

Académie de Paris

Université Pierre & Marie CURIE (Paris VI)

**plantes alimentaires de cueillette
chez les boni
de guyane française**

rapport de D.E.A. de Biologie Végétale Tropicale

Option Ethnobotanique

par

Marie FLEURY

soutenu le

devant la commission d'examen composée de



REMERCIEMENTS

Je tiens à remercier vivement toutes les personnes qui m'ont aidée dans la réalisation de ce travail:

- Monsieur TOPO, mon principal informateur, ainsi que tous les Boni qui m'ont gentiment aidée durant mon séjour chez eux,

- les chercheurs de l' ORSTOM qui m'ont permis de participer au programme sur la malnutrition dans la vallée du Maroni : Messieurs B. DELPECH, C. MORETTI et M. SAUVAIN.

- les botanistes de l' ORSTOM, M.F. PRÉVOST, D. SABATIER, C. FEUILLET ... sans qui l'identification des plantes n'aurait pu être faite,

- les Directeurs du Centre ORSTOM de Cayenne, Monsieur J. TISSANDIER, et son successeur J. MICHOTE qui m'ont accueillie et permis de réaliser ce mémoire dans leur Centre.

- G. OUSENIE, S. BRON, O. LAMONGE et G. SABATIER pour la frappe et la reliure de ce manuscrit,

- et enfin le Professeur H. PUIG qui a bien voulu m'accueillir dans le Laboratoire de Botanique Tropicale de l'Université Pierre et Marie Curie (PARIS VI).

S O M M A I R E

=====

I - <u>INTRODUCTION</u>	P. 1
II - <u>METHODOLOGIE</u>	p. 2
a - <u>SUR LE TERRAIN</u>	p. 2
b - <u>RECHERCHES ULTERIEURES</u>	p. 3
III - <u>PRESENTATION DU MILIEU NATUREL ET HUMAIN</u>	p. 3
a - <u>LA GUYANE FRANCAISE</u>	p. 3
b - <u>LES NOIRS MARRONS</u>	p. 4
1 - Histoire	p. 4
2 - Société	p. 5
IV - <u>PLANTES ALIMENTAIRES DE CUEILLETTE</u>	p. 6
V - <u>VEGETAUX^{Sub} SPONTANES</u>	p. 87
VI - <u>ASPECT CULTUREL DE L'ALIMENTATION</u>	p. 94
a - <u>INTRODUCTION</u>	p. 94
b - <u>L'ALIMENTATION TRADITIONNELLE BONI</u>	p. 94
c - <u>EVOLUTION DES HABITUDES ALIMENTAIRES</u>	p. 98
1 - Introduction	p. 98
2 - Evolution des goûts	p. 99
3 - Introduction d'aliments importés	p. 99
4 - Mode de conservation des aliments	p. 100
5 - Qualité de l'alimentation	p. 100
d - <u>CONCLUSION</u>	p. 102

VII - <u>CONCLUSION</u>	p. 103
<u>ANNEXE I</u> - QUELQUES PREPARATIONS CULINAIRES	p. 104
I - LES HUILES	p. 106
II - SAUCES ET CONDIMENTS	p. 107
III - FARINES ET "SUCRERIES"	p. 107
<u>ANNEXE II</u> - TERMES BOTANIQUES	p. 110

BIBLIOGRAPHIE

INDEX DES NOMS VERNACULAIRES

INDEX DES NOMS LATINS.

I - INTRODUCTION

Ce travail, présenté pour l'obtention du D E A de Biologie Végétale Tropicale à PARIS VI, a été réalisé après un séjour de trois mois sur le haut Maroni, dans différents villages de culture BONI.

Il entre dans un programme financé par le Ministère de la Recherche, programme qui associe l'hôpital André Bouron de St Laurent, l'INSERM et l'ORSTOM, sous forme d'équipes jumelées :

" prévalence et origine de la malnutrition dans la vallée du Maroni ".

En effet un nombre croissant de kwashiorkors a été relevé ces dernières années chez les noirs marrons de la vallée du Maroni (le kwashiorkor est une des formes que peut prendre la malnutrition protéino-énergétique sévère).

Une mission exploratoire a déjà été effectuée, en juillet-août 1985 et laisse présumer une situation liée à "des changements dans les pratiques alimentaires et éducatives en rapport avec une insertion croissante et massive dans l'économie marchande" (Delpech - 1985).

Faire l'inventaire des plantes alimentaires de cueillette est une des façons d'aborder la connaissance des BONI sur leur environnement.

Bien sûr, cet inventaire ne se veut pas exhaustif, il n'est que l'ébauche d'un travail que j'espère pouvoir continuer par la suite et qui devrait s'étendre à toutes les plantes utiles.

II - METHODOLOGIE

a - SUR LE TERRAIN

1) Mon premier souci a été d'apprendre la langue véhiculaire, l'effort développé pour entrer en communication avec les gens me semblant d'une importance primordiale.

2) Pour l'obtention des renseignements sur les plantes, j'ai essayé différentes méthodes de travail :

- travailler avec un informateur rémunéré avec qui je partais en forêt, à la recherche des plantes utiles

- enquêter, sous forme de discussion à bâtons rompus, avec enregistrement

- participer à la vie quotidienne, me mêlant plus particulièrement aux activités des femmes, tant à l'abattis qu'au village.

Cette 3e méthode me semble incontestablement être la meilleure :

- elle permet l'établissement d'une confiance réciproque et ainsi une meilleure compréhension des faits étudiés

- elle évite les questionnaires avec le risque d'orienter les réponses

- elle permet une observation directe et de multiplier les informateurs, ce qui diminue le risque d'erreurs

Le gros inconvénient est que cette méthode est très longue, et les trois mois dont je disposais sur le terrain ne me permettaient pas de boucler le cycle des saisons.

3) Pour la confection de l'herbier, le matériel a été fourni par l'ORSTOM de CAYENNE :

- Four ultra léger démontable
 - tôles et papiers à herbier
 - réchaud à pétrole
 - flacons étanches pour la conservation des fruits dans l'alcool
 - filets pour le séchage de certains fruits et écorces.
- } pour le séchage des échantillons

Cinq échantillons étaient prélevés pour chaque plante et la mise en herbier se faisait après une description précise et un dessin, et parfois quelques photos.

b - RECHERCHES ULTERIEURES

- l'identification des échantillons

a été faite grâce à l'aide des botanistes de l'ORSTOM, à l'herbier de CAYENNE.

- La recherche bibliographique

a été orientée vers l'origine, la répartition et les différents usages des plantes étudiées avec si possible, leurs valeurs alimentaires (Ceci dans le but de discerner les plantes ayant un éventuel intérêt économique, et également pour me donner de nouvelles orientations dans mes enquêtes futures).

- Pour chaque plante, j'ai donc réalisé une fiche ethnobotanique précisant :

- son nom vernaculaire en "Aluku Tongo"
- une description botanique de l'échantillon recueilli
- le lieu et la date de la récolte
- l'usage qui en est fait chez les BONI, avec commentaires éventuels de l'informateur
- la littérature sur le sujet
- la valeur alimentaire quand j'en disposais

Remarque : les différents noms vernaculaires cités dans la rubrique "littérature", sont le plus souvent les noms Français (Fr.), Anglais (Angl.), Espagnol (Esp.), Saramaka (S.), Paramaka (P.) ou Djuka (D.).

III - PRESENTATION DU MILIEU NATUREL ET HUMAIN

a) LA GUYANE FRANCAISE

Située au Nord de l'Amérique du Sud, entre 2° et 6° de latitude Nord, la Guyane française est un département d'outre-mer depuis le 19 Mars 1946.

Le climat est de type équatorial. L'absence de longues périodes de sécheresse est très favorable au développement de la végétation. La

forêt dense sempervirente couvre 90% du territoire (superficie totale : 90 000 km²).

La population humaine est répartie très inégalement : 4% de la population (évaluée à environ 100 000 habitants (Hublin -85) se partagent les 80 000 km² de l'intérieur couvert de forêt tropicale dense humide.

La Guyane est également caractérisée par une très grande diversité ethnique : La population est composée principalement de créoles, noirs marrons, asiatiques, européens et amérindiens

b) LES NOIRS MARRONS

Le terme "marron" provient de l'espagnol "cimarron" signifiant le retour à l'état sauvage (Bastide - 1967).

Les noirs marrons sont des descendants d'esclaves qui s'étaient enfuis des plantations au 17^e et 18^e siècle.

On distingue quatre grandes tribus :

- les Djuka
- les Paramaka
- les Saramaka
- les Boni (ou "Aluku")

La plupart sont installés au Surinam mais quelques groupes vivent le long du fleuve Maroni qui sépare le Surinam de la Guyane française (voir carte de distribution des noirs marrons)

1 - HISTOIRE

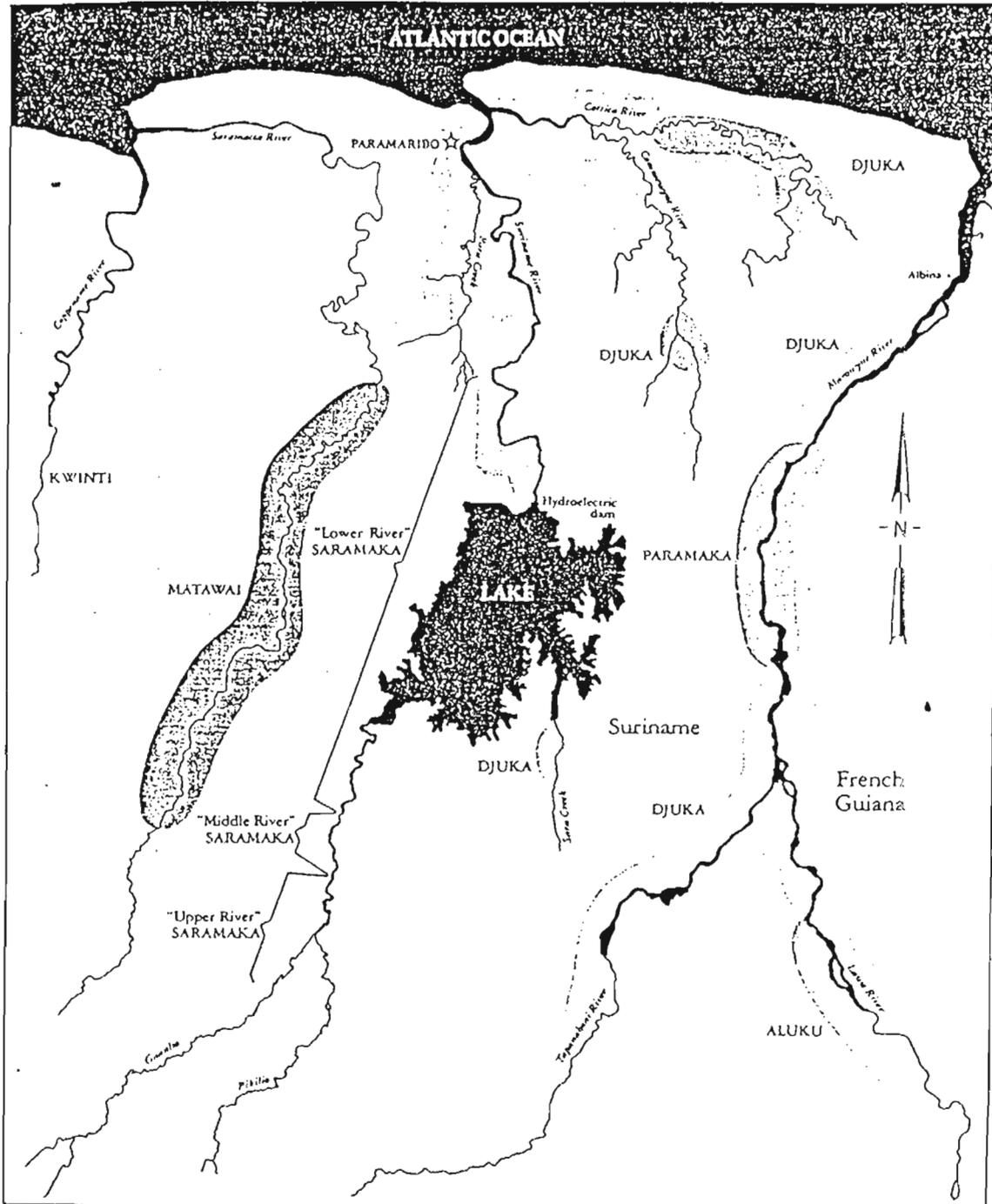
Les premiers noirs qui entrèrent dans la forêt y furent envoyés par leurs maîtres, planteurs du Surinam qui voulaient éviter de payer un impôt de capitation (Bastide - 1967).

Ces esclaves ne revinrent jamais et d'autres s'enfuirent par la suite venant grossir leurs troupes.

En 1760, on en comptait déjà plusieurs milliers.

Les Djuka furent les premiers à signer un traité de paix avec les Hollandais (en 1760). Ce traité exigeait des marrons la remise aux autorités des nouveaux fugitifs.

Cependant, une nouvelle tribu se forma dans la forêt et mena contre la colonie Hollandaise, une lutte sanglante qui dura près de trente ans (1765-1793).



" General distribution of Maroons "
 Carte extraite de PRICE (1980)

Ce groupe de Marrons appelés BONI, d'après le nom d'un de ses chefs traversa le Maroni en 1776 pour s'installer en Guyane française.

Ils y rencontrèrent l'hostilité des Djuka qui se voyaient couper le libre accès à côte.

En 1791 tous remontèrent vers l'amont du fleuve : les Djuka s'installèrent sur le Tapanahoni et les BONI le long du Lawa (cours supérieur du Maroni).

La même année, un traité plaçait les BONI sous la tutelle des Djuka, tutelle qui dura jusqu'en 1860, et qui empêchait les BONI de se déplacer librement.

En 1890, le Lawa fut défini comme frontière officielle entre Surinam et Guyane française et les BONI choisirent le protectorat français (De Groot - 1978).

2 - SOCIETE

Voilà donc deux siècles que les BONI vivent sur le fleuve Maroni. Ils y ont constitué une société fondée sur des réminiscences africaines mêlées à des traits culturels empruntés aux indiens, aux créoles et aux blancs.

Leur vie sociale et matérielle a été décrite par Jean Hurault dans plusieurs ouvrages (bibliographie).

L'unité sociale est fondée sur le matrilineage et l'enfant, qui appartient donc toujours au clan ("lô") de sa mère, est élevé soit par elle soit par la grand-mère ou un oncle maternel.

Le village est constitué d'un ou plusieurs "lô". Les hommes constituent le conseil du village et choisissent un capitaine ("edeman"). Le "Grand-man", chef politique de tous les BONI, détient également l'autorité religieuse.

Le mode de vie a subi de profondes modifications depuis la création des communes en 1969 et la scolarisation rendue obligatoire en 1970, ceci tant sur le plan social qu'économique.

Actuellement de nombreuses "familles" viennent se fixer près des villes (St Laurent - Kourou - Cayenne). On recense 1,200 Marrons vivant groupés près de St Laurent du Maroni (Barcelo - 1985), le nombre total de noirs marrons vivant en Guyane française étant estimé à 6 000 (Hublin -1985).

Les conditions de vie n'y sont pas toujours salubres et l'hôpital de St Laurent a noté une augmentation des cas de malnutrition infantile chez ces populations.

Une meilleure exploitation des ressources locales peut-elle faire espérer une amélioration de la situation ? La question reste ouverte.

ANACARDIACEAE

SPONDIAS MOMBIN L.

Nom vernaculaire

Mopé

Description Botanique

Arbre à feuilles alternes, imparipennées - folioles elliptiques subopposés - Apex acuminé - base inéquilatérale - nervures médianes et latérales saillantes en dessous.

fruit : Drupe bacciforme ovoïde, pericarpe fin, orange vif à maturité, pulpe très juteuse

infrutescences = panicules terminaux.

Herbier

trouvé en forêt primaire

Usage

fruit comestible (pulpe sucrée-acidulée) consommé cru ou en confiture

Littérature

nom vernaculaire : Mombin, prune mombin (Français)

origine et distribution

originaire d'Amérique Tropicale continentale (du Brésil aux Guyanes) (Fouqué 1974).

Cet arbre est distribué du Mexique à travers l'Amérique centrale, jusqu'à l'Amérique du Sud Tropicale, (Williams 1981). On le trouve dans l'Ouest Africain et est cultivé en Asie (Cremers 1986).

utilisation

Lemée -1956- note que ce fruit comestible, aimé des enfants est utilisé en limonade et pour faire une eau de vie, la pelure astringente est prise en décoction contre la dysenterie et les fleurs en infusion contre les maladies des yeux et du larynx. Le bois, très léger, est utilisé comme le liège.

valeur nutritive

Fruits de Spondias monbin L.

Partie comestible (%)	49,9
Calories	70
Humidité (g)	82,7
Protéines (g)	0,8
Lipides (g)	2,1
Glucides (g)	13,8
Fibres (g)	1,0
Cendres (g)	0,6
Calcium (mg)	26
Phosphore (mg)	31
Fer (mg)	2,2
Retinol (équivalent)	23
Vitamine B1 (mg)	0,08
Vitamine B2 (mg)	0,06
Niacine (mg)	0,5
Vitamine C (mg)	28

TABLEAU 1 COMPOSITION POUR 100 g DE PARTIE COMESTIBLE

(Tabelas de composição dos alimentos - Brasileiro - 1977)

Remarque :

Les mombins riches en vitamines, sont très appréciés des enfants qui vont ramasser les fruits, soit pour les manger sur place, soit pour les rapporter à la maison.

Ces fruits délicieux sont malheureusement très souvent parasités.

ANACARDIACEAE

(MF 222)

TAPIRIRA GUIANENSIS AUBL.

Nom vernaculaire

Agandja maï

Description botanique

Gros arbre à écorce verdâtre, claire ponctuée de blanc.

Feuilles alternes, composées imparipennées.

