes. Mais un grand nombre de lexèmes, qui expriment telle ou telle utilisation technique particulière, ne désignent pas pour autant toute la classe des végétaux répondant à cette utilisation.

### Alimentation

Le repas lele est composé d'une épaisse bouillie de céréale, **wō**, et d'une sauce, **kàrè**, qui doit nécessairement comprendre des matières grasses, **yírè** ou **sòngò**, des brèdes, **hàrmé**, et du sel, **dògó** (sel végétal) ou **ngélèng** (sel minéral : natron) auxquels peuvent être ajoutés divers condiments, des produits qui lui donnent une consistance gluante, et, de façon exceptionnelle de la viande ou du poisson séché.

## Les activités de cueillette dans la société lélé

Les végétaux sont ainsi classés en :

- **kāsā**, plantes cultivées utilisées pour préparer la bouillie,
- **yírē**, plantes cultivées ou sauvages contenant des substances oléagineuses,
- **sòngò**, huile et plantes sauvages ou cultivées dont on extrait l'huile,
- **dògò**, plantes à sel,
- **hàrmé**, brèdes, plantes sauvages ou cultivées dont les feuilles cuites entrent dans la composition des sauces,
- **kāyā librè**, entité visqueuse, plantes sauvages ou cultivées donnant aux sauces une consistance gluante,
- **gèdí**, plantes dont les graines fermentées sont utilisées en condiment,
- **kāyā lě**, entité à croquer, désigne tous les végétaux qui fournissent des fruits, des baies ou des tubercules consommés crus ou grillés (plus rarement bouillis) en dehors des repas et dont l'apport nutritionnel est non négligeable,
- **kàsùmà**, les plantes fourragères.

### Domaine technique

- **gàgú**, plantes à liber permettant après traitement l'obtention de liens,
- **sùrmó**, chaume,
- **ngò**, bois dur pouvant être taillé pour la fabrication d'objets,
- **ùlò**, charbon de bois,
- **tāymé**, bois de chauffage.

### Pharmacopée

- **kāsīrē** désigne tout à la fois les plantes médicinales, les poisons et les plantes "magiques" dont l'efficacité n'est liée ni à une absorption ni à une application.

Confrontons maintenant ces deux classements, l'un s'appuyant sur la morphologie de la tige et l'autre fondé sur l'usage qui est fait de la plante. Nous pouvons noter que certaines utilisations sont directement liées à des caractères morphologiques de la plante (tige creuse des chaumes, présence de liber, tubercules consommables...). Par ailleurs il est intéressant de constater que certains lexèmes se retrouvent dans les deux classements mais avec des connotations distinctes : **hàrmé** qui, dans la classification morphologique, désigne uniquement les plantes herbacées englobe dans le classement selon les utilisations toutes les plantes, herbacées ou ligneuses, dont les feuilles sont comestibles et consommées après cuisson ; ou encore, l'ensemble **kāsā** qui désigne les céréales cultivées (sorgho, mil, éléusine) — explicitement

regroupées avec *sùgyá*, les graminées sauvages, quant à leurs caractéristiques morphologiques — comprend également le manioc, plante d'introduction récente dont les racines sont préparées en bouillie comme le mil. En revanche le maïs qui est grillé et croqué entre les repas sera plus volontiers classé en *kāyā lě*, entité à croquer.

Enfin, les Lele divisent leur monde végétal en sept groupes prenant comme critère la saveur des végétaux. Toutes les personnes interrogées ont immédiatement su m'indiquer la saveur de telle ou telle plante même dans le cas de plantes non comestibles sans avoir eu à la goûter personnellement et tout en reconnaissant que feuilles et racines, par exemple, pouvaient ne pas avoir la même saveur. Cette classification en :

- *cògmí*, doux, sucré
- *wāny*, salé
- *gòdirì*, âpre
- *lār*, fade
- *dāny*, amer
- *tāsī*, acide
- *wàwrí*, piquant,

semble être en grande partie conventionnelle et relever d'un système symbolique. Toutefois je n'ai pas pu pour le moment mettre en évidence des liens avec d'autres aspects de la vie culturelle.

En conclusion, nous sommes en présence de trois modes de classement du monde végétal juxtaposés qui fonctionnent de manière autonome. Le premier concernant la morphologie de la tige est issu de l'observation du milieu végétal ; le second s'appuie sur les utilisations des plantes et démontre une connaissance approfondie des qualités intrinsèques des végétaux ; enfin, la classification par les saveurs semble bien être une construction intellectuelle répondant davantage à des critères spéculatifs qu'à des données de l'expérience quotidienne.