Folioles elliptiques opposées

Fruits en grappes (panicules)

Drupes obovoïdes

Epicarpe noir à maturité

Mésocarpe blanc

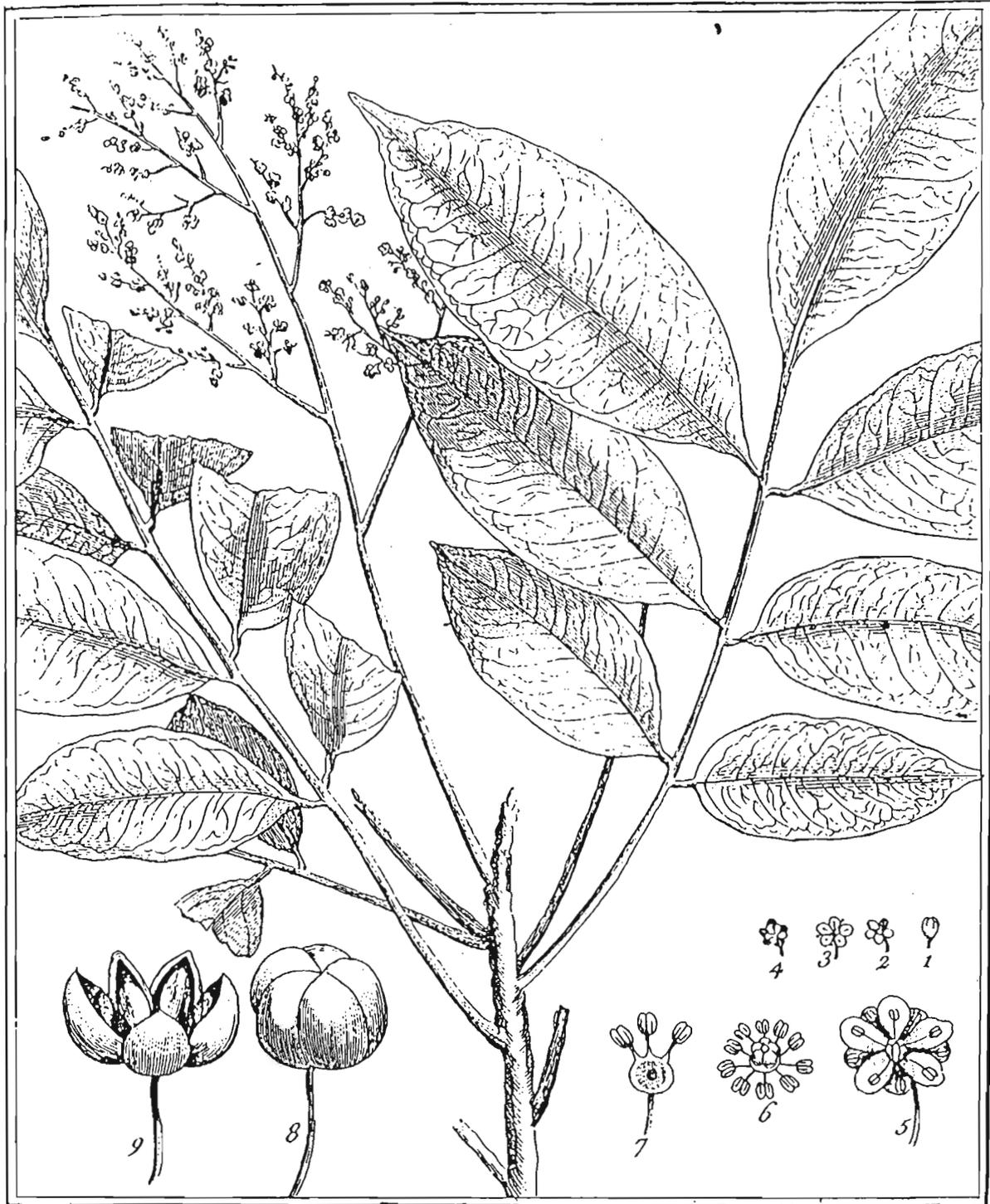
Graine elliptique réticulée

Herbier

Récolté le 12/05/86 à Entuka

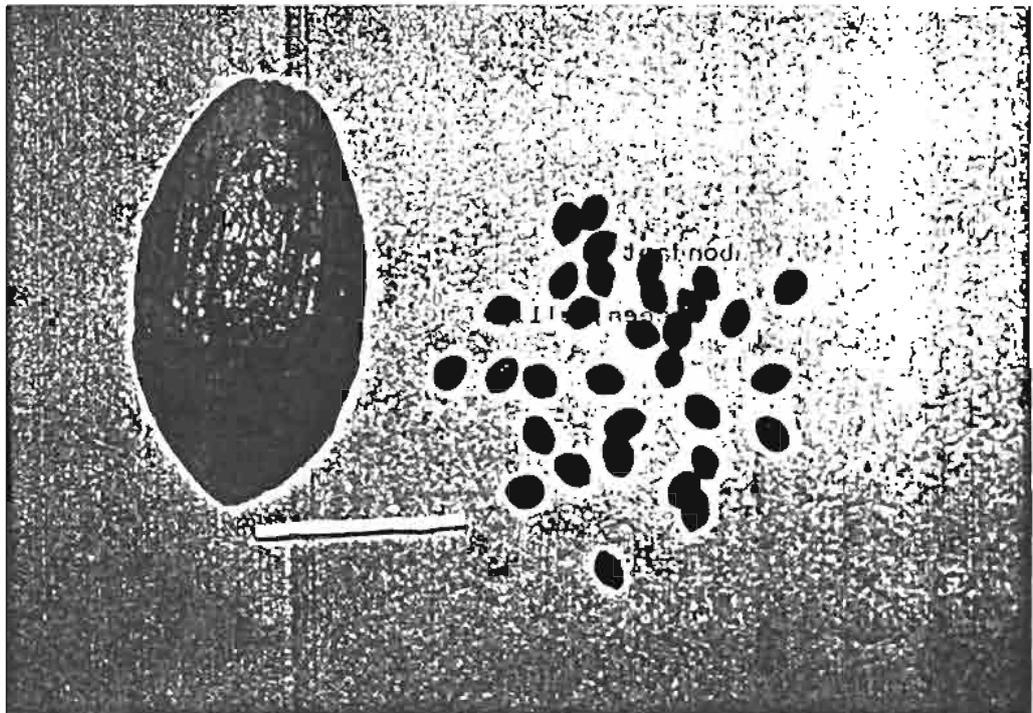
USAGE

Fruit comestible (consommé cru)



Tapirira Guyannensis

Extrait de AUBLET (1775)



Ambelania acida A. Rich.

APOCYNACEAE
photo M.F. PREVOST

APOCYNACEAE

(MF 114)

AMBELANIA ACIDA A. RICHNom vernaculaire

Mapa

Description botanique

Petit arbre à écorce grise tigrée

Latex blanc très abondant

Feuilles simples, opposées, elliptiques coriaces, glabres

Nervure principale très marquée

Fruits axillaires, charnus, oblong-elliptiques

glabres, striés longitudinalement, jaune orange à maturité

Baie contenant 1 suc laiteux et collant et de nombreuses graines.

Herbier

Récolté le 20/03/86 à Maripasoula, en sous-bois clair

USAGEFruit comestible, mangé cru -
"mangé également par le gibier"Littératurenoms vernaculaires :Ambelanier acide, graines biches, papaye biche, quimbé-dents
(Fr.) bati-bati, mapa (S., P.)origine : forêt humide des Guyanes et de l'Amazonie
(Fouqué - 1974 -)

utilisation :

- Les fruits comestibles sont souvent consommés après être trempés dans l'eau. On peut aussi en faire des compotes ou des confitures.
(Fouqué -1974-)
- Aublet, en 1775, notait que la confiture, faite avec les fruits non pelés, est légèrement purgative et conseillée pour guérir la dysenterie.
- Au Brésil, on considère le fruit bon pour la bronchite, la toux, le cartarrhe (Lemée -1956-)
fruit également connu des Wayãpi qui le battent avant de le consommer pour extraire le latex. Ils utilisent le latex de l'écorce comme antidiarhéique (Grenand -1980-)



Astrocaryum paramaca Mart.

ARECACEAE

photo M. FLEURY

ARECACEAE

ASTROCARYUM PARAMACA (MART.)Nom vernaculaire

Kii maka : "kii" : pleurer "maka" : épine
 ("quand le fruit s'ouvre, c'est jaune, c'est comme s'il pleurait")

Description botanique

Petit palmier acaule

Grandes feuilles dressées courbées, à long pétiole très épineux

Épines également sur la côte

Spadices dressés, pédoncule à longues épines brunes (spathe fusiforme)

Fruit : drupe ovoïde jaunâtre soyeuse (poils noirs) acuminée

Épicarpe ligneux, déhiscent à complète maturité.

Herbier

Trouvé le 06/04/86 à Kouma Kapan, en forêt primaire (solitaire en sous bois)

USAGE

Fruit mangé après avoir été épluché au sabre ("bon comme le koko") ou après avoir été mis dans le feu pour faire éclater le péricarpe ("ça fait tchak-tchak !")

Littérature

nom vernaculaire : paramaka (Cr., S.)

distribution :

Au Nord de l'Amérique du Sud, au Surinam sur les côtes inondées ou sur les sols sableux de l'intérieur - Guyanes (Wessels boer -1965-).

utilisation :

Les Wayãpi qui l'appellent "Kunana" consomment pulpe et amande et utilisent les folioles des jeunes palmes comme éventail à feu (Grenand -1980-).

Hurault, en 1965, note l'utilisation de ses feuilles pour tresser les parois des cases.

ARECACEAE

ASTROCARYUM SCIOPHILUM (MIG.) PULLE

Nom vernaculaire

Bugu

Description botanique

Palmier acaule, nombreuses épines sur le stipe et le rachis, longues feuilles à pennes épaisses, blanchâtres sur la face inférieure, brièvement bifides. Spadice dressé peu épineux, drupe pyriforme à péricarpe coriace.

Herbier

Trouvé le 29/04/86 à Assissi, en forêt primaire (solitaire en sous-bois)

USAGE

fruits comestibles, consommés après avoir été séchés au soleil ou utilisés pour la fabrication-d'huile.

Littérature

noms vernaculaires :

pingo-maka (S.)
bogroe-maka (S.)
muru-muru (Cr.)

distribution :

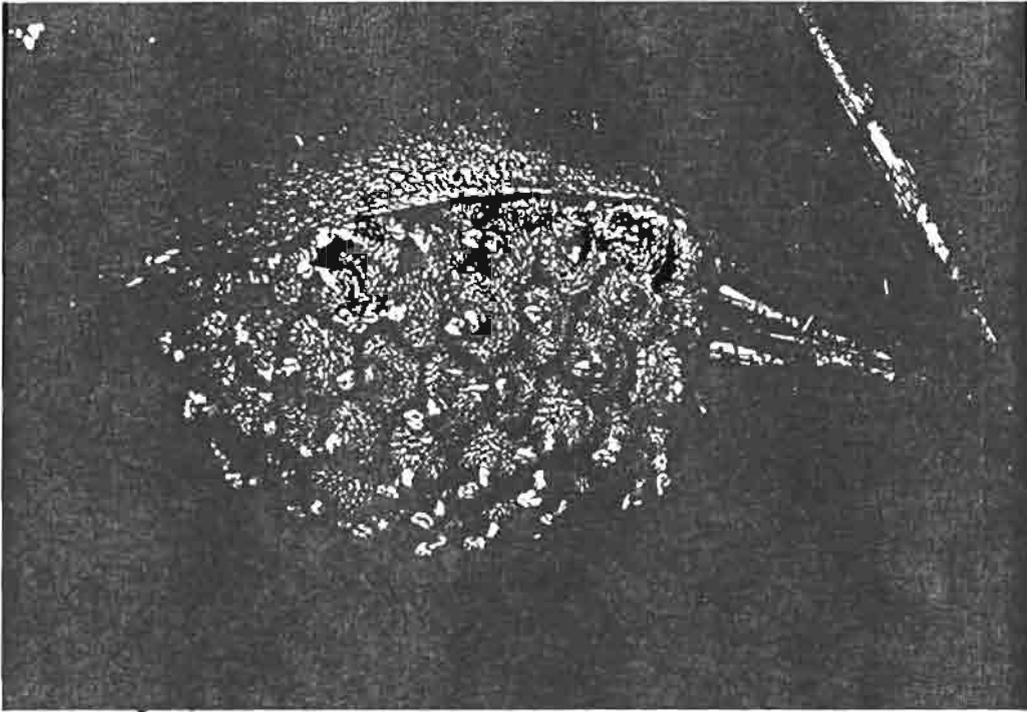
Sur tout le nord de l'Amérique du Sud. Ce palmier est commun en sous bois dans la zone non côtière du Surinam (Wesselboer -1965 -)

utilisation :

Les graines oléagineuses peuvent donner une huile limpide (Devez - 1932)

Il est connu des Wayãpi ("mulu mulu") qui consomment l'amande et utilisent les folioles pour tresser des éventails à feu (Grenand 1980).

Hurault note en 1965 que les Boni utilisent ses feuilles pour tresser les parois des cases.



Astrocaryum sciophilum (Miq.) Pullé

ARECACEAE

photo M.F. PRÉVOST

ARECACEAE

ASTROCARYUM VULGARE MART.Nom vernaculaire

Awara

Description botanique

Palmier poussant en touffe,

Stipe d'une dizaine de mètres de hauteur, inerme à la base,

Feuilles plus ou moins dressées

Pétiole engainant recouvert d'aiguilles qu'on trouve également sur le rachis

Spadice très ramifié portant des aiguillons épars

Fruit : drupe ovoïde, glabre, orange à maturité

Noyau ovoïde, brun, très dur.

Mesocarpe charnu, fibreux, péricarpe tendre

Herbier

Palmier souvent entretenu dans les villages

USAGES

Fruits comestibles mangés crus avec la peau ou utilisés pour fabriquer de l'huile (cf. Procédé p.105)

Les enfants gardent les noyaux pour jouer comme avec des billes.

Littératurenoms vernaculaires

Awara (Cr., S.)

muru-muru (P.)

origine : la région côtière du Nord de l'Amérique du Sud
(Fouqué -1974 -)utilisation :

- la pulpe est consommée crue ou utilisée pour la confection du "bouillon d'Awara" (cuisine créole).

- l'amande est consommée crue ou utilisée pour faire le beurre d'Awara" (l'Albumen contient 30 à 50 % d'huile)

- le bourgeon terminal non développé est mangé en salade ("chou d'Awara").

- le liquide sucré obtenu en coupant les spathes avant floraison sert après fermentation à la confection d'un vin (Fouqué - 1974 -)

- Au Brésil :

les feuilles fibreuses servent à la confection de textile ou sont utilisées sous forme de paille (balais - chapeaux - paniers)

le stipe est utilisé pour confectionner charpentes et palissades (Calvacante - 1974 -)

- Ce palmier est très rare en pays Wayãpi (Grenand - 1980 -)

- Hurault note en 1965 qu'il est inconnu des Wayana

- Les Boni le cultivent dans les villages pour ses graines riches en Vitamine A (Hurault -1965-)

valeur nutritive

calories	247/100g
glucides	19,1 %
lipides	16,6 %
protides	3,5 %
pro Vitamine A	52 000 UI/100 g

Sa valeur nutritive est très élevée par rapport aux fruits frais en général, avec un potentiel en proVitamine A exceptionnellement élevé, une teneur en Vitamine C comparable à celle des agrumes et une valeur en Vitamine B₁ (thiamine) très intéressante (Calvacante -1974-).

ARECACEAE

ATTALEA MARIPA (CORR. SERR.) MART.

Attalea regia

Nom vernaculaire

Maripa

Description botanique

Palmier à stipe solitaire, d'environ quinze mètres

Feuilles dressées avec pennes éparses dans des plans différents.

Spadices ramifiés

Grandes spathes ligneuses en forme de canot

Fruit : drupe ellipsoïdale acuminée, mésocarpe blanchâtre,

tendre et mince - péricarpe coriace mince.

Noyau très gros, ovoïde oblong.

Herbier

Palmier très courant en forêt secondaire souvent plusieurs plants, fréquemment planté autour des villages.

USAGE

Fruit comestible,

- le mésocarpe est mangé cru, après qu'on ait arraché la peau avec les dents
- l'amande peut être consommée crue ou utilisée pour la confection d'huile de maripa

- le bourgeon terminal ("Pina ati") est mangé en salade ou bouilli avec de la viande,
- les spathes servent parfois à récupérer l'eau de pluie (écoulement du toit) et les enfants les utilisent comme jouet à bascule.

Littérature

Noms vernaculaires : maripa (Cr. ; S.)

Origine et répartition :

Originaire du nord de l'Amérique du Sud et de Trinidad, cet arbre est très répandu en forêt secondaire et sur les côtes inondées (Fouqué -1984)

Utilisation

- la pulpe et le noyau sont consommés crus ou utilisés pour la confection d'huile de maripa (Fouqué -1974)
- le bourgeon terminal (Chou maripa) est consommé comme légume (Lemée -1956)
- Les Wayãpi mangent la chair et l'amande du fruit de maripa (appelé ÷ naya) (Grenand -1980)
- En 1965, Hurault notait que l'huile utilisée en cuisine par les Boni provenait essentiellement des graines de palmier maripa.

La préparation fastidieuse limitait cette ressource à 10 ou 15 litres par ménage par an. On achetait parfois de l'huile d'arachide pour compléter.

- Par contre l'huile de maripa n'est pas utilisée par les Wayana qui, en général ne mettent pas d'huile dans leur cuisine (Hurault -1965)

- Chez les Saramaka, on fabrique avec le fruit, battu au pilon, puis cuit avec de l'eau et du sucre, une compote qui est consommée après avoir été débarassée de ses fibres (M. Sauvain, com. pers.)

Valeur nutritive

Amande :	60-70 % de matière grasse
Mésocarpe :	42,1 % " "
(Balick -1984)	

Les fruits du maripa sont donc particulièrement riches en lipides. Ils donnent une huile très nourrissante (900 calories/100g) (Hurault -1965)

Remarques

Pour la cuisine quotidienne, l'huile de maripa a maintenant été remplacée par l'huile du commerce. Toutefois on continue à fabriquer l'huile de maripa. Dans tous les villages on peut voir de grands bidons où sont recueillies les graines.

Au Surinam, suite à la crise économique que vit actuellement le pays, la fabrication de cette huile a repris une très grande ampleur chez les Saramaka (M. Sauvain, com. pers.)

Les fruits sont très recherchés et consommés de façon quasi-journalière pendant la saison. Celle-ci dure 4 à 5 mois (janvier à mai). Chaque palmier adulte donne 1 à 5 régimes qui mûrissent l'un après l'autre. (Charles-Dominique -1981). Les palmiers maripa sont très nombreux autour des villages.

J'ai pu constater que l'habitude s'est conservée chez les Boni habitant la banlieue de Cayenne. Les pieds plantés autour des habitations ne suffisant pas, ils se procurent des sacs entiers de fruits.

Le maripa semble avoir eu une importance remarquable chez les ancêtres qui obtenaient du sel à partir du coeur de ce palmier.

Or la consommation du sel semblait autrefois inconnue des indiens, qui n'assaisonnaient qu'avec du piment. (Hurault -1965).

Ce sel n'avait pas seulement une importance culinaire : bu avec de l'eau on lui attribuait le pouvoir de reculer le moment de la mort.

ARECACEAE

BACTRIS SPECIOSA

Nom vernaculaire

Paripu

Description botanique

Palmier poussant parfois en touffes, armé d'aiguillons noirâtres comprimés en zones circulaires.

Feuilles pennées épineuses

Spadice duveteux interfoliaire

Spathes ligneuses aiguillonnées

Fruit : drupe ovoïde jaune-orangé

Peau épaisse : mésocarpe jaune farineux

Petit noyau noir contenant une amande blanche (il existe des variétés de fruits plus petits et sans noyau)

USAGE

Fruit comestible, consommé après être bouilli dans l'eau salée. L'amande du noyau est également mangée ("bon comme le koko").

Littérature

noms vernaculaires :

paripou (Cr.)

Pupunha (Br.)

origine :

Probablement le sud de la Colombie et du Venezuela
(Fouqué -1974-)

distribution :

Largement cultivé en Amérique centrale et au Nord de l'Amérique du Sud (Wesselsboer -1965-)



Bactris speciosa Karst. ARECACEAE

photo M.F. PREVOST

utilisation :

- le fruit est consommé bouilli ou grillé
- l'amande contient une huile comestible (Lemée -1956-)
- le coeur du palmier peut se substituer au "palmito" (Euterpeoeracea) (Balick - 1984 -)
- les fruits constituent l'aliment de base de certaines tribus indiennes (Fouqué).
- Au Costa Rica, ils sont considérés comme la nourriture nationale et sont vendus le long des rues (Balick - 1984-)

valeur nutritive

Calories	196
Proteines (g)	2,6
Lipides (g)	4,4
Hydrates de Carbone (g)	1,0
Fibres (g)	1,0
Cendre (g)	0,8
Vitamine K (mg/100g)	46
Vitamine A (mg/100g)	670
Vitamine C (mg/100g)	35
Riboflavine (mg/100g)	0,16

Tableau 2 Composition pour 100g de partie comestible
(Balick - 1984 -)

Remarques :

Les fruits du paripou sont riches en Vitamines K, A, C et B2 (riboflavine).

Ils peuvent donc être un complément intéressant dans l'alimentation.

Les enfants en semblent particulièrement friands.

ARECACEAE

COCOS NUCIFERA L.

Nom vernaculaire

Koko noto

"noto" : noix

Description botanique

Palmier monoïque inerme, long stipe

Feuilles larges à pétiole court,

Pennes glabres striées, gros fruits (30 cm) à la base des rachis, péricarpe fibreux.

Gros noyau osseux à trois pores, à l'extrémité opposée au pédoncule. Chez le fruit jeune, une partie de l'embryon est liquide.

Herbier

Trouvé planté dans tous les villages

USAGES

- fruit comestible (Noyau), mangé cru ou utilisé dans différentes recettes (cf. annexe 1)
- l'embryon liquide est bu comme boisson rafraichissante
- fabrication d'"huile de coco" avec l'albumen (cf. procédé p104) à usage alimentaire et médicinal.

Littérature

noms vernaculaires :

cocotier (Fr.)
kokro noto (S.)

origine et répartition

d'origine Indo-Pacifique le cocotier a été introduit dans toutes les régions tropicales surtout près des côtes.

On le trouve surtout en Asie du Sud-Est et en Micronésie (Westphal -1985-).

Il existe dans les régions côtières de l'Afrique (il a été signalé dès le VIIIe siècle sur la côte orientale (Schnell -1957)

On pense qu'il a été introduit en Amérique au temps de la découverte bien qu'on en trouvait déjà sur les côtes de l'Ouest du Panama à l'Equateur (Williams -1981)

utilisation

- l'Albumen solide ou liquide peut-être consommé cru ou dans des préparations culinaires.
- le suc d'inflorescence est utilisé pour faire le vin de palme
- l'Albumen sert à la fabrication de l'"huile de Coprah" très importante en alimentation et industrie chimique (Trisonthi -1979)
- le beurre de coco sert à la fabrication de succédanés modernes du beurre (Devez -1932-)
- le péricarpe fibreux ("bourre de coco") donne une filasse utilisée pour fabriquer brosses, cordes, nattes etc...
- les feuilles sont utilisées pour faire la couverture d'habitations, des paniers, des nattes etc...
- la nervure médiane comme rames ou perche
- le stipe comme poutre ou poteau (Lemée -1956-)

Remarques

Wesselsboer note en 1965 que ce palmier qu'on trouve à l'intérieur du Surinam, dans les villages marrons est absent des villages indiens.

Hurault écrivait la même année, que les indiens Wayana ne plantaient pas ce palmier dans les villages (Or, à l'intérieur des terres, le cocotier doit être planté, car il ne pousse pas spontanément).

Grenand ne mentionne pas le cocotier dans son dictionnaire ethnoscience en 1980. Mais M.F. Prévost signale (com. pers.) leur présence dans les villages Wayãpi en 1985. L'introduction y serait donc récente. Par contre dans les villages Boni c'est certainement le palmier le plus fréquemment rencontré.

La noix de coco est utilisée dans différentes préparations culinaires.

"sweeti kassaba kuku"
"tana wiwi"
(cf. recettes p.108)

L'huile de coco a non seulement un usage alimentaire très estimé, mais aussi un usage médicinal :

- dans la fièvre, on passe l'huile sur tout le corps ("ça fait chauffer et partir la fièvre")
- "quand une femme va avoir un bébé, on prépare l'huile de coco" : si le bébé a la grippe, on lui frictionne les cheveux avec une bonne quantité d'huile.

Valeur nutritive :

	Amande sèche	Amande mûre fraîche	Amande immature fraîche	eau de coco
Calories	581	388	200	22
Humidité (%)	12,2	42,6	68,0	94,2
Protéines (g.)	6,6	3,6	2,0	0,3
Lipides (g.)	54,8	39,0	17,4	0,2
Glucides (g.)	24,5	13,8	11,7	4,7
Cellulose (g.)	6,5	6,6	3,7	-
Cendres (g.)	1,9	1,0	0,9	
Calcium (mg.)		21		20
Phosphore (mg.)		103		13
Fer (mg.)		2,5		0,3
Rétinol (mg.)				
Equivalent β carotène (μ g)		25		
Thiamine (mg.)		0,03		
Riboflavine (mg.)		0,03		
Niacine (mg.)		0,6		0,1
Vitamine C (mg.)		2		2
Déchets sur T.A. (%)		35		

Tableau 3 - Table de composition pour 100 g de partie comestible
- Cocos nucifera -

ARECACEAE

EUTERPE OLERACEA MART.Nom vernaculaire

Pina (Arbre) - Apodo (fruit)

Description botanique

Palmier poussant en touffes

long stipe élané inerme, clair avec racines aériennes à la base

Spadices infrafoliaires ramifiés

Fruit :drupe ovoïde noir-violet

Péricarpe mince - pulpe fine sur un noyau globuleux fibreux

Herbier

Très fréquent en clairière, souvent en touffes nombreuses.

USAGE

Fruit comestible

Très souvent consommé sous forme de "wasai" (boisson obtenue par trituration des fruits dans l'eau tiède).

Le bourgeon terminal "Pina hati" est mangé en salade ou bouilli avec de la viande.

LittératureNoms vernaculaires :

Pinot (Fr.)

Wasei (Cr.)

Pina, prasara (S.)

Origine et répartition

Originnaire du Nord de l'Amérique du Sud, ce palmier est réparti dans tous les états d'Amazonie au Brésil, au Venezuela, dans la Guyanes et à Trinidad (Fouqué - 1974).

Il est abondant surtout en zones inondées ou marécageuses (Roosmalen - 1985).

Utilisation :

- La pulpe peut-être consommée crue ou sous forme de "Assaïe", boisson crémeuse obtenue par trituration des fruits dans l'eau.
- Le bourgeon terminal "Palmito au Brésil" (Mors et Rizzini - 1966) est extrait après abattage du palmier et décorticage de la partie supérieure du stipe. C'est le coeur de palmier le plus fréquemment consommé (Fouqué - 1974).
- L'amande donne une bonne huile comestible.
- Le tronc fendu peut donner des lattes pour toitures, mais de courte durée (Devez - 1932).
- Pour les Wayãpi c'est un produit de cueillette très important. Ils le consomment aussi sous forme de boisson ("Waseɛ"), utilisent ses spathes comme récipients, et ses palmes pour faire des abris en forêt (Grenand - 1980).
- La Gymnote (Electrophorus electricus) qui semble avoir ce fruit comme nourriture favorite, se rassemblerait au pied de ces palmiers quand ils sont en zone inondée, et enverraient une décharge pour faire tomber les fruits mûrs dans l'eau (études de Goulding - 1980 citées par Balick - 1984).

Valeur alimentaire

Cf. Tableau 4

Des études nutritionnelles ont montré que la boisson produite avec le fruit est plus nourrissante que le lait (contient plus de calories et deux fois plus de matière grasse).

Mais certaines combinaisons sont dites nocives pour l'estomac avec l'alcool, et avec la mangue, ou le jus d'Oenocarpus (Balick - 1984).

Remarques

Hurault en 1965 ne faisait pas mention de ce palmier dans son étude sur l'alimentation des BONI.

Durant mon séjour (entre mai et juin) j'ai pu constater la très grande consommation faite du Wassai qui constitue souvent, mélangé à du couac, le repas du soir.

On m'a dit que la saison du comou était passée. Mais on m'a aussi rapporté que le Wasaï était maintenant préféré, au comou. Alors que cette boisson n'était pas consommée par les anciennes générations :

Il serait intéressant de faire une étude comparative sur la valeur nutritive de ces deux "laits" de palmier.

	Fruit d'Euterpe oleracea
Calories	247
Humidité (g)	45,9
Protéïnes (g)	3,8
Lipides (g)	12,2
Glucides (g)	36,6
Fibres (g)	16,9
Zinc (g)	1,5
Calcium (mg)	118
Phosphore (mg)	58
Fer (mg)	11,8
Vitamine B ₁ (mg)	0,36
Vitamine B ₂ (mg)	0,01
Miacine (mg)	0,4
Vitamine C (mg)	9
Partie comestible (%)	89,6

TABLEAU 4 - Euterpe oleracea
Composition pour 100 g de partie
comestible (Tabelas de composição
dos Alimentos - Brasileiro - 1977).

ARECACEAE

OENOCARPUS BACABA MART.

Nom vernaculaire

Komu

Description botanique

Palmier à long stipe, solitaire, inerme, lisse

Feuilles en spirales, pennées, subdressées ou horizontales (pennes sur le même plan) parfois réunies en groupes.

Spadice à l'aisselle des feuilles tombées.

Fruit : drupe sub-globuleuse bleu-noir peau fine et glabre

Mésocarpe mince

Noyau globuleux fibreux.

Herbier

Trouvé en forêt, sur sol sec (assez rare)

USAGE

- fruit comestible
- consommé surtout sous forme du "lait de comou" obtenu par trituration des fruits dans l'eau tiède
- fabrication de l'huile de comou (Cf. procédé p.105)

Littérature

Noms vernaculaires :

Comou (Fr.)

Koemboe (S.)

Origine et répartition :

Originnaire des forêts d'Amazonie et des Guyanes (Fouqué - 1974)
il est commun en forêt mésophile, mais parfois en voie d'extinction
(Roosmalen - 1985).

Utilisation :

- le fruit est consommé sous forme de lait de comou très nourrissant et parfois sous forme d'une boisson fermentée (Lemée - 1956)
- la pulpe donne 18% d'huile utilisée en alimentation, savonnerie, peinture, graissage, etc...
- l'amande donne une graisse bonne pour la savonnerie (Devez - 1932)
- les Wayana consomment également le lait de comou (Hurault - 1965)
- appelé "pino" chez les Wayâpi c'est un produit de cueillette très important. Ils fabriquent le lait et utilisent les palmes pour leur toiture ou pour tressage (Grenand - 1980)
- Hurault, en 1965, notait l'importance du lait de comou, riche en lipides et en vitamines, dans l'alimentation des BONI, ceci particulièrement pendant la saison des pluies de janvier à juin. La consommation journalière peut alors atteindre 1,5 l par personne et par jour avec une moyenne pour les 6 mois de saison des pluies de 0,5 l / jour.

Valeur nutritive

	Graines de caumou brutes	Lait de caumou "fort"
Calories	86	62
Protides (g)	1,16	0,57
Lipides (g)	7,2	4,8
Glucides (g)	4,1	4,2
Phosphore (mg)	32	7,0
Calcium (mg)	20	5,7
Fer (mg)	1,3	-
Vitamine C (mg)	3,8	-
Vitamine B ₁ (mg)	-	-
Vitamine B ₂ (mg)	-	-
Vitamine PP (mg)	-	-
Vitamine A (U.I.)	412	175

TABLEAU 5: - Oenocarpus bacaba
Composition pour 100 g de partie comestible (lait)
et 100 g de graines brutes

Le procédé sommaire d'extraction fait perdre plus de 50% des éléments nutritifs (Hurault - 1965)

Il est difficile de comparer ce tableau à celui des autres fruits de palmiers, car il donne des valeurs pour 100 g de graines brutes et non pas pour 100 g de partie comestible.

L'importance de la valeur nutritive du lait de comou a été remarquée chez d'autres auteurs (Balick (M.J.) et Gershoff (S.N.) - 1981) qui ont entrepris l'analyse qualitative de l'huile et du lait extraits

des fruits d'un palmier Jessenia batava (palmier d'un genre proche de Oenocarpus bacaba et utilisé de la même manière par des indiens de la vallée de l'Amazonie).

Les résultats n'ont pas été décevants puisqu'ils ont révélé :

- une composition de l'huile comparable à celle de l'huile d'olive

- une composition du "lait" de ce palmier comparable à celle du lait humain en ce qui concerne les lipides, protéines et hydrates de carbone. (des tests biologiques sur des rats ont montré que la valeur biologique des protéines était similaire à celle de la caséine).

Les auteurs soulignent l'importance que pourrait avoir la culture de tels palmier pour la lutte contre la faim dans le monde.

Remarques

On peut supposer que la qualité nutritive du lait de Oenocarpus bacaba se rapproche de celle du Jessenia batava.

A Cayenne, une femme-Brésilienne, n'a pas attendu les résultats d'analyse pour se lancer dans la commercialisation du lait de comou, et de "wassaye". Elle a mis au point un système d'extraction électrique et espère trouver un procédé de transformation pour élargir la diffusion de son produit.

La conservation est en effet, le problème majeur du lait de palmier qui doit être consommé aussitôt sa fabrication. Les personnes possédant un réfrigérateur peuvent se permettre de le garder jusqu'au lendemain. Mais les essais de congélation ont été décevants : "le lait semble se décomposer, il n'est plus bon à manger".

Il faudrait donc résoudre ce problème de conservation avant d'envisager une éventuelle culture de ce palmier.

ARECACEAE

OENOCARPUS OLIGOCARPA (GRISEB.) W. BOERNom vernaculaire

Afa Komu -

Description botanique

Palmier à long stipe unique, inerme

Feuilles pennées

Fruit : drupe verte ovoïde

Herbier

Trouvé en forêt secondaire et dans le village de Maripasoula

USAGEFruit comestible utilisé pour la fabrication d'une boisson
"lait de comou"Littératurenoms vernaculaire :Patawa (Cr.)
Patawa koemboe (S.)Répartition :Arbre peu commun distribué dans les forêts des Guyanes
et de Trinidad.Utilisation :La pulpe du fruit est utilisée pour la confection d'une
boisson (Fouqué -1974)Ses fruits sont très recherchés par les Wayãpi qui
l'appellent "Tapululi" (Grenand -1980)

BEGOGNIACEAE

(MF 116)

BEGONIA GLABRA AUBL.

Nom vernaculaire

Koto ati "koto" : calmer "ati" : coeur
 ("car quand tu es fâché, ça te calme")

Description botanique

Petite plante épiphyte sur tronc d'arbre

Feuilles alternes entières cordées à marge crenelée, charnues et luisantes

Grands stipules

Tiges rougeâtres

Goût acidulé

Herbier

Récolté le 20/03/86 à Maripasoula, en sous bois humide.

USAGE

- feuilles comestibles, ("mangé cru avec du pain et du vinaigre")
- en bain rituel, en mélange avec d'autres plantes

Littérature

Noms vernaculaires :

Salade tortue (Cr.)

Origine :

Brésil (Graf -1968-)

Utilisation :

Les Wayãpi utilisent la décoction de ses feuilles pour soigner les gens atteints de Larvae migrans (en bain de pied avec feuilles de citron et *Ocimum micranthum* Willd (Grenand -1980)



Icica Heptaphylla.
= *Protium heptaphyllum*

Extrait de AUBLET (1775)

BURSERACEAE

(MF 192)

PROTIUM HEPTAPHYLLUM (AUBL.) MARCH.Nom vernaculaire

Tingi Moni "Tingi" : sentir
 "Moni" : encens

Description botanique

Arbre à feuille alternes, composées imparipennées.

Folioles elliptiques acuminées

Fruit : drupe ovoïde à 2 ou 3 carpelles, rouge vif, déhiscente elle laisse apparaître l'arille blanche entourant les noyaux trigones.

Herbier

Récolté le 30/04/86 à Loka, au bord du fleuve.

USAGE

Fruit comestible (l'arille a un goût doucâtre)

Egalement mangé par les poissons

LittératureOrigine :

Antilles-Nord de l'Amérique du Sud et jusqu'au bas des andes.

Utilisation :

L'arille du fruit est comestible

La résine jaune rougeâtre est utilisée comme encens, parfois en médecine populaire et peut servir à allumer du feu (Fouqué -1974)

CHRYSOBALANACEAE

CF. COUEPIA AUBLET

Nom vernaculaire

Mamaa dossu

"Mamaa" : maman

"dossu" : pot

("car, quand on coupe le fruit, ça fait comme un pot")

Description botanique

Arbre à feuilles simples entières, alternes

Herbier

Plantule récolté le 29/04/86, à Assissi, sur le bord d'un layon en forêt.

USAGE

Fruit comestible, "gros comme le poing, comme le kakao".

Littérature

Le couepia est distribué de l'Amérique centrale, en Colombie et Equateur et jusqu'aux Guyanes et Sud Brésil. (Prance -1972)

Le fruit de couepia polyandra est plein de jus, sucré mais fibreux (Williams -1981).

CHRYSOBALANACEAE

(MF 238)

HIRTELLA RACEMOSANom vernaculaire

Atshantèfi

Description botanique

Arbre à feuilles simples entières, alternes, elliptiques

2 stipules persistants, filiformes par feuille. inflorescences : grappes terminales ou axillaires, fleurs violettes de type 5.

Fruit : drupe ellipsoïde de petite taille

Mésocarpe fin et charnu

Herbier

Récolté le 13/05/86 à Entuça, au bord du fleuve

USAGE

Fruit comestible, "dedans, graine comme le koko"

LittératureNoms vernaculaires :Bois-Gaulette (Cr.)
Beharde (S.) (Roosmalen -1985)Distribution :

Du Mexique aux Antilles jusqu'en Amérique du Sud

Utilisation :

- les fruits sont sucrés et comestibles (Williams -1981-)
- le bois facile à fendre et flexible peut être utilisé pour faire des lattes (Lemée -1956)
- son bois est utilisé par les Wayãpi pour tailler des pointes de flèche (Grenand -1980)

CHRYSOBALANACEAE

LICANIA LICANIAEFLORA (SAGOT) BLAKE

Nom vernaculaire

Nengué udu

"Nengué" : nègre

"udu" : arbre

Description botanique (Prance -1972-)

Arbre pouvant atteindre 30 m

Feuilles simples entières, alternes, elliptiques à oblongues

Long pétiole avec souvent 2 grosses glandes, stipules caduques

Fruit : drupe oblongue, d'abord stipité jeune, puis sessile, mésocarpe épais.

Herbier

Récolté le 30/04/86 à Kotika

USAGE

Fruit comestible, (Amande du noyau)

Littérature

Noms vernaculaires :

Watakoko (P.) (Roosmalen -1985)

Distribution :

En Amazonie et aux Guyanes en forêt ouverte ou forêt secondaire.

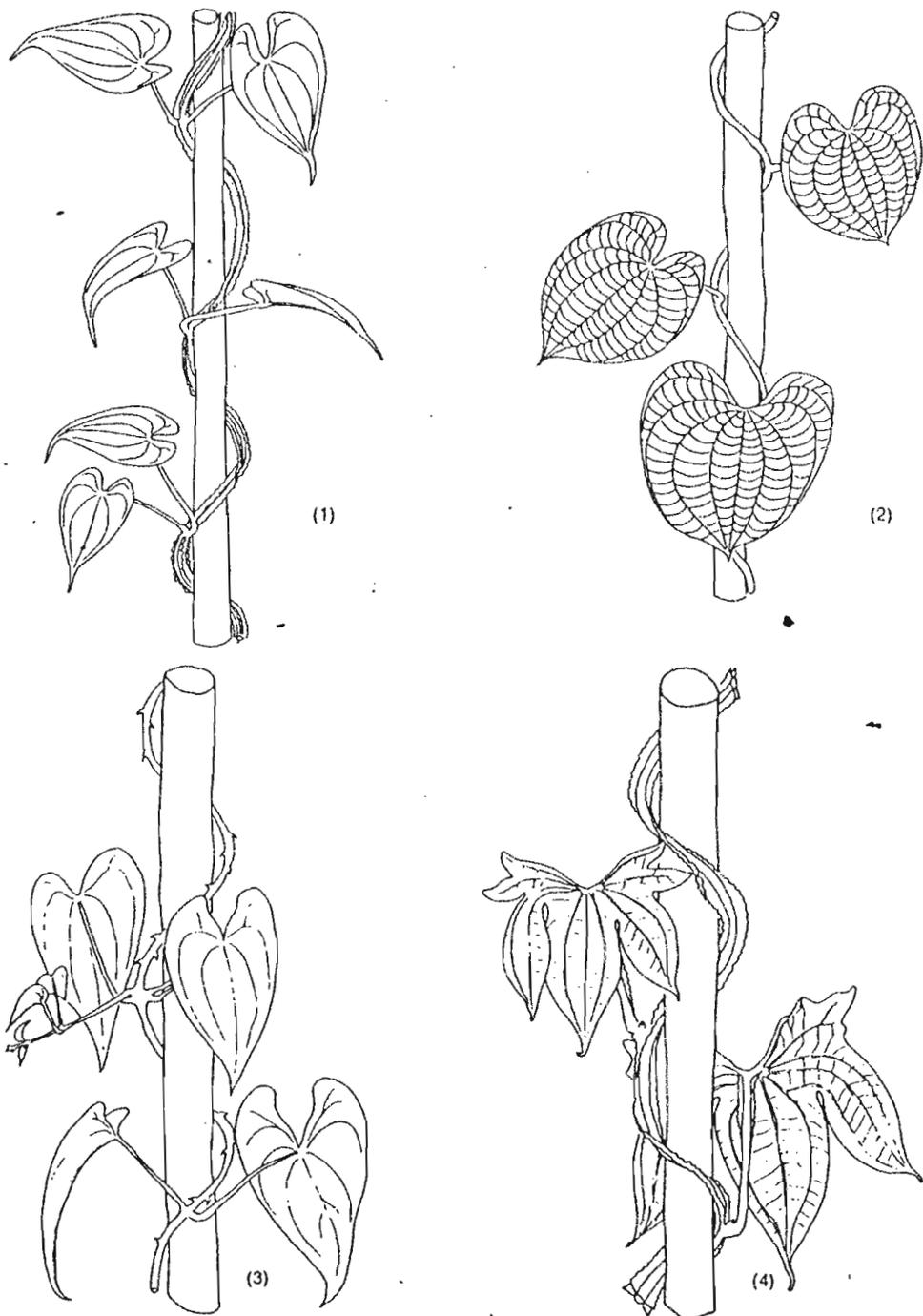


Figure 7.1. Quelques espèces d'igname. (1) *Dioscorea alata*; (2) *D. bulbifera*; (3) *D. cayensis*; (4) *D. trifida* (d'après Messiaen, 1975).

(WESTPHAL, 1985)

DIOSCOREACEAE

(MF 136)

DIOSCOREA TRIFIDA
Dioscorea *triloba*

Nom vernaculaire

Napi

Description botanique

Plante volubile à tige anguleuse plate et ailée, sinistorse.

Feuilles alternes à base cordée, à 3 ou 5 lobes, longuement petiolées.

Herbier

Récolté le 12/04/86 à Koumakapan au bord d'un layon menant à un abattis

USAGES

Tubercule comestible "bouilli dans l'eau"

LittératureNoms vernaculaires :

Igname indien (Fr.)

Cousse-Cousse (Antilles Fr.)

Cush cush yam (Angl.)

Origine et répartition

Originaire d'Amérique tropicale, cette espèce est une domestication Amérindienne (on pense qu'elle aurait débutée sur les côtes du Brésil et de la Guyane et aurait diffusée à travers les Caraïbes).

Les transferts d'ignames comestibles n'ont pas du se faire de l'Amérique vers l'ancien monde ou de l'Afrique vers l'Asie. Par contre *D. Alata* et *D. Cayennensis* ("Igname pays nègre") ont été emportés d'Afrique de l'Ouest pendant la traite des esclaves (servaient de vivres sur les bateaux) (Simmonds - 1976).

Utilisation :

D. Trifida, qui donne de nombreux petits tubercules blancs, est la principale espèce cultivée en Amérique tropicale (Cerighelli - 1969).

Les autres espèces, toutes originaires de l'Ancien monde, fournissent également des ressources alimentaires importantes :

- dans la région du Vietnam, Cambodge et Laos (surtout D. alata).

- dans certaines régions de l'Afrique de l'Ouest (Côte d'Ivoire - Cameroun - Nigéria) l'igname est la nourriture de base de la population (surtout D. Rotundata et D. Cayennensis) : On parle de "la civilisation de l'igname en Afrique de l'Ouest" (Masefield - 1969).

En Afrique et en Asie, il existe des espèces d'ignames sauvages dont les tubercules sont cueillis pour être mangés en période de disette.

On trouve différentes façons de cuisiner l'igname : bouilli et écrasé (le plus souvent en Afrique de l'Ouest) ou rôti et frit (Masefield - 1969).

De nombreuses espèces de Dioscorea ont été utilisées dans les médecines traditionnelles d'Afrique et d'Asie. D'autres espèces comme sources de poison (Simmond - 1976).

En Guyane, c'est surtout le Dioscorea triloba qui est cultivé (On y trouve également d'espèce D. Cayennensis, importée d'Afrique).

D. triloba est cultivé dans les abattis par les Wayãpi qui en connaissent 12 clones différents. Ils consomment les tubercules grillés sous la cendre, en soupes ou en boissons fermentées (Grenand - 1980).

Les Wayana cultivent aussi le "Napi", ils en connaissent plusieurs variétés et savent également en préparer des bouillies fermentées (Hurault - 1965).

Valeur nutritive :

Cf. Tableau p.38

Les racines et tubercules fournissent moins de protéines (0,5-2g/100g de partie comestible) que les céréales (6-12%).

Cependant l'igname est plus riche en protéines que le manioc :

igname	(0,5-2g) de protéines/100g de partie comestible
manioc	0,7g

D'autre part, l'igname produit nettement plus de protéines / unité de surface cultivée que les céréales comme le riz et le sorgho (dans les conditions de culture de l'Afrique de l'Ouest) (Westphal - 1985).

Dans la composition chimique, il faut noter que certaines espèces de Dioscorea de l'Ancien monde contiennent des Alcaloïdes pouvant provoquer une paralysie générale des centres nerveux. Ces Alcaloïdes doivent être éliminés par cuisson avant la consommation.

Par ailleurs, les tubercules de certains ignames spontanés contiennent des sapogenines, stéroïdes utilisés pour la fabrication d'hormones sexuelles et de cortisone (Westphal - 1985).

Remarque

Le "Napi" est cultivé dans les abattis. Il serait intéressant de savoir si la cueillette de cette plante à l'état sauvage est, ou a été, pratiquée par les femmes Boni. (l'échantillon récolté étant parasité, on me l'a montré comme une plante comestible, mais en me précisant que "celui-là n'était pas bon à manger").

	Tubercule entier cru	Farine
Calories	119	335
Humidité (%)	69,0	14,2
Protéines (g)	1,9	3,4
Lipides (g)	0,2	0,4
Glucides totaux (g) (cell. incluse)	27,8	80,0
Cellulose (g)	0,8	1,6
Cendres (g)	1,1	2,0
Calcium (mg)	52	20
Phosphore (mg)	61	110
Fer (mg)	0,8	1,1
Equivalent β - carotène (ug)	10	
Thiamine (mg)	0,11	0,10
Riboflavine (mg)	0,02	0,08
Niacine (mg)	0,3	1,1
Tryptophane	26	35
Ac. Ascorbique (mg)	6	
Déchets sur T.A. (%)	16	

TABLEAU 6 - Composition de l'igname (*Dioscorea* spp.)
par 100 g de partie comestible (FAO - 1970).

Espèce	Eau (g)	Energie		Pro- téines (g)	Li- pides (g)	Glu- cides (g)	Fibre (g)	Cal- cium (mg)	Fer (mg)	Vit. A (U.I.)	Vit. B ₁ (mg)	Vit. B ₂ (mg)	Acide nico- tinique (mg)	Vit. C (mg)	Prot. feuill (%)
		(kJ)	(kcal)												
<i>Colocasia esculenta</i>	60-83	475	113	2,0	0	26	0,5	25	1,0	0	0,1	0,03	1,0	5	3
<i>Dioscorea</i> spp.	54-84	437	104	2,0	0,2	24	0,5	10	1,2	0-200	0,1	0,03	0,4	10	
<i>Ipomoea batatas</i>	60-80	479	114	0,4-2,8	0,3	26	1,0	25	1,0	0-4000	0,1	0,04	0,7	30	3,2
<i>Manihot esculenta</i>	49-74	643	153	0,7	0,2	37	1,0	25	1,0	0	0,07	0,03	0,7	30	5-7
<i>Solanum tuberosum</i>	70-85	315	75	2,0	0	17	0,4	10	0,7	0	0,1	0,03	1,5	5-50	
<i>Xanthosoma sagittifolium</i>	58-78	559	133	2,0	0,3	31	1,0	20	1,0	0	0,1	0,03	0,5	10	2-4

0: trace.

Source: Platt (1971).

Tableau 7 Composition chimique de quelques racines & tubercules (par 100 g de partie comestible).

(WESTPHAL, 1985)

Culture	Protéine (g)	Ca (mg)	Fe (mg)	Vit. A (U.I.)	Vit. B ₁ (mg)	Vit. B ₂ (mg)	Acide nico- tinique (mg)	Vit. C (mg)
Blé	3,2	5,8	0,73	±0	0,087	0,023	0,58	0
Riz blanchi	2,0	1,4	0,28	±0	0,017	0,0085	0,28	0
Maïs	2,8	3,3	0,69	±0	0,096	0,036	0,55	0
Sorgho	2,9	9,0	1,26	±0	0,14	0,034	0,98	0
Patate douce	1,3	21,9	0,90	90	0,090	0,035	0,61	26
Manioc	0,46	16,3	0,65	±0	0,046	0,019	0,46	20
Igname	1,9	9,6	1,1	20	0,096	0,029	0,38	10
Taro	1,8	22,1	0,9	±0	0,09	0,027	0,9	4

Calculs basés sur les tables de composition des aliments de Platt (1971).

Tableau 8 Comparaison de la valeur nutritionnelle entre les céréales et quelques tubercules; composition par 42 kJ (100 kcal) de partie comestible.

(WESTPHAL, 1985)

MELASTOMATACEAE

(MF 101)

HENRIETEA MARONIENSIS SAGOT.Nom vernaculaire

Mabé-tiki (plante)

Mabé-shi (fruit)

"tiki" : baton

"shi" : fruit

"mabé" : petit poisson qui mange le fruit.

Description botanique

Jeune arbuste ("pouvant donner un arbre" précise l'informateur)

Duvet brun et dense recouvrant feuilles, calices et extrémités des rameaux

Feuilles opposées elliptiques (base et apex aigus) situés vers l'extrémité des rameaux

Fleurs pédicellées solitaires ou en petits groupes à l'aisselle des feuilles, calice épais ovoïde.

Herbier

Récolté le 12/03/86 à Maripasoula, au bord de l'abattis (en lisière).

USAGE

Fruit comestible ("mangé par les enfants à la sortie de l'école")

Littérature

Cet arbuste ou arbre n'est pas commun. On le trouve surtout en forêt de savanes au Surinam et en Guyane Française (Roosmalen -1985)

MELASTOMATACEAE

(MF 206)

LEANDRA SOLENIFERA COGN.

Nom vernaculaire

Bushi mabétiki

"Bushi" : forêt

"mabétiki" : *Henriettea maroniensis* Sagot

Description botanique

Arbuste dont les rameaux, feuilles et fleurs sont recouverts d'un duvet rouge

Feuilles ovales longuement pétiolées, opposées-decussées

Nervures peu marquées sur la face inférieure, toucher de velours

Marge très finement crénelée - base cordée inflorescences en cymes axillaires

Fleurs à 5 pétales blancs pointus, calice globuleux

Fruits : baies sphériques rouge-violacé à maturité

Herbier

Récolté le 05/05/86 à Maripasoula, sur un abattis et sur le bord d'un layon en sous-bois

USAGE

Fruit comestible "plein de vitamines, mangé par les enfants de l'école"

Littérature

Les Wayãpi connaissent cet arbre qu'ils appellent "moyuyanipa" à cause de ses fruits bleus qui sont mangés par les enfants.

MELASTOMATACEAE

(MF 213)

MOURIRI GRANDIFLORA D.C.

Nom vernaculaire

Shipalopo

"opo" : flotter "shipa" : fruit gros
("quand le fruit est gros, il flotte")

Description botanique

Arbre à feuilles elliptiques (base obtuse - apex aigu), opposées, cireuses à nervation atypique dans cette famille (ne (nervure principale très marquée)

fruits situés sur le tronc ou les branches : baies globuleuses, oranges à maturité, contenant plusieurs petites graines.

Herbier

Récolté le 06/05/86 à Maripasoula, au bord du fleuve.

USAGE

Fruit comestible, consommé cru.

Littérature

Noms vernaculaires :

Spikri-oedoe (S.) - Topi (P.)

Répartition :

Forêts marécageuses ou ripicoles des Guyanes.

Usage :

Les graines sont utilisées comme appât pour pêcher le poisson (Roosmalen -1985)

MENISPERMACEAE

(MF 223)

ORTHOMENE SCHOMBURGKII (MIERS) BARN ET KRUKNom vernaculaire

Ko shitong

"Ko" : tortue

"shitong" : testicule

Description botanique

liane à vrille axillaire

feuilles elliptiques alternes coriaces de petite taille (base obtuse - apex cuspidé)

nervure principale très marquée, les autres étant presque invisibles.

pétiole courbe rougeâtre, renflé à la base de la feuille, tige finement crénelée.

fruits isolés ou groupés par 2 ou 3, oblongs, oranges à maturité.

Herbier

Récolté le 12/05/86 à Entuka, sur un arbre au dessus du fleuve.

USAGE

fruit comestible, "comme Kim Boto mais moins bon"

Littérature

Liane commune le long des cours d'eau des Guyanes - le mésocarpe du fruit est comestible (Roosmalen -1985)

MIMOSACEAE

(MF 214)

INGA DISTICHA BENTH.

Nom vernaculaire

Babun weko

Iakaashi

"Babun" : singe hurleur

"Ia" : ici

"Weko" : nom générique pour les fruits
du genre Inga

"kaashi" : gratter
("quand tu coupes l'arbre,
tu reçois de la poussière
qui pique")

Description botanique

Arbre ripicole

Feuilles alternes paripennées 8 à 10 folioles elliptiques de
petite taille (base obtuse, apex acuminé)

Rachis ailé - glandes entre les folioles

Fruit : gousse brun jaunâtre, recouverte d'un duvet dense jaune
marge épaissie faces un peu bombées au niveau des
graines.

Herbier

Récolté le 06/05/86 à Maripasoula, au bord du fleuve

USAGE

Fruit comestible (arille blanche sucrée)

Littérature

Noms vernaculaires :

Pois sucré (Cr.)

Swit-bonki (S.)

Baboen-weki (P.)

Répartition :

Guyanes - Amazonie Brésilienne (Poncy -1985-)

MIMOSACEAE

(MF 137)

INGA HUBERI DUCKENom vernaculaire

Baaka weko

"Baaka" : noir

"weko" : nom générique pour les fruits d'Inga.

Description botanique

Arbre à tronc très tortueux et écorce épaisse

Rameaux lenticellés

Feuilles composées alternes à 2 ou 4 folioles obovés, coriaces, glabres (base aiguë - Apex acuminé)

Pétiole non ailé mais aplati en triangle, glandes entre les folioles.

Fruit : gousse brune, assez plate, parfois incurvée, glabrescente rigide

Graines recouverte d'une pulpe peu abondante.

Herbier

Récolté le 13/04/86 à Koumakapan dans le village, rencontré également sur le bord du fleuve.

USAGE

Fruit comestible (arille blanchâtre légèrement sucrée)

Littérature :Noms vernaculaires :

Pois sucré (Cr.)

Swit bonki (S.)

Distribution :

Surinam, Guyane française, Parā, en forêt dense humide (Poncy -1985)

MIMOSACEAE

(MF 230)

INGA NOBILIS WILD.

Nom vernaculaire

Weko

Description botanique

Arbre ripicole

Feuilles alternes paripennées à 4 ou 6 folioles elliptiques (Base et apex aigus)

Rachis nu - glande entre folioles

Fleurs blanches de type 5, en épis axillaires, corolle gamopétale - calice tubuleux.

Longues étamines blanches filiformes exsertes

Fruit : gousse plate à marge épaissie, glabre, finement striée transversalement. Renflée au niveau des graines recouvertes d'une pulpe blanchâtre.

Herbier

Récolté le 13/05/86 à Entuka au bord du fleuve

USAGE

Fruit comestible, (Arille blanche pulpeuse et sucrée)

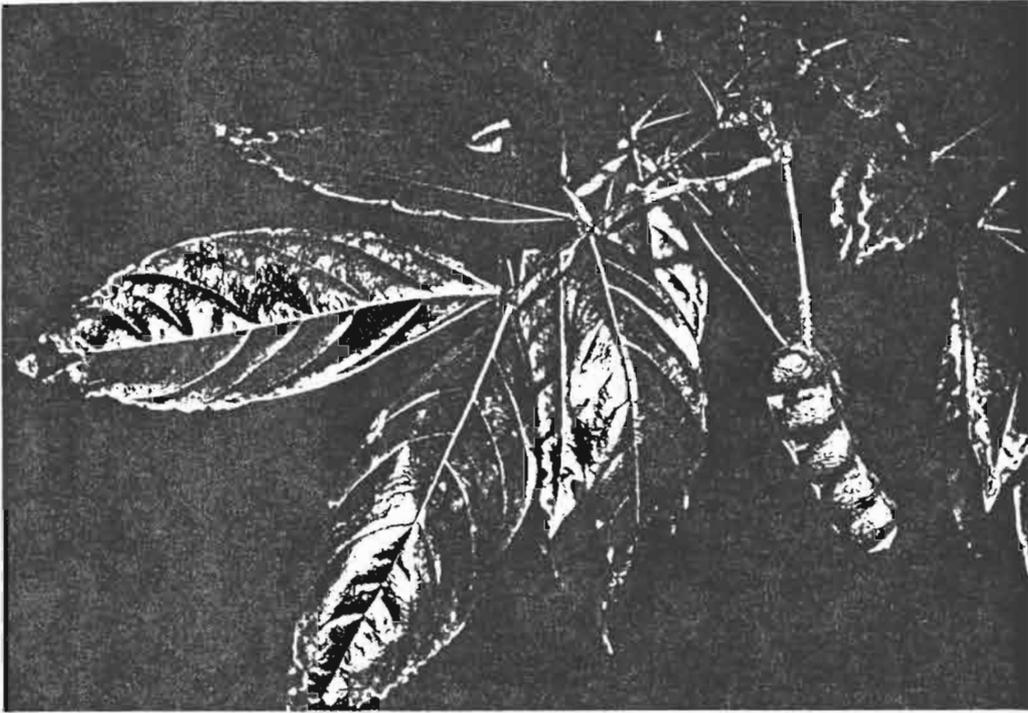
Littérature

Noms vernaculaires :

Pois sucré (Cr.)
Swit'-bonki (S.)
Bitasji-weko (P.)

Répartition :

Des forêts de la Colombie aux Guyanes et au Brésil (Fouqué -1974-) - Arbre ripicole très commun aux Guyanes (Roosmalen -1985-).



Inga nobilis Willd.

MIMOSACEAE

photo M.F. PREVOST

LES INGA

Ce genre comprend de nombreuses espèces communes en Amérique tropicale. En Amérique centrale ils sont utilisés pour faire de l'ombre dans les plantations de café. Dans les régions comme le Salvador où les forêts naturelles ont disparu, le bois est utilisé comme combustible.

On trouve les gousses sur le marché, l'arille sucrée est comestible, et les graines sont mangées cuites ou en salade (Williams -1981-)

Chez les Wayãpi, certaines espèces d'inga sont très recherchées pour l'arille sucrée entourant les graines et jadis on célébrait la récolte par une danse.

Selon les espèces on utilise également :

- les feuilles en décoction pour rendre les femmes stériles, (*I. Capitata* Desv.)
- la sève mélangée à du noir de fumée, pour teindre des vanneries (*I. Paraensis*, Ducke)
- le bois pour le chauffage (*I. ingoïdes* (Rich) Willd (Grenand -1980-)

Chez les Boni, Hurault note en 1965, l'utilisation du "Lebi weko" (*Inga* sp.) pour faire des coques de canot, et de son écorce : en infusion contre la dysenterie,

fraîche appliquée sur les blessures comme hémostatique. Il ne mentionne pas d'usage alimentaire.

Actuellement de nombreuses sortes de Weko sont connues des Boni, tous ne sont pas comestibles.

Ce sont surtout les enfants qui les consomment, ils sucent l'arille mais rejettent la graine. Celles-ci étant mangées en Amérique centrale, il serait intéressant d'en connaître la valeur alimentaire.

Le tableau suivant ne précisant malheureusement pas, s'il s'agit de la composition des graines, ou de l'arille.

Valeur nutritive

Calories	60
Humidité (g.)	83,0
protéines (g.)	1,0
Lipides (g.)	0,1
Glucides (g.)	15,5
Fibres (g.)	1,2
Cendres (g.)	0,4
Calcium (mg.)	21
Phosphore (mg.)	20
Fer (mg.)	0,9
Vitamine B ₁ (mg.)	0,04
Vitamine B ₂ (mg.)	0,06
Niacine (mg.)	0,4
Vitamine C (mg.)	9
Partie comestible (%)	59,7

Tableau 9 INGA Sp.

COMPOSITION POUR 100g DE PARTIE COMESTIBLE

(Tabelas de composição dos alimentos)

-Brasileiro -1977-

MYRTACEAE

(MF 129)

MARLIERA SP.Nom vernaculaire

Bonda

Description botanique

Arbuste à rameaux frêles avec de nombreuses cicatrices foliaires,

Les feuilles sont rares et confinées à l'extrémité des rameaux. Feuilles petites opposées, elliptiques, sans pétiole, base cordée, apex acuminé.

Marge ourlée

Nervure principale marquée, les autres étant peu visibles. Une nervure parallèle à la marge.

Herbier

Récolté le 06/04/86 à IAO PASI sur l'Itany (sur une île au milieu du saut)

USAGE

Fruit comestible, "tous petits fruits noirs, bons comme le raisin, mûrs à Noël".

MYRTACEAE

(MF 182)

MYRCIA COUMETA (AUBL.) DC

- Nom vernaculaire

Lebi Tongo

Dondo uku

"Lebi" : rouge

"uku" : pêcher

"Tongó" : langue

("parce que quand on le mange
la langue devient rouge")

Description botanique

Arbuste ripicole (pied immergé), rameaux à division dichotomique

Feuilles opposées décussées, pétiolées, elliptiques acuminées, glabres luisantes sur la face supérieure, marge ourlée. Nervures saillantes et glandes pellucides.

Fruits en panicules terminaux : baies ellipsoïdales, glabres, rouges puis noires, surmontées du calice persistant pubescent à 5 dents. 1 seule graine réniforme.

Herbier

Récolté le 29/04/86 à Assici sur le bord du fleuve.

USAGE

Fruit comestible, "mangé par les enfants"

Il sert aussi d'appât pour la pêche

Littérature

Noms vernaculaires :

dondo oekoe (S. ; P.)

lebi tongo (P.)

Répartition :

Surinam Guyane Française (Roosmalen -1974-)

PAPILIONACEAE

(MF 119)

VIGNA UNGUICULATA (L.) WALP.Nom vernaculaire

Peshi (Pois)

Description botanique

Plante herbacée glabre, grimpante

Feuilles composées à 3 folioles deltoïdes, asymétriques, à base aiguë

Gros pétiole cannelé - stipelles à l'aisselle de chaque foliole

Fleurs sessiles groupées au bout d'un long pédoncule - calice à 4 dents

Fruit : gousse très longue (20 cmL.) contenant de nombreuses graines uniformes, rougeâtres (7 mm L.)

Herbier

Récolté le 26/03/86 à Maripasoula près des habitations au bord du fleuve.

USAGE

Fruit (gousse) comestible

les cosses vertes étant cueillies par les enfants pour les faire cuire à la maison

LittératureNoms vernaculaires

Niebé - haricot dolique - dolique de Chine

haricot à oeil noir - pois de Brésil (Français)

Cowpea - black eye pea (Anglais)

HistoireL'histoire de *Vigna unguiculata* (L.) Walp. serait liée à celle de deux graminées le Sorghum (*Sorghum bicolor*) et le millet (*Pennisetum typhoides*).

Ces céréales auraient été domestiquées en Ethiopie il y a 5.6 000 ans. Sa dispersion se fit ensuite à travers l'intérieur de l'Afrique et vers l'Asie qui sont les 2 centres modernes de diversité des cultivars. D'Inde ceux-ci se sont répandus vers le Sud-Est Asiatique, l'Extrême-Orient puis l'Europe (par l'Asie ou l'Egypte). L'Espèce a été introduite dans le nouveau monde tropical au 17e siècle par les Espagnols. Mais le cultivar de la sous-espèce *Unguiculata* a dû être emportée par la traite des esclaves d'Afrique de l'Ouest. Au début du 18e siècle il fut plantée pour la première fois dans le Sud des U.S.A. (Simmonds - 1976).

Systematique

Il existe un grand nombre de cultivars d'où une certaine confusion entre les différents noms.

Pruseglóve - (1968) distingue 3 espèces :

- *Vigna unguiculata*, qui est la souche sauvage, originaire d'Afrique tropicale (cultivée en Afrique et en Asie)
- *Vigna sinensis* : le plus commun et dont la culture est hautement spécialisée en Afrique
- *Vigna sesquipedalis* qui est le plus cultivé en Extrême-Orient.

Selon les auteurs, ces 3 espèces sont regroupées parfois sous le nom de *Vigna unguiculata* (ce terme sera employé ici pour désigner l'espèce), même si les critères de classification (longueurs de gousse et de graine) donnent pour l'échantillon recueilli le cultivar *Vigna sinensis*

Répartition

En Afrique tropicale (surtout l'Afrique de l'ouest - Nigeria - Niger - Cameroun) *V. Unguiculata* est la plus importante légumineuse après le haricot commun (*Phaseolus vulgaris*)

Sa culture est également importante en Asie tropicale (surtout Asie du Sud-Est) en Amérique tropicale (surtout Vénézuéla) et aux Sud des U.S.A.

Utilisation

Les "Doliques" sont utilisés pour l'alimentation humaine, la nourriture du bétail, la couverture du sol et pour la fumure verte (Whyte et al. 1955)

Les gousses sont consommées soit vertes comme légume, soit sèches (graines)

En Afrique les feuilles sont parfois cuites et mangées (Masefield et al. - 1969)

Valeur nutritive (Cf. Tableau p.)

Les Vigna ont une forte teneur en vitamines lorsqu'il sont au stade tendre et croquant.

Les pois verts écosés n'ont pas une teneur aussi élevée que les pois en gousse mais jouissent d'une grande popularité aux Etats-Unis pour la congélation. (Mortensen et Bullard)

La haute valeur nutritive réside aussi dans la forte teneur en protéines des graines (Masefield et al. - 1969).

CONCLUSION

Le "Niebé" ne semble pas avoir une grande importance quantitative dans l'alimentation.

Je ne l'ai vue être ramassé qu'une seule fois, par les enfants. Les haricots rouges ("Peshi" - Phaseolus sp.) consommés à Maripasoula, provenaient du circuit commercial.

Mais le fait de la planter (?) près des habitations a peut-être une valeur symbolique. Les BONI connaissent-ils l'histoire de cette plante, qui a traversé l'Atlantique au moment de la traite des esclaves. A-t-elle d'autres usages (médicinal, rituel). Ces points restent à préciser.

1 - Composition chimique en % (PURSEGLOVE - 1968)

	légumes verts	légumes secs
Eau	86,2	11,0
Protéïnes	3,4	23,4
Lipides	0,3	1,3
Carbohydrates	7,4	56,8
Fibres	1,8	3,9
Cendres	0,9	3,6

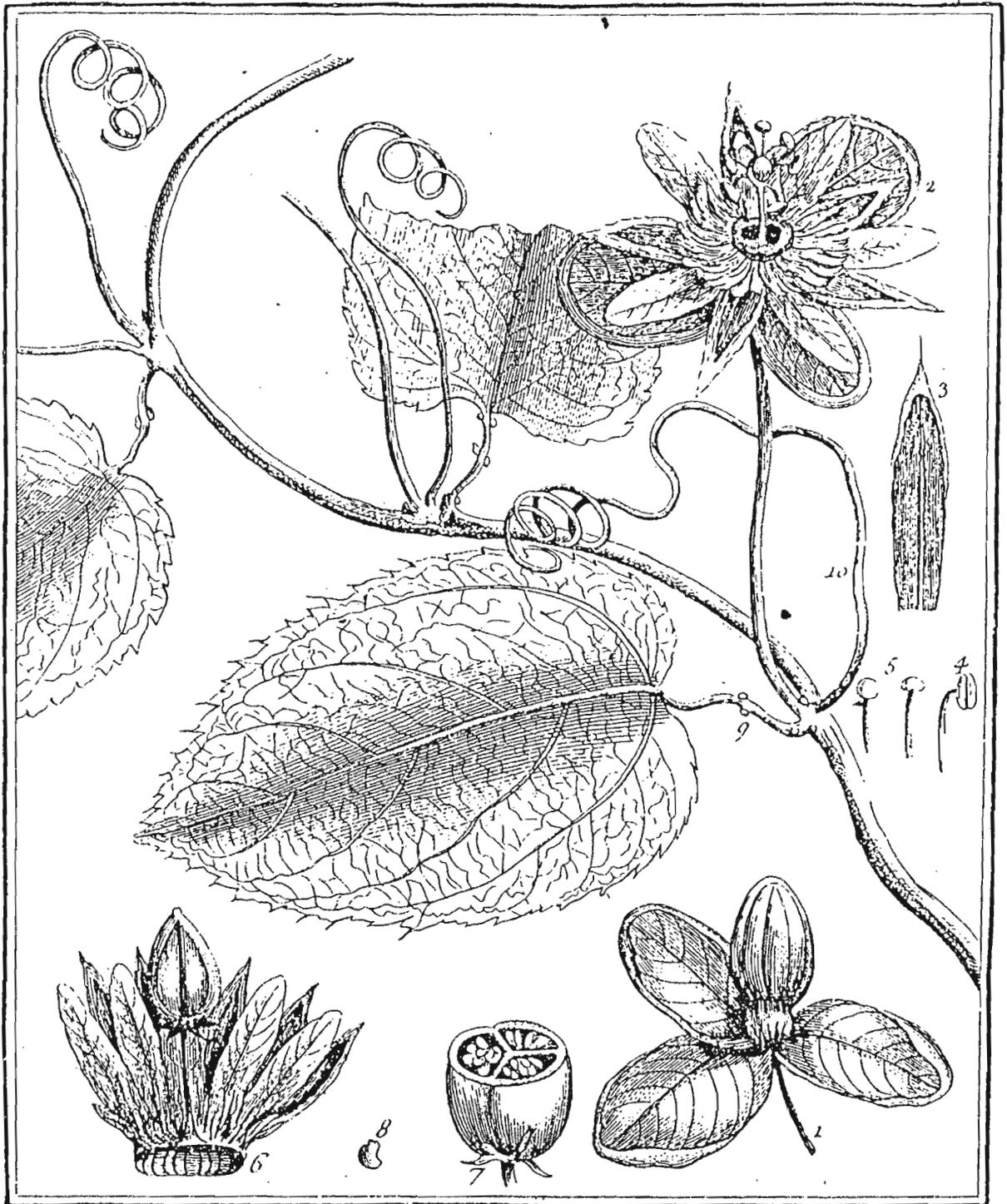
2 - Composition chimique des graines mûres
(par 100 g de partie comestible) (FAO - 1970)

Calories	338
Humidité (%)	11,4
Protéïnes (g)	22,5
Lipide (g)	1,4
Glucides totaux (g)	61,0
(cell. incluse)	
Cellulose (g)	5,4
Cendres (g)	3,7
Calcium (mg)	104
Phosphore (mg)	416
Vitamine B ₁ (mg)	0,08
Vitamine B ₂ (mg)	0,09
Niacine (mg)	4,0

3 - Teneur en Acides Aminés des graines (en mg/gN) (WESTPHAL - 1985)

Isoleucine	260
Leucine	450
Lysine	410
Phenyl Alanine	340
Tyrosine	210
Acides Aminés soufrés total (S)	230
Méthionine	120
Cystine	110
Threonine	220
Tryptophane	0
Valine	340

TABLEAU 10 -- Vigna unguiculata



Passiflora, Coccinea

Extrait de AUBLET (1775)

PASSIFLORACEAE

(MF 205)

| PASSIFLORA COCCINEA AUBLETNom vernaculaire

Maïtambu

Description botanique

Liane grimpante à feuilles alternes, stipulées, toujours à l'opposé d'une vrille.

Feuilles oblongues à base subcordée, et deux glandes sur le pétiole.

Fleur rouge vif

Fruit ovoïde jaune-orange strié de vert, graines réticulées.

Bractée rouge-orange

Herbier

Récolté le 02/05/86 à Boniville sur un chemin conduisant à un abattis.

USAGE

Fruit comestible, "petit maracouja moins bon que le plus gros".

PASSIFLORACEAE

(MF 118)

PASSIFLORA FOETIDA L. VAR FOETIDA

Nom vernaculaire

Dia-maakouja

"Dia" : biche

Description botanique

Liane herbacée très poilue (poils jaune-brun)

Feuilles alternes, velues, à base cordée et 3 lobes denticulés

Fleurs axillaires de petite taille, blanches

Les bractées forment un involucre avec des divisions filiformes, autour du fruit ovoïde, petit, jaune à maturité.

Herbier

Récolté le 26/03/86 à Maripasoula, sur un abattis et en bord de piste.

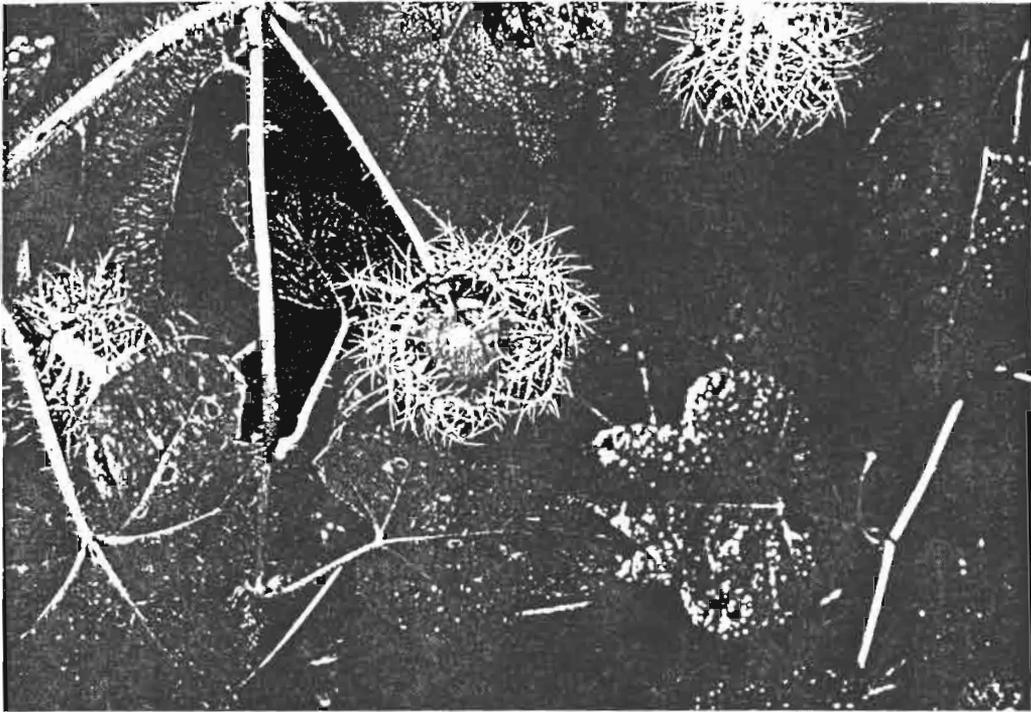
USAGE

Fruit comestible (cueilli et mangé par les enfants, accompagnant leur mère à l'abattis)

Littérature

Originnaire d'Amérique centrale (Trisonthi -1979) cette plante pousse en Inde de l'Ouest, en Amérique du Sud et a été introduite dans de nombreux pays tropicaux d'Afrique et d'Asie où elle s'est naturalisée. Elle a été utilisée comme plante de couverture des récoltes en Malaisie et en Afrique de l'Est. Ses feuilles et ses fruits immatures contiennent un glucoside cyanogénétique (Purseglove -1968).





Passiflora foetida L.
var. foetida (DC.) Killip

PASSIFLORACEAE
photo M.F. PREVOST

PASSIFLORACEAE

(MF 249)

PASSIFLORA GLANDULOSA CAV.Nom vernaculaire

Maakouja

Description botanique

Liane rampante à feuilles alternes ovées, stipulées, deux glandes vers le milieu du pétiole.

Fleur dont les pétales et les sépales sont mauves cernés de rouge.

Fruit ovoïde rouge

Herbier

Récolté le 29/05/86 à Maripasoula en bord de piste, ensoleillé.

USAGE

Fruit comestible

PASSIFLORACEAE

(MF 121)

PASSIFLORA NITIDA H.B.K.

Nom vernaculaire

Maakouja

Description botanique

Liane herbacée glabre

Feuilles ovées, de grande taille, alternes, stipulées, coriaces, 2 glandes à la base du pétiole.

Grandes fleurs axillaires, blanches

Fruit ovoïde, orangés

Graines obcordées, tridentées, réticulées

Herbier

Récolté le 05/04/86 à Koumakapan, sur l'abattis.

USAGE

Fruit comestible, "mangé également par les animaux"

Littérature

Espèce comestible de forêt (forêt secondaire et ripicole) distribuée dans toute la région du Nord de l'Amérique du Sud, fructification entre avril et août (Cavalcante -1974)

PHYTOLACCACEAE

PHYTOLACCA RIVINOÏDES KTH & BOUCHENom vernaculaire

makoko

Description botanique

Grande plante herbacée parfois grimpante

Grandes feuilles molles, elliptiques - Apex acuminé.

inflorescences en longues grappes lâches terminales, parfois
 axillaires-rachis et pédicelle rose-pourpre - fleurs blanches
 type 5 -

Fruit noir charnu

Herbier

Rencontré fréquemment sur les abattis ou en bord de chemin

USAGE

Les feuilles sont comestibles, elles sont bouillies dans l'eau
 salée et "mangées avec de la viande bouillie ou grillée"

LittératureNoms vernaculaires :

épinard de Cayenne (Fr.)

Répartition :

Du Mexique à travers l'Amérique centrale et les Indes Occiden-
 tales jusqu'en Amérique du Sud (Williams - 1981)

Utilisation

Les feuilles fournissent un bon légume remplaçant les épinards (Lemée -1956)

Le fruit contient une matière colorante pouvant servir d'encre (Devez -1932)

Les racines sont utilisées au Honduras comme un substitut du savon.

Les Wayãpi rejettent avec dégoût cette plante envahissante dans leurs abattis, mais ils utilisent ses fruits comme appâts pour la pêche. (Grenand -1980).

PIPERACEAE

(MF 148)

PEPEROMIA PELLUCIDA (L.) H B KNom vernaculaire

Konsaka wiwi

"Konsaka" : Pied d'Athlète (mycose)

"wiwi" : Plante (la plante est utilisée pour soigner cette maladie)

Description botanique

Petite plante herbacée succulante, glabre, tiges blanches et aqueuses, cassantes.

Feuilles alternes cordées, pellucides, vert tendre, inflorescences en épis frêles terminaux.

Minuscules fruits globuleux.

Herbier

Récolté le 20/04/86 à Loka sur un abattis.

USAGE

- alimentaire : mangé cru en salade
- médicinal : bon pour "Aïbu" (hypertension artérielle) ; bon pour le mal de tête.

La sève obtenue en froissant les feuilles est appliquée sur les mycoses des doigts de pied.

- rituel : en bain contre les "koto sama" en mélange avec bushi sumé wiwi (Mélastomataceae)

LittératureNoms vernaculaires

Herbe à couresse

Salade Soldat (Fr.)

Utilisation

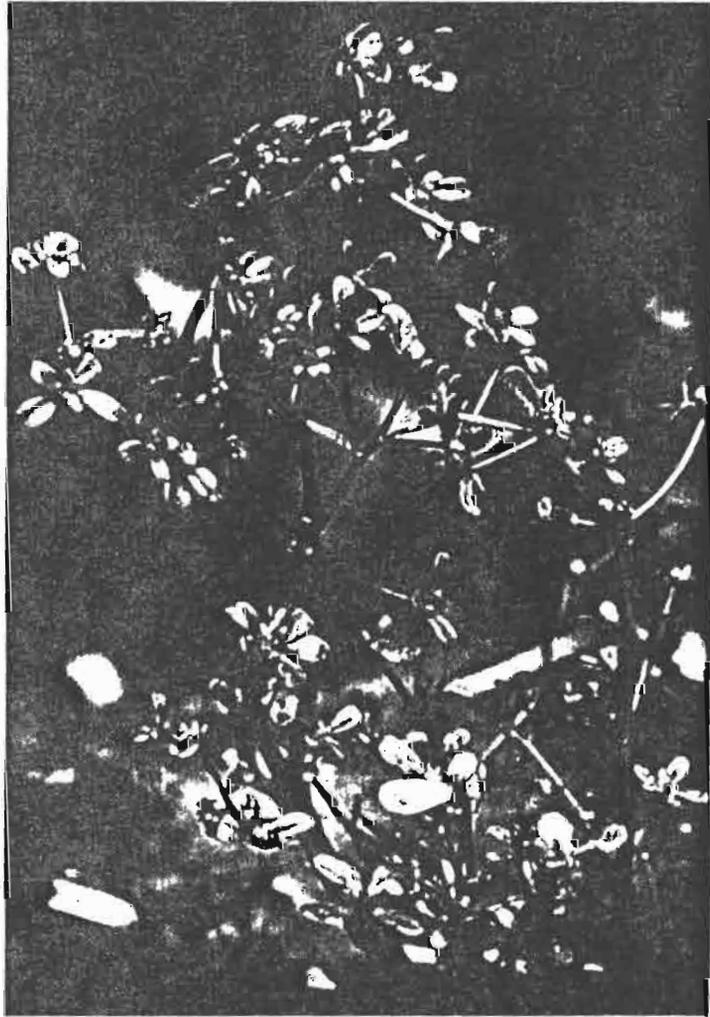
Les feuilles sont consommées en salade (d'où le nom "salade soldat") (Lemée -1956)

En amazonie, elle possède en outre un usage médicinal populaire :

Elle est utilisée en emplâtre ou en infusion, comme emollient, antiprurigineux ou diurétique - (Vanden Berg -1982).

Remarque

L'hypertension artérielle était autrefois inconnue des Boni.
L'emploi de *Peperomia Pellucida* pour la soigner est un remède emprunté à la médecine traditionnelle créole (com. Pers. M. Sauvain)



Portulaca oleracea L.

PORTULACACEAE

photo M. FLEURY

Mais certains auteurs (Schnell - 1957) notent que cette plante existait à l'état sauvage en Amérique, lors de l'arrivée des Européens.

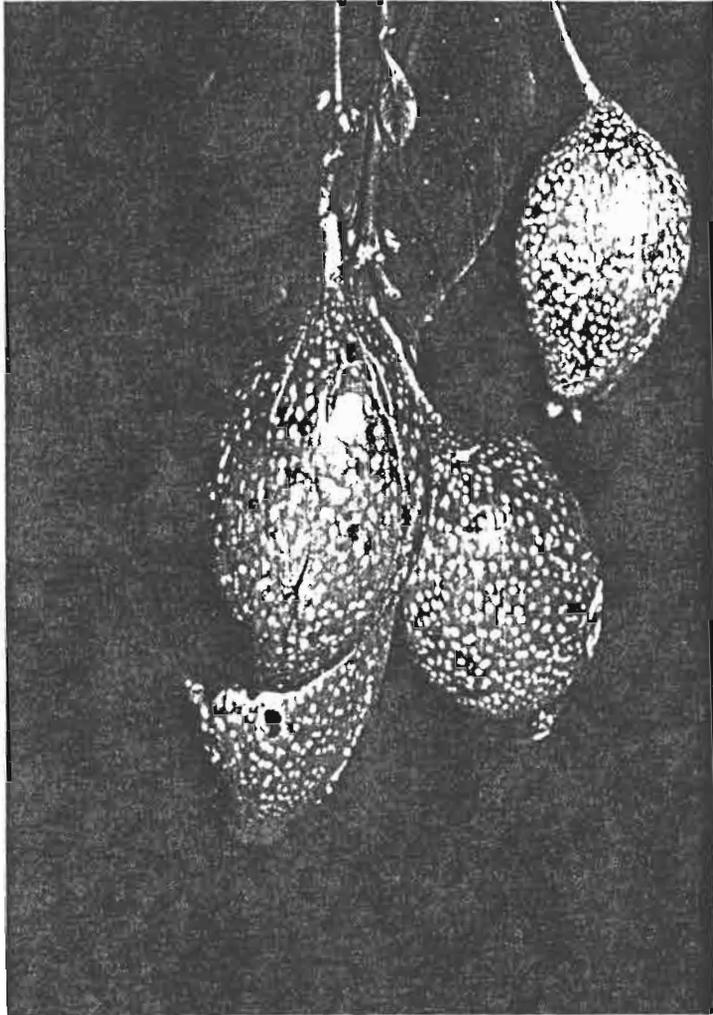
C'est maintenant une mauvaise herbe persistante largement répandue dans les régions tempérées et tropicales (Williams - 1981)
La propagation se fait par les graines très nombreuses et des fragments détachés qui peuvent s'enraciner (Everaarts - 1981).

Utilisations

- En Afrique, du Sahara à la région forestière cette plante est parfois utilisée pour faire des sauces (Schnell - 1957)
- En Amérique centrale, elle est utilisée comme plante potagère ou en salade.
- On dit que les Mayas utilisaient le jus des feuilles comme remède pour les piqûres de serpent (Williams - 1981)
- Lemée note, en 1956 "plante rafraichissante, diurétique, antiscorbutique, employée cuite comme légume, ou en salade. La tige et les feuilles sont salutaires dans les maladies du foie, les coliques néphrétiques".

<u>Valeur nutritive</u>	
Calories	23
Humidité (%)	90,6
Protéïnes (g)	2,4
Lipides (g)	0,3
Glucides totaux (g) (cell. incluse)	4,2
Cellulose (g)	0,8
Cendres (g)	2,5
Calcium (mg)	104
Phosphore (mg)	31
Fer	1,4
Vitamine B ₁ (mg)	0,03
Vitamine B ₂ (mg)	0,15
Vitamine C (mg)	58

TABLEAU II - *Portulaca oleracea* L.
Composition par 100 g de partie comestible (FAO - 1970).



Posoqueria longiflora Aubl. RUBIACEAE
photo M.F. PREVOST

RUBIACEAE

(MF 212)

POSOQUERIA LONGIFLORA 'AUBL.Nom vernaculaire

Agu shitong

"Agu" : cochon

"shitong" : testicule

Description Botanique

Arbre à grandes feuilles cireuses elliptiques opposées

Apex acuminé, stipules triangulaires entre les pétioles, inflorescences en ombelles terminales.

Fleurs blanches à pédicelle très long, petit calice, corolle en long tube blanc - gorge pubescente.

Fruit ovoïde orange, surmonté par le calice, il renferme de nombreuses graines anguleuses dures jaunes translucides, pulpe orange.

Herbier

Récolté le 06/05/86 à Maripasoula au bord du fleuve

USAGE

Fruit comestible, la pulpe du fruit est douce au goût.

"apprécié par les pêcheurs comme un bonbon que l'on suce".

Littérature

Origine : forêts des Guyanes à la Colombie et du Brésil au Pérou oriental très commun sur les berges de rivière (Fouqué -1974-)

Utilisation :

le fruit a une pulpe comestible

il est utilisé pour la pêche (Lemée -1956-)

RUTACEAE

(MF 188)

CITRUS SP.

Nom vernaculaire

Suutu

Description botanique

Gros arbre à feuilles alternes, elliptiques : base et apex aigus, marge légèrement crénelée

Pétiole courbe (1 cm)

Une épine stipulaire à l'aisselle de chaque feuille, nombreuses glandes réparties sur tout le limbe, odeur aromatique très forte.

Fruit : hespéride de taille intermédiaire entre l'orange et le pamplemousse, légèrement pyriforme surtout chez les fruits jeunes, peau épaisse et bossuée, jaune à maturité, pulpe jaune acide.

Graines blanches à cotyledons verts.

Herbier

Récolté le 30/04/86 à Kotika dans le village (retrouvé ultérieurement sous forme "spontanée" sur le bord du fleuve.

USAGE

Fruit comestible, ("comme l'orange, en meilleur").

SAPINDACEAE

(MF 100)

TALISIA CF LONGIFOLIA BENTH. RADLKNom vernaculaire

Tatu

Description botanique

Petit arbre monocotyle à feuilles composées, paripennés (~14 folioles)
 folioles elliptiques subopposées de grande taille (25 cm X 7 cm)
 apex acuminé ou obtus-marge ondulée - base aiguë
 pétiole très court et duveteux
 base du pétiole renflée

Herbier

Récolté le 12/03/86 à Maripasoula près d'un layon menant à l'Abattis.

USAGE

Fruit comestible "le fruit est gros comme le pouce, on le mange après avoir retiré la peau, comme bushi-kakao"

LittératuresNoms vernaculaires

Talisia longifolia : Tatoe (P.)

SAPOTACEAE

(MF 138)

CHRYSOPHYLLUM CAIMITO L.

Nom Vernaculaire

Apa

Description botanique

Arbre laticifère à écorce dure (intérieur de l'écorce doré)

Feuilles entières elliptiques - Apex cuspidé - base aiguë - marge lisse.
face supérieure brillante - face inférieure duveteuse, couleur dorée
chez les jeunes feuilles, nervure saillante sur la face inférieure
(comme une couture)

Petites fleurs en faisceaux axillaires, 5 pétales jaunâtres pointus

Fruit : grosse baie (~7 cm Ø), violette globuleuse

Epicarpe coriace - Pulpe ferme blanc-rosâtre

Graines brunes elliptiques aplaties à cicatrice oblongue.

Herbier

Récolté le 13/04/86 à Koumakapan dans le village.

USAGE

Fruit comestible

"bon comme le raisin".

Littérature

Noms vernaculaires

Star'apra (S.)

Sterappel (S.O.)

Star apple (A.)

Pomme étoilée, Caimitier (Fr.)

Origine et répartition :

Originnaire des Antilles, il est cultivé ou spontané dans toute l'Amérique tropicale (Calvacante - 1974)

En Amérique centrale il a été cultivé bien avant la conquête (Williams - 1981)

Utilisation :

- il existe deux variétés de fruit : la caïmite blanche et la caïmite violette. La chair sucrée est mangée à la cuillère pour éviter le lait qui exsude de la peau et colle aux lèvres (Devez - 1932)
- le fruit est employé en compotes, confitures et pâtisserie (Lemée - 1956)
- le fruit est stomachique et astringent
- l'infusion des feuilles est utilisée pour le diabète (Fournet - 1978)
- cet arbre est souvent utilisé comme plante ornementale (Fouqué - 1974)

Remarques

- il existe une "Pomme étoilée" consommée en Afrique occidentale (Sénégal - Côte d'Ivoire) : *chrysophyllum africanum*
- peu fréquent dans les villages BONI (je ne l'ai rencontré qu'une seule fois).

SAPOTACEAE

(MF 218)

MANILKARA BIDENTATA (A. DC.) CHEU.

Nom vernaculaire

Boïti (arbre)

Boïti shi (fruit)

Description botanique

Arbre laticifère à feuilles simples, alternes, spiralées, elliptiques, cireuses, glabres confinées aux extrémités.

Base aiguë - Apex cuspidé-inflorescences en faisceaux aux extrémités des rameaux (à l'aisselle des feuilles)

Fleur blanches de type 3 : (3 + 3 sépales - corolle gamopétales à 6 lobes.)

Herbier

Récolté le 06/05/86 à Maripasoula au bord du fleuve.

USAGE

Fruit comestible, "comme l'avocat, bon comme le mapa" (mapa : Ambelania acida - Apocynaceae)

Littérature

Noms vernaculaires

Balata franc

Balata rouge (Guyane Fr.)

Bois noir (Antilles)

Origine

Forêts primaires du Panama, de la Colombie, et du Brésil (Fouqué -1974;)

Répartition

Des Indes occidentales aux Guyanes et Brésil (Mors et Rizzini -1966-)

Utilisation

La pulpe du fruit est sucrée et peut être consommée crue (Fouqué -1974-)

Cet arbre donne par saignées un latex blanc résineux (Lemée -1956-)

C'est le Balata (caoutchouc non élastique), premier plastique naturel à être découvert et exploité dans la région Amazonienne.

Il a été d'une importance industrielle remarquable avant le développement des matériaux en plastique synthétique (Mors et Rizzini -1966-)

En 1965 Hurault notait, chez les Boni la consommation des fruits du "Boïti" pendant la saison des pluies et l'utilisation de son bois pour faire des manches d'outil.

SAPOTACEAE

(MF 248)

POUTERIA MACROPHYLLA (LAM.) EYMA

Nom vernaculaire

Sooké .

Description botanique

Petit arbre laticifère

Feuilles simples alternes elliptiques, base aiguë - Apex cuspidé

Nervures saillantes sur les deux faces, face supérieure brillante et glabre.

Fruit : baie globuleuse jaune, 1 à 3 graines brunes dans une pulpe jaune

Herbier

Récolté le 26/05/86 à Loka, au bord du fleuve

USAGE

Fruit comestible, consommé cru (pulpe)

Feuilles prises en infusion contre la fatigue

Littérature

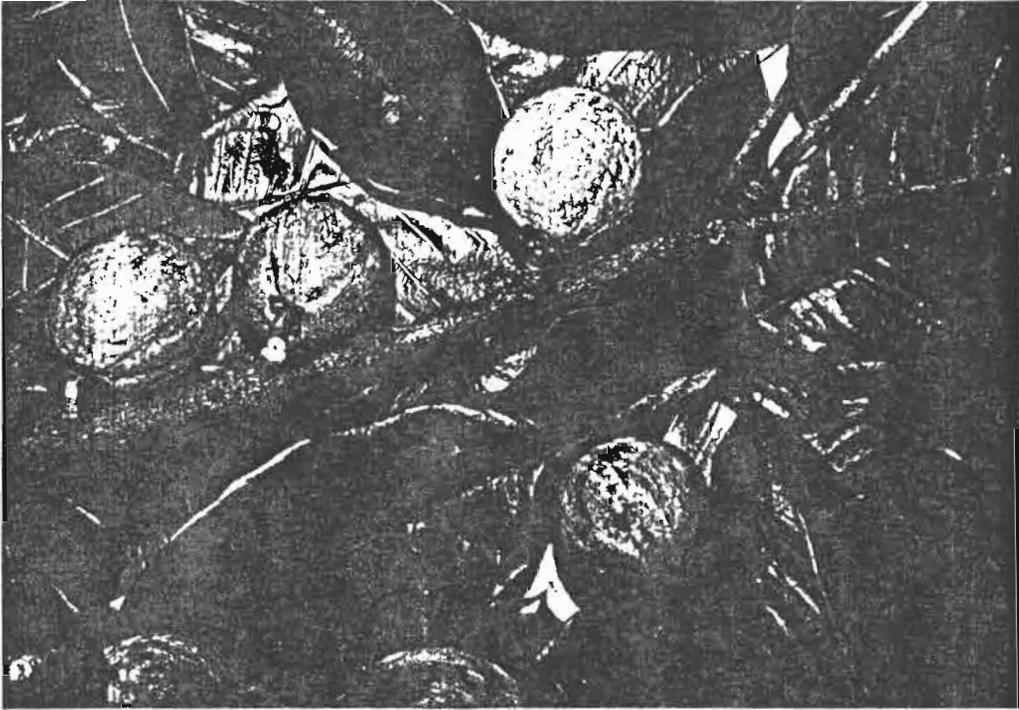
Noms vernaculaires

Fr. jaune d'oeuf (Guyane Fr.)

Esp. fruta huevo (Am. Latine)

Origine

Forêts d'Amérique centrale (FOUQUE -1974-)



Pouteria macrophylla Eyma

SAPOTACEAE
photo M.F. PREVOST

Répartition :

- rencontré spontané à l'est des Etats d'Amazonie
- souvent cultivé comme arbre fruitier (Calvacante -1974-)

Utilisation

- le fruit farineux est comestible (Lemée -1956-)
- le latex donne une gomme résine
- le bois de bonne conservation est utilisé pour les charpentes et les traverses de chemin de fer (Devez -1932-)

SAPOTACEAE

(MF 221)

POUTERIA SURINAMENSIS EYMA

- Nom vernaculaire

Kim boto

Description botanique

Petit arbre à écorce blanche

feuilles simples, petites, elliptiques alternes spiralées

fruits : petites baies oranges globuleuses, pulpe jaune, une seule graine brune

Herbier

Récolté le 12/05/86 entre Entuka et Maripasoula, sur une île rocheuse du fleuve)

USAGE

Fruit comestible, "très bon, très recherché par tout le monde"

Littératures

Noms vernaculaires :

Kim boto (S.)

Boesi-soké, monki-soké (P.)

Répartition

Arbre commun en forêt ripicole du Surinam et Guyane Française (Roosmalen -1985)

SIMAROUBACEAE

(MF 219)

SIMABA ORINOCENSIS H.B.K.Nom vernaculaire

Kamembuli

Description botanique

Gros arbre à écorce grise et racines échasses

Feuilles imparipennées à folioles opposés, obovés. - Base aiguë
- Apex cuspidé -

Pétiole acajou

Herbier

Récolté le 06/05/86 à Maripasoula au bord du fleuve

USAGE

Fruit comestible, "fruit bleu, rond très bon à manger"

LittératureNoms vernaculaires :Canambouli (Créole)
Hachiballi (A.)
kanaboeli, noja-njanjan (S.)

STERCULIACEAE

(MF 251)

HERRANIA KANUKUENSIS (R.E. SCHULTES)

Nom vernaculaire

Bushi kaꝑao

"Bushi" : forêt kakao : *Theobroma cacao*

Description botanique

Petit arbre monocaule très frêle

Grandes feuilles composées palmatiséquées alternes spiralées

Long pétiole veu avec renflement à la base et au sommet

5 folioles de grande taille obovées

Apex acuminé, cauliflorie

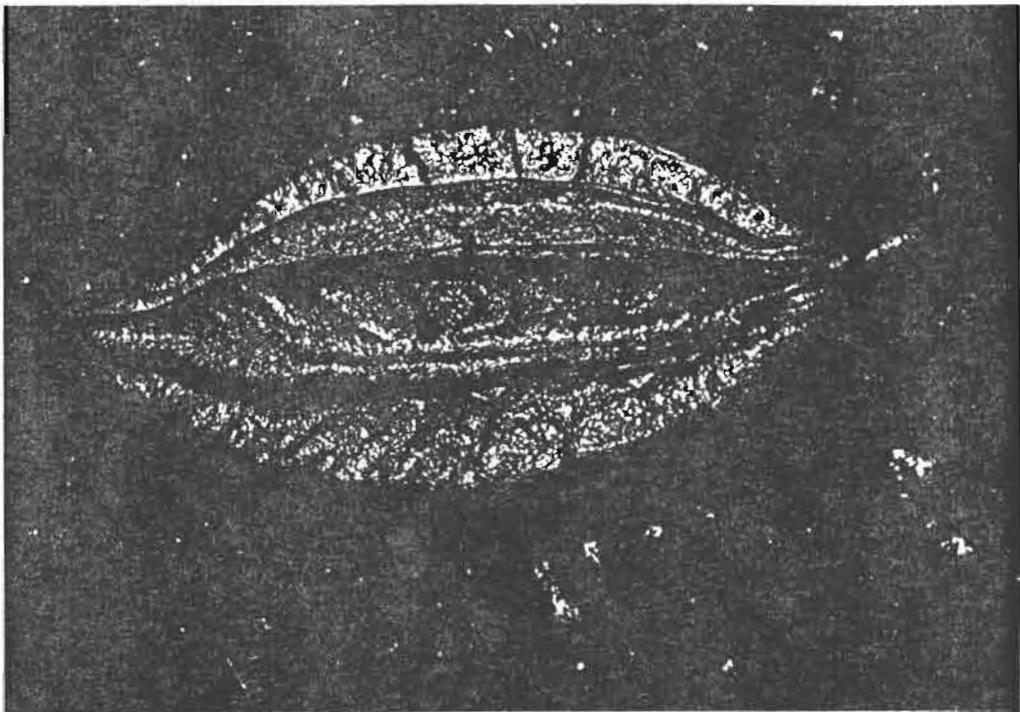
Fruit : capsule oblongue (cabosse), avec une dizaine de côtes longitudinales, et dont l'apex est légèrement incurvé.

Herbier

Récolté le 29/05/86 à Maripasoula en forêt secondaire
(sous-bois)

USAGE

Fruit comestible (pulpe sucrée consommée crue)



Herrania kanukuensis R.E.Schultes

STERCULIACEAE

photo M.F. PREVOST

STERCULIACEAE

(MF 250)

THEOBROMA VELUTINUM WILD. EX SPRENGNom vernaculaire

Bushy kakao

"Bushy" : forêt

"kakao" : *Theobroma cacao*Description botanique

Petit arbre à rameaux flexibles

Feuilles entières alternes, oblongues, acuminées, de très grande taille.

Face inférieure glauque

Fruit : capsule ellipsoïde, brun jaune, veloutée, à 5 côtes saillantes

Herbier

Récolté le 29/05/86 à Maripasoula en forêt primaire (sous-bois)

USAGE

Fruit comestible, (pulpe consommée crue)

LittératureNoms vernaculaires :

Cacao grand bois (cr.)

Cacaurana (Br.)

Boesi kakaw (S., P.)

Origine :Forêts de la région Amazonienne du Brésil (Fouqué
-1974)

STERCULIACEAE

(MF 250)

THEOBROMA VELUTINUM WILD. EX SPRENGNom vernaculaire

Bushy kakao

"Bushy" : forêt

"kakao" : *Theobroma cacao*Description botanique

Petit arbre à rameaux flexibles

Feuilles entières alternes, oblongues, acuminées, de très grande taille.

Face inférieure glauque

Fruit : capsule ellipsoïde, brun jaune, veloutée, à 5 côtes saillantes

Herbier

Récolté le 29/05/86 à Maripasoula en forêt primaire (sous-bois)

USAGE

Fruit comestible, (pulpe consommée crue)

LittératureNoms vernaculaires :

Cacao grand bois (cr.)

Cacaurana (Br.)

Boesi kakaw (S., P.)

Origine :Forêts de la région Amazonienne du Brésil (Fouqué
-1974)

Répartition :

Dans tous les états du Nord-Est de l'Amazonie à partir du Sud de l'Amérique centrale (Calvacante -1974)

Au Surinam seulement sur la zone du Maroni (forêt ripicole et de crique) (Roosmalen -1985)

Utilisation :

La pulpe est utilisée pour faire confitures et glaces

Avec les graines on prépare un chocolat maison (Mors et Rizzini -1966)

La pulpe acide et parfumée sert à la confection de boissons rafraîchissantes, sorbets et compotes (Fouqué -1974).

Les Wayãpi mangent la pulpe du fruit en début de saison sèche (Grenand -1980)

VERBENACEAE

(MF 106)

LANTANA CAMARA L.Nom Vernaculaire

Angu manga maka ("maka" = épine)

Description Botanique

Grande plante herbacée poussant en touffes

Tige quadrangulaire portant de rares épines.

Feuilles simples opposées, deltoïdes base aiguë - Apex acuminé.

Marge crenelée - face inférieure pubescente

Odeur aromatique très forte. Inflorescences terminales en capitules denses ou spiciformes, pubescents

Fleurs gamopétales blanches ou rosées intérieur de la gorge jaune

5 pétales asymétriques

Fruits : petites drupes globuleuses sessiles, noires à maturité

Herbier

Récolte le 18/03/86 à Maripasoula au bord de la Piste (ensoleillé)

USAGE

- Alimentaire : - fruit comestible
 Médical : - feuilles utilisées en bain pour la fièvre
 Rituel : - feuilles utilisées en bain pour "Ampuku"
 (dieux de la forêt)

LittératureNoms vernaculaires

- Fr. Mélisse de calme (Guyane Fr.)
 faux mûrier (Antilles)
 camara (Haïti)

Origine :

Amérique tropicale

Répartition :

Pantropical

Utilisation :

- plante cultivée à titre ornemental
- les fruits peuvent être consommés crus (Fouqué - 1974)
- les feuilles sont employées en infusion aromatique antispasmodique et stimulante (Lemée - 1956)
- la plante aromatique est préconisée en bain contre le tétanos et les rhumatismes
- l'infusion des feuilles est digestive (Sastre et Portecop - 1985)
- chez les Wayãpi les feuilles servent à préparer des décoctions fébrifuges (Grenand - 1980)

Toxicité

Cette plante est connue comme étant très toxique pour les animaux pâturant, elle contient un principe actif (la lantanine) qui cause une photosensibilisation, la jaunisse puis un enfllement de la tête et une congestion des reins.

En Australie, on a remarqué que les enfants sont souvent malades en mangeant les fruits.

En Floride un enfant est mort pour avoir mâché et avalé une quantité de fruits verts (Morton - 1977).

VERBENACEAE

(MF 135)

PRIVA LAPPULACEA (L.) PERS.Nom vernaculaire

Sumé wiwi

"wiwi" : plante "sumé" : sentir

Description botanique

Petite plante herbacée à tiges carrées, crénelées, parfois violettes

Feuilles opposées deltoïdes base aiguë - Apex cuspidé - marge crénelée en grappes spiciformes terminales - pédoncules grêles.

Fleurs minuscules rose clair (intérieur violet)

Calice persistant gamosépale à 5 dents très courtes, corolle gamopétale limbe à 2 lèvres

Fruit oblong à 4 côtes dans le calice renflé.

Fleurs à pétales rose vif dentés.

Herbier

Récolté le 12/04/86 à Koumakapan dans un abattis

USAGE

- alimentaire : plante aromatique, utilisée dans le bouillon du poisson
- médicinal : en bain et en infusion contre le mal de tête et la malaria

Littérature

Noms vernaculaires :

collant, guérit tout, herbe à l'angine (Antilles)

ZINGIBERACEAE

(MF 226)

cf. AFRAMOMUM MELEGUETA K. SCHUM

(dans l'attente d'une détermination précise
du spécialiste)

Nom vernaculaire

Nengué Kondé Péppé

"Nengué" : nègre

Kondé (village)

"Péppé" : poivre

Description botanique

Plante herbacée à feuilles lancéolées (22 x 2 cm),

glabres à nervures parallèles

Long pétiole engainant

Rhizome fin et articulé

Herbier

Récolté le 12/05/86 dans le campement "Abattis Maripa"

USAGE

alimentaire : fruit comestible

"le pied donne une fleur, puis un fruit rouge
qu'on écrase et qu'on mange comme le poivre"

médicinal : contre la lèpre ("maladie Kina") on fait bouillir
la plante avec "Pikin fokaka" (Phoradendron cf.
piperoïdes - Loranthaceae - MF 225)

On utilise l'eau pour se laver en en buvant un petit
peu"

Littératures

Noms vernaculaires :

Ningre kondre pepre (Surinam)

Fr. Poivre melegueto

Grains de Guinée

Origine :

Ouest africain

Répartition :

Afrique de l'Ouest (Ghana, Guinée, Côte d'Ivoire...)
Surinam et Guyane, où il fut planté à petite échelle
(Purséglove et al. 1981)

Utilisation :

La pulpe du fruit est sucrée et les graines sont aromatiques et piquantes

En Europe, le poivre melegueta a été utilisé comme épice et carminatif ainsi que pour épicer les vins et renforcer la bière.

En Afrique de l'Ouest la pulpe du fruit est mâchée comme stimulant rafraîchissant et les graines furent utilisées comme nourriture saisonnière et en médecine locale (Purseglove et al -1981)

L'espèce est largement cultivée par la population créole. Les graines sont utilisées non seulement comme condiment mais aussi comme remède contre la toux et les douleurs rhumatismales. (Maas -1985)

ZINGIBERACEAE

(MF 115)

COSTUS CYLINDRICUS

Nom vernaculaire

Singa Afu

Description botanique

Grande plante herbacée

Feuilles à gaine lâche, alternes spiralées

Limbe pétiolé oblancéolé, acuminé, atténué vers la base
inflorescences en épis terminaux cylindriques, bractées
rougeâtres coriaces

Fleurs à pétales rose vif dentés.

Herbier

Récolté le 20/03/86 à Maripasoula en sous-bois

USAGE

- alimentaire : tige comestible, "mangée quand on est perdu en forêt"
- médicinal : tige sucée pour rafraîchir la bouche quand on a la fièvre
(goût acidulé)
- rituel : la macération de la plante est utilisée en bain pour
"Ampuku" (Dieux de la forêt").

V - VEGETAUX SUBSPONTANES

Le Petit Larousse donne comme définitions de la cueillette : "récolte ou ramassage de Produits Végétaux" ne distinguant pas les plantes sauvages des plantes cultivées.

Mon sujet n'englobait pas ces dernières et dans la partie précédentes, je me suis limitée aux plantes sauvages.

Toutefois, il est un certain nombre de végétaux qui, sans être réellement cultivés (si on considère l'abattis comme zone exclusive de culture) sont entretenus autour des habitations. Dans la plupart des cas, il s'agit d'arbres fruitiers mais on trouve également quelques plantes herbacées et arbustives.

Ces plantes étant, en général, très connues, je me contenterai ici d'en donner la liste par familles botaniques avec parfois quelques détails sur l'usage chez les BONI.

ANACARDIACEAE

Anacardium officinale, (Anacardier)

Origine : Amérique Tropicale

Répartition : Naturalisé en Inde
également trouvé en Afrique

Nom vernaculaire : "Cassou"

La "pomme" est mangée crue, tandis que la "noix" est grillée avant d'être consommée (toxique à l'état frais)

Mangifera indica, L. (manguier)

Origine : Indo-Malaise (Mathon - 1981)

Répartition : pan Tropicale

Nom vernaculaire : "Manian"

Spondias purpurea, L. (Mombinier rouge)

Origine : Amérique Tropicale, probablement
Amérique centrale et Antilles (Fouqué - 1974)

Nom vernaculaire : "Mopé"

ANNONACEAE

Annona muricata, L. (Corossol)

Origine : Amérique Tropicale

Répartition : pays tropicaux à climat humide (Westphal - 1985)

Nom vernaculaire : "Atuku"

BIXACEAE

Bixa orellana, L. (Roucou)

Origine : Amérique Tropicale

Répartition : largement répandu à travers les tropiques,
parfois naturalisé

Nom vernaculaire : "Cossué"

les graines sont utilisées pour aromatiser et colorer
certaines sauces.

On enduit les chiens de "Roucou" pour qu'ils soient
meilleurs à la chasse.

BROMELIACEAE

Ananas comosus, L. (Ananas)

Origine : Parana - Paraguay (Westphal - 1985)

introduite de bonne heure par les Européens
en Asie et en Afrique (de Candolle - 1883)

Répartition : pays tropicaux et subtropicaux

Nom vernaculaire : "Nanasi"

~~CANNACEAE~~ GRAMINEAE

Saccharum officinarum L. (Canne à sucre)

Origine mal connue. On pense qu'elle a d'abord été utilisée
en Asie, puis répandue en Afrique.

Elle a été introduite au Brésil, au début du 16e siècle.
(de Candolle - 1883).

Répartition : pan Tropicale

Nom vernaculaire : "Ken"

La tige est consommée à l'état frais ou pressée pour en extraire le jus.

Celui-ci après avoir fermenté une huitaine de jours donne une boisson faiblement alcoolisée préparée pour les jours de fête.

CARICACEAE

Carica papaya, L. (Papayer)

Origine : Mexique, Costa Rica (Westphal - 1985)

l'espèce aurait été introduite sur les côtes d'Afrique et d'Asie depuis la découverte de l'Amérique (de Candolle - 1883)

Répartition : tous pays tropicaux et subtropicaux

Nom vernaculaire : "Papaya".

COMBRETACEAE

Terminalia Catappa, L. (Amandier Indien)

Origine : Asie et Madagascar (Mathon - 1981)

Répartition : pan Tropicale

Nom vernaculaire : "Amanda".

MORACEAE

Artocarpus altilis (Park) Fosberg (Arbre à pain)

Origine : Sud-Est Asiatique (Simmonds - 1976)

a été implanté dans les Indes occidentales, à la demande des planteurs qui y voyaient un aliment peu onéreux pour leurs esclaves (Purseglove - 1968)

Répartition : cultivé un peu partout sous les tropiques.

Nom vernaculaire : "Bélibon"

(le même nom est utilisé pour la variété seminifera dont on mange les graines bouillies dans l'eau salée).

MUSACEAE

Musa paradisiaca, L. (Banane douce)

Origine : Asiatique, a été cultivé très tôt en Afrique,
puis en Amérique (15e siècle) (Simmonds - 1976)

Répartition : pays Tropicaux et subtropicaux

Nom vernaculaire : "Bacoba".

Musa (acuminata x balbisiana), L. (Banane plantain)

Origine : Asie

Répartition : pays Tropicaux

Nom vernaculaire : "Baana"

le fruit est mangé bouilli ou rôti
Il est souvent utilisé dans des préparations
diverses (Cf. recettes p.).

MYRTACEAE

Eugenia jambos, L. (Pommier rose)

Origine : Asie

Répartition : pan Tropicale

Nom vernaculaire : "Pomalac"

Psidium guajava, L. (Goyavier)

Origine : Amérique Tropicale
(du Mexique à la Colombie et au Pérou, d'après
de Candolle, 1883).

Répartition : pan Tropical
souvent naturalisé (dispersion par les oiseaux)
(Purseglove - 1968)

Nom vernaculaire : "Gobaya".

PAPILIONACEAE

Cajanus Cajan (L.) millsp. (Pois de pige n - Pois d'Angole)

Origine : Afrique équatoriale (de Candolle - 1883)
ou Inde (Simmonds - 1976)

Répartition : pan Tropicale (se naturalise très facilement)

Nom vernaculaire : "Wandu"

on mange soit les gousses vertes, soit les graines.

PEDALIACEAE

Sesamum indicum L. (Sésame)

Origine : mal connue
utilisé depuis les temps préhistoriques en
Ethiopie et en Asie centrale (Simmonds - 1976)
Les Portugais l'ont transporté de la côte de Guinée
au Brésil (de Candolle - 1883)

Répartition : toutes régions Tropicales, subtropicales et
tempérées chaudes.

Nom vernaculaire : "Bongila"

Les graines séchées sont grillées sur la platine à
manioc, puis pilées avec du sel ou du sucre.
On peut également en faire une sauce, comme avec les
cacahuètes (Cf. recette p.107).

RUTACEAE

Citrus Spp.

Origine : On pense que les espèces cultivées sont originaires
du Sud-Est Asiatique (Purseflove - 1968)

Répartition : Pays tropicaux et subtropicaux

Citrus aurantifolia (Chr.) Swing (Citron vert - lime)

Nom vernaculaire : "Lemiki"

Citrus limon (L.) Burm. fil. (Citron)

Nom vernaculaire : "Lemiki"

Citrus paradisi Macf. (Pomélo)

Nom vernaculaire : "Pamplemussu"

Citrus reticulata Blanco (Mandarine)

Nom vernaculaire : "Mandarine"

Citrus sinensis (L.) Osbeck (Orange)

Nom vernaculaire "Peshina"

SOLANACEAE

Capsicum frutescens L. (Piment)

Origine : Amérique Tropicale (Mathon - 1981)

Répartition : Pays tropicaux.

Nom vernaculaire : "Péppé"

Les BONI consomment beaucoup de piments surtout pour accompagner le poisson.

Ils cultivent plusieurs variétés et différents moyens sont utilisés pour les conserver (Cf. Annexe 1, p.106).

Remarque : Les piments sont une bonne source de vitamines, en particulier la vitamine C dans les variétés douces et crues et la vitamine A dans les variétés fortes et sèches (Simmonds - 1976)

STERCULIACEAE

Theobroma cacao L. (Cacaotier)

Origine : Amérique du Sud

Répartition : pan Tropicale

Nom vernaculaire : "Kakao"

la pulpe du fruit est mangée crue.

ZINGIBERACEAE

Zingiber officinale Roscoe (Gingembre)

Origine : Sud de la Chine (Mathon - 1981)

Répartition : largement répandu sous les Tropiques

Nom vernaculaire : "Ginja"

le rhizome est utilisé pour faire du "thé".

VI - ASPECT CULTUREL DE L'ALIMENTATION

a - INTRODUCTION

L'aspect culturel dans le choix des ressources alimentaires est très complexe "Dans un même milieu naturel des sociétés disposant sensiblement des mêmes moyens techniques opéreront des choix différents (de Garine I. - 1976).

Jean Hurault qui a étudié l'alimentation des BONI et des indiens Wayâna du Haut-Maroni remarque une différence sensible entre les deux.

Les indiens ne cultivent pas le riz et n'utilisaient ni huile ni sel dans la cuisine traditionnelle. Par contre leur alimentation est beaucoup plus variée et ils consomment beaucoup plus de fruits.

En effet le choix des aliments n'est pas seulement lié aux besoins nutritionnels mais aussi à un besoin d'ordre culturel, comme de retrouver certaines sensations perçues depuis la petite enfance.

Ainsi certaines nourritures nouvelles s'intègrent très facilement dans un système traditionnel, alors que d'autres vont être rejetées (l'échec de l'opération lait en poudre est un exemple connu).

Avant d'envisager une quelconque amélioration de l'alimentation il importe donc d'étudier l'aspect culturel du système alimentaire.

b - L'ALIMENTATION TRADITIONNELLE BONI

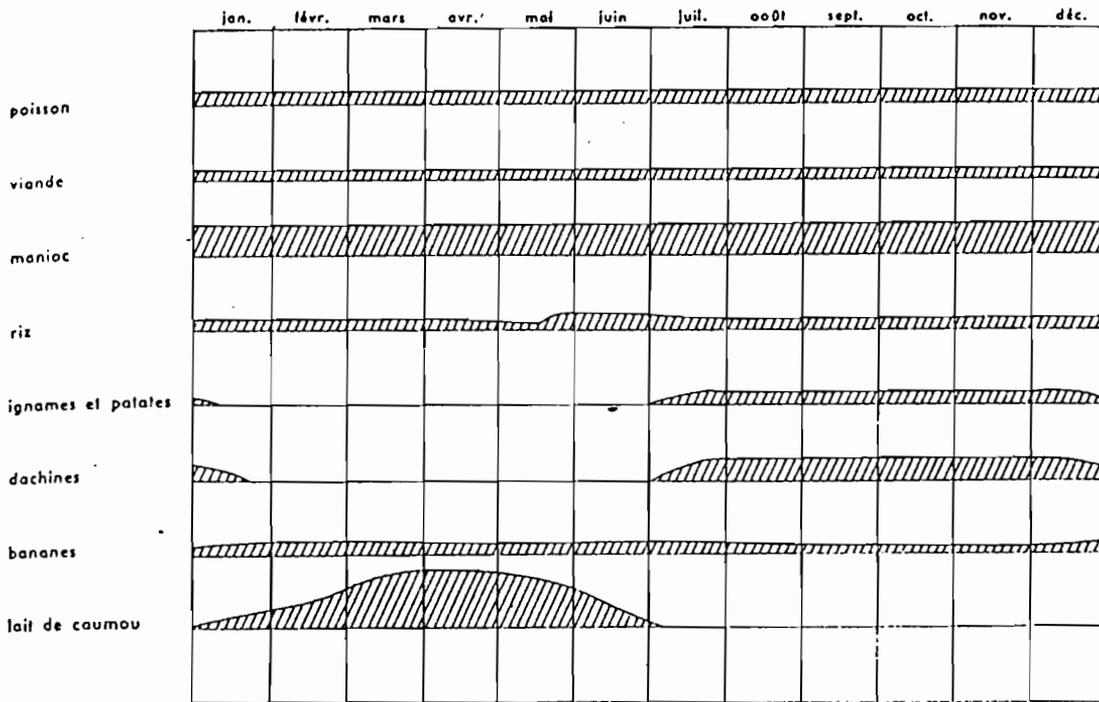
Elle repose sur les produits de la pêche, la chasse et l'agriculture sur brûlis. La cueillette ne semble avoir qu'un rôle accessoire mais ce serait oublier l'importance de la variété des aliments pour l'apport de tous les éléments minéraux, vitamines et acides aminés indispensables.

Les quelques fruits grapillés dans la journée peuvent donc constituer un apport qualitatif intéressant.

Pour certains fruits de palmiers (pinot, comou) cet apport devient essentiel pendant la saison des pluies ou la consommation des "lait" de palmier est très importante. Il n'est pas rare que le dîner soit constitué de couac mélangé à du "wasai" ou "komu" dont nous avons vu la riche valeur alimentaire.

Le tableau 13 révèle bien la place du lait de comou dans l'alimentation, pendant une période où il n'y a pratiquement pas de légumes.

D'un point de vue quantitatif le manioc est la plante la plus importante. Elle est consommée essentiellement sous forme de couac (farine de manioc grillée) qui peut être considérée comme l'aliment de base et il n'est pas rare d'entendre "je vais manger un petit couac" pour "petit repas".



— Variation de l'alimentation des Noirs Réfugiés au cours de l'année.

Tableau 13 extrait de HURAUULT (1965)

Le riz peut remplacer le couac, mais est consommé de manière moins fréquente. Il semble pourtant plus estimé. En 1965 Hurault écrivait que l'importance que prend le riz pour les BONI "laisse penser que les ancêtres africains des Noirs réfugiés provenaient en partie des pays d'Afrique occidentale où le riz est la base de l'alimentation".

Cette importance du riz est surtout révélée les jours de fête. J'ai vu des quantités énormes de riz préparées pour l'offrande aux ancêtres à l'occasion d'une fête traditionnelle, alors que le couac était tout juste représenté parmi les nombreux aliments offerts.

- Ce riz, cultivé dans les abattis, présente des caractères particuliers : Selon Portères "il se serait différencié dans les Guyanes, un centre secondaire de la variation du riz".

(Cité par Hurault in "La Vie matérielle des Noirs réfugiés BONI et des indiens Wayana du Haut-Maroni".

De mon côté, j'ai commencé l'inventaire des différentes variétés de riz et j'ai déjà recueilli une dizaine de variétés différentes l'inventaire étant non terminé.

Il serait intéressant de connaître l'origine des premiers plants de riz ; quand j'ai posé la question on m'a répondu qu'ils avaient été cueillis dans la brousse par les ancêtres.

Un repas se compose donc de couac ou de riz mêlé de viande ou plus souvent de poisson. Durant la période où j'ai fait mon séjour (saison des pluies) la consommation des légumes était pratiquement nulle, contrairement à celle des fruits de palmier. J'ai noté également une consommation importante de bananes.

Le bananier me semble avoir une importance toute particulière dans la société BONI. Ceci non seulement par son fruit :

- qui est beaucoup consommé (surtout la "banane plantain"), et entre dans plusieurs préparations culinaires (Cf. Annexe 1)
- c'est un des premiers aliments donnés aux bébés (sous forme de gongoté - voir préparation p.) "Cela leur donne de la force"
- il est recommandé aux femmes désirant allaiter leur enfant.

Mais également par sa feuille qui a de nombreux usages, notamment pour envelopper certains aliments lors de la cuisson :

- certaines "sucreries" ("Tana wiwi" - "mafsewa" - "doku" : Cf. Annexe 1)
- le poisson après qu'il ait été saupoudré de piment

Remarque : cette méthode de cuisson du poisson dans une feuille de bananier est pratiquée en Afrique. Or elle a pour effet de rendre assimilable le calcium des arêtes qui sont dissoutes par l'acidité de la feuille (Farb et Armelagos - (1980).

La feuille de bananier a également une certaine importance dans les rituels, puisque c'est sur elle que l'on dépose la nourriture offerte aux ancêtres.

A ce sujet, il est peut-être intéressant de remarquer que le bananier, à la suite de sélections humaines, ne passe plus par la voie sexuée pour se reproduire, mais uniquement par la multiplication végétative. On a donc toujours à faire à la même "génération" de bananier.

L'alimentation du jeune enfant

Le passage du lait maternel, à l'alimentation adulte se fait de façon progressive.

Vers le 5e mois, parfois avant, la mère donne un peu de sa nourriture à l'enfant (riz avec un peu de sauce - couac).

Les premiers "aliments" du bébé seront des bouillies faites à partir du manioc ("Afiingi" - "Goma" - "Tapioca").

du maïs ("Azoé")

ou de banane ("Gongoté")

Vers le 8e mois, on incorpore un peu de viande ou poisson.

L'enfant est ainsi, peu à peu initié aux goûts des divers aliments.

Les interdits alimentaires

Dans toutes les sociétés il existe des lois alimentaires avec des interdits portant sur certains animaux ou végétaux, permanents ou temporaires, généraux ou individuels, ces interdits sont souvent difficiles à expliquer de façon rationnelle. Chez les BONI On les appelle "kina".

Il existe trois types de kina permanents. Le plus connu est celui qui est transmis par le père ("Bwasi kina") et dont la rupture donne la lèpre.

Une étude approfondie de ces interdits aurait demandé un séjour prolongé : c'est un domaine secret difficile à aborder, une personne

révélant ses kina prend le risque de se faire incorporer l'aliment interdit dans sa nourriture.

Outre les kina permanents, il existe des kinas temporaires liés à un état, ou à une circonstance.

Ainsi la femme enceinte doit éviter certains aliments :

- la tête de l'"Agouti" (*Dasyprocta aguti*) si elle ne veut pas voir son bébé naître avec une tête trop longue.

- le cou du "Baboun" (*Mycetes seniculus* - Primates) pour que l'enfant n'aie pas un gros cou.

- la peau du "Maïpouri" (*Tapirus terrestris* - Tapiridé) qui donnerait à son enfant une peau très épaisse.

Elle doit également éviter tous les aliments "kina" du futur bébé.

Par contre certains aliments sont recommandés :

- le cou du "mouton paresseux" ce qui donnera à l'enfant un cou "long et fin".

- la chair en général (viande et poisson) pour que la femme aie beaucoup de force.
et les bananes ("Bacoba") sont recommandées aux femmes désirant avoir du lait.

Les interdits peuvent également porter sur les horaires des repas : les femmes en deuil de leur mari ne doivent pas manger la nuit après 18h00.

c - EVOLUTION DES HABITUDES ALIMENTAIRES

1) - INTRODUCTION

L'alimentation a toujours été un des problèmes majeurs de l'humanité "De la satisfaction du besoin alimentaire dépend la survie d'un groupe, il est donc normal que la quête de la nourriture soit un des domaines les plus riches de la culture (de Garine - 1976).

Il est vrai que l'exploitation du milieu naturel demande une excellente connaissance de celui-ci.

Pour prendre l'exemple des plantes de ceuillette, il faut en connaître la comestibilité, la saisonnalité, les moments les meilleurs pour la récolte et les endroits où on les trouve en quantité intéressante.

Comment les Marrons ont-ils adapté la connaissance de leur propre milieu d'origine pour survivre dans la forêt Amazonienne ?

Les textes historiques donnent peu de détails sur la vie quotidienne des Marrons et il faut sans doute d'avantage compter sur la mémoire collective pour apporter des éléments à une réponse.

Un système culturel n'est jamais immuable et l'alimentation subit des modifications au cours du temps.

2) EVOLUTION DES GOUTS

Des modifications dans la nourriture peuvent être dues à une évolution des goûts. Ainsi on m'a fait remarquer que la jeune génération préfère la boisson de "Wassai" à celle de "Komu", contrairement à leurs ancêtres.

Mais est-ce réellement un changement dans les goûts ou cela correspond-il à une adaptation face à une contrainte écologique : Il est possible que le palmier comou, trop souvent coupé pour la récolte de ses fruits, se rarifie, tandis que le pino, (dont les fruits fournissent le "Wassai") à l'avantage de rejeter à la base.

3) INTRODUCTION D'ALIMENTS IMPORTES

Un nombre croissant d'aliments importés sont progressivement inclus dans l'alimentation journalière.

Ainsi l'huile du commerce a complètement remplacé les huiles de palmier pour la cuisine. La fabrication d'huile devient rare.

De même les bouillons en cube sont employés quotidiennement pour la cuisson du poisson et semblent avoir détroné le jus de manioc ("Kassaba wata" Cf. préparation p.106).

"Avant tu n'avais pas besoin de mettre du cube pour faire cuire le poisson ; tu mettais du jus de manioc, du "Sumé wiwi", de l'huile et du sel".

L'oignon, sans être pour autant cultivé, est de plus en plus utilisé au détriment de plantes aromatiques telle que "Sumé wiwi" (Priva lappulacea VERB) "Avant on n'avait pas d'oignons, on mettait du "Sumewiwi", c'est ça qu'on utilisait comme l'oignon".

Ainsi les recettes de cuisine évoluent, on y introduit des plats créoles tels que le "Blaff" et la "Pimentade".

Les enfants qui vont à l'école de Maripasoula mangent de la cuisine créole tous les jours à la cantine. Or nous connaissons l'importance des habitudes alimentaires prises dans l'enfance.

"Longtemps après qu'habillement, langage et comportement ont été assimilés, les anciennes habitudes alimentaires constituent les ultimes vestiges de la culture antérieure" (Farb et Armelagos - 1980).

Ces habitudes sont en pleine évolution chez les BONI, même si, comme on me l'a fait remarquer : "Ce qui a changé, c'est tout simplement un peu de cuisine, la façon dont on prépare, mais on mange toujours la même chose, manioc, cassave...".

C'est oublier les aliments en conserves, le poulet congelé, la baguette de pain... qui sont de plus en plus consommés.

Un autre aliment nouvellement importé est le lait en poudre pour les enfants. En effet les jeunes femmes sèvrant leurs bébés de plus en plus tôt substituant au lait maternel, du lait acheté dans le commerce. Est-ce par coquetterie ou une façon d'afficher leur modernité Elles disent ne plus avoir le temps, où "cela ne se fait plus, maintenant on achète le lait dans les magasins".

Quand on connaît l'importance des anticorps du lait maternel pour la protection du bébé contre les infections, on peut se demander quel effet va avoir cette "modernisation" sur la santé des jeunes enfants.

4) MODE DE CONSERVATION DES ALIMENTS

L'apparition de réfrigérateurs et congélateurs, dans certaines familles pouvant profiter d'un groupe électrogène, va certainement avoir une grande répercussion sur les habitudes alimentaires.

Autrefois le seul mode de conservation de la nourriture carnée était le salage ou le boucanage.

Aussi une chasse ou une pêche fructueuse était souvent partagée, moyen de ne pas gaspiller de nourriture et d'investir le surplus dans l'espoir d'être un jour le receveur.

La possibilité de conserver les aliments peut avoir une influence sur le système de partage des aliments et donc au travers de ces changements c'est tout un réseau social tissé autour des échanges de nourriture qui risque fort d'être ébranlé.

5) QUALITE DE L'ALIMENTATION

En 1951, le docteur André Sausse écrivait à propos des BONI vivant dans le bassin du Maroni : "l'alimentation dans l'ensemble est saine et abondante". Il remarque tout de même qu'elle est peu variée et qu'"on peut la soupçonner d'être carencée en éléments minéraux et en vitamine C".

Par contre en 1961 Janssen note une mortalité infantile très élevée chez les populations Maronnais du Surinam. Il souligne le faible rapport protéines/calories (2%) dans l'alimentation des enfants ce qui explique, dit-il les cas nombreux de Kwashiorkor

Il note également des cas d'Avitaminoses B, surtout B₂.

Heureusement, ajoute-t-il, la mère a habituellement suffisamment de lait, et il y a peu de problèmes d'alimentation pendant la lactation. Pour Janssen, ces habitants de la forêt restent très vulnérables aux aléats du climat "Une seule saison sèche un peu trop longue, peut causer une "famine".

Pourtant à la même époque (65) Jean Hurault notait qu'il n'y avait pas de disette de vivre en pays BONI.

Un séjour dans un village isolé sur le fleuve permet de remarquer l'abondance des vivres. Le fleuve fournit une multitude de poissons, le gibier est encore suffisamment abondant, l'abattis constitue une réserve durable de manioc et autres plantes cultivées et la cueillette de fruits permet de varier l'apport alimentaire.

Ce n'est pas le même tableau que l'on trouve en ville, où chasse, pêche, culture et cueillette sont forcément très limités (les moyens de transports pour sortir de la ville coûtent cher). L'obtention de nourriture passe donc par le circuit commercial ce qui réduit la quantité et la qualité de l'alimentation.

Hurault remarquait déjà ce phénomène en 1965 : "d'une façon générale, plus les populations de la zone intertropicale s'éloignent de l'économie de subsistance pour se rapprocher du salariat permanent, plus leur nourriture s'appauvrit, plus il apparaît de carences".

Or l'époque "critique" l'alimentation humaine est celle du jeune enfant, particulièrement au moment du sevrage.

Les kwashiorkors précoces sont surtout la conséquence d'un sevrage précoce et d'une alimentation à base de bouillies glucidiques" (Gentilini -1982)

Sur le tableau suivant :

CATÉGORIE	TENEUR EN PROTIDES p. 100	CARENCE EN ACIDES AMINÉS ESSENTIELS
TUBERCULES manioc, igname, patate	1 à 2	lysine
FRUITS banane plantain	1 à 2	lysine
CÉRÉALES mil, maïs, seigle, sorgho, blé, riz	10	lysine
LÉGUMINEUSES pois, lentille soja	20 35	méthionine
LÉGUMES À FEUILLES VERTES	4 à 10	méthionine

TABLEAU 14 — TENEUR EN PROTIDES DES PRINCIPALES
CATÉGORIES DE VÉGÉTAUX UTILISÉS EN ZONE TROPICALE

(GENTILINI, 1982)

on peut noter que les premiers aliments donnés aux enfants Boni (gongoté, Afungi, Goma, tapioca ou azoé) entrent tous dans des catégories pauvres en protéines et en lysine (Acide Aminé indispensable à la croissance).

Comment expliquer un nombre croissant de kwashiorkors dans les populations Boni sinon par un sevrage de plus en plus précoce ? Le lait maternel étant substitué par un lait commercial coûteux, le passage à l'alimentation adulte se fait sans doute prématurément et de manière beaucoup moins progressive. "Dans les villes intervient la fâcheuse tendance à l'adoption d'une alimentation artificielle mal comprise" écrit Gentilini (1982) à propos de la malnutrition protéino-calorique de la première enfance, en zone tropicale.

Il donne des conseils diététiques variant, dit-il, selon les conditions locales, mais dans tous les cas :

- un allaitement maternel prolongé pendant 18 à 24 mois
- un apport complémentaire riche en protéines à partir du 6ème mois.

Il reste à trouver les aliments locaux convenant le mieux aux enfants, et que l'on pourrait conseiller aux mères.

d - CONCLUSION

Nous avons vu l'importance des laits de palmier dans l'alimentation traditionnelle Boni.

Nous avons vu que la composition du lait de *Jessenia bataua* était très proche de celle du lait humain. On peut espérer qu'il en est de même pour ceux du "comou" (*Oenocarpus bacaba*) et du "pinot" (*Euterpe oleracea*).

"l'exploitation de la végétation naturelle des grandes "pinotières" pourrait être réalisée avec un minimum d'investissement" écrit De Granville en 1980.

Il semble donc intéressant d'étudier la valeur alimentaire du "wassai" et son intérêt dans l'alimentation du jeune enfant.

CONCLUSION

Après ce premier inventaire des plantes alimentaires de cueillette, un certain nombre de points sont à remarquer :

- le plus souvent ces plantes sont trouvées en forêt secondaire ou ripicole (cueillette plutôt masculine, chasseurs, pêcheurs ...), ou en milieu ouvert, village, abattis (cueillette surtout par les femmes et les enfants).
- pour la plupart, ce sont les fruits qui sont mangés (44 espèces sur 51); les palmiers sont les mieux représentés, totalisant 9 espèces.
- les 7 espèces restantes sont utilisées en salade, en légume, ou comme plante aromatique.
- ces plantes ont souvent plusieurs usages (médicinal, rituel...), et j'espère pouvoir approfondir ultérieurement ces différents aspects en complétant les fiches ethnobotaniques présentées dans ce travail.
- la haute valeur alimentaire de certains fruits déjà étudiés (parépou, mombin, patawa ...), et les exemples de fruitiers "améliorés", comme le sont au Brésil les Inga, parépous ..., montrent bien que les fruits de cueillette restent un potentiel exploitable.

- ANNEXE I -
 QUELQUES PREPARATIONS CULINAIRES

I - LES HUILES

Nombreux sont les fruits de palmiers à partir desquels on peut extraire de l'huile. Chez les BONI on m'a cité :

- l'huile de Maripa (*Attalea maripa*)
- α - " de Koko (*cocos nucifera*)
- " de Bugu (*Astrocaryum sciophilum*)
- " de Komu (*Oenocarpus bacaba*)
- " d'Awara (*Astrocaryum vulgare*)

On peut également faire de l'huile d'origine animale (singe atèle - Tapir)

Modes de préparation :

l'huile de "Maripa"

Après consommation du fruit, les noyaux sont récupérés et mis à sécher sur des tôles, au soleil, ceci pendant plusieurs semaines.

On casse alors les noix à l'aide d'une petite hache et on recueille l'amande (le séchage permet à l'amande de se détacher plus facilement du noyau).

Quand on en a suffisamment, on les met à chauffer sur la platine. Ensuite on les écrase au pilon pour obtenir une poudre fine. Celle-ci est mise à bouillir dans de l'eau pendant environ deux heures. On laisse reposer jusqu'au lendemain. On peut alors recueillir l'huile surnageante. On jette l'eau, le résidu est à nouveau pilé et utilisé pour une seconde extraction.

l'huile de "koko"

On utilise les noix de coco sèches. L'albumen est râpé et mis à macérer plusieurs heures dans de l'eau. On récupère la graisse surnageante et on la fait chauffer ("pour enlever l'odeur").

Quand l'huile s'est éclaircie, on retire du feu et on filtre ("il faut au minimum une trentaine de Koko pour avoir une bonne quantité d'huile")

l'huile de "komu"

On utilise les fruits mûrs (noirs) auxquels on ajoute quelques fruits verts qui donneront la couleur de l'huile.

On verse de l'eau bouillante sur les fruits, on laisse reposer quelques minutes on vide l'eau et on recommence.

Cette opération a pour but d'attendrir le fruit et séparer plus facilement la pulpe sans obtenir le lait de "Komu" (pour lequel l'eau doit être seulement tiède).

Les fruits sont ensuite pilés. On enlève les noyaux et la pulpe est mise à reposer au soleil.

Puis la préparation est chauffée sur la platine. L'huile qui commence à s'écouler peut être récupérée. Quand c'est bien chaud on verse le tout dans la couleuvre (il en existe des spécialement conçues, de plus petite taille que celles à manioc).

Il faut alors tirer d'un seul coup sur l'extrémité (on utilise une planche sur laquelle vont s'asseoir plusieurs hommes en même temps).

Remarque :

La confection de l'huile de komu est réservée aux hommes l'opération d'extraction est considérée comme très délicate. Elle doit être faite dans le silence. "Toute remarque sur la quantité d'huile extraite peut faire stopper l'écoulement"

l'huile d'"Awara"

Elle est extraite à partir des noyaux. On procède comme pour l'huile de maripa, mais le séchage préalable des noyaux au soleil exige moins de temps.

Cette huile n'est pas utilisée en cuisine, mais en usage externe dans la médecine traditionnelle (traumatismes - entorses - fractures).

Remarque :

Cette huile, pour être efficace, doit être réalisée par des femmes "ne voyant plus leurs règles".

l'huile de "Kwata" (singe atèle - *Ateles paniscus* (Cebidé))

Lorsque le "Kwata" est très gras (à la saison des pluies, ce singe étant essentiellement frugivore), on récupère sa graisse en le faisant cuire longtemps et sans sel.

Cette huile est chauffée un certain temps et mise en bouteille pour la conserver. Elle est utilisée pour faire cuire des aliments.

De la même manière on peut faire de l'huile avec le "Bofo" (Tapir - *Tapirus terrestus* (Tapiridé)) quand celui-ci est bien gras.

II - SAUCES ET CONDIMENTS

Le plus souvent, le poisson est cuit dans l'eau salée avec de l'huile et éventuellement "sumé wiwi", "cube", oignon ou sauce tomate. Il peut également être cuit dans l'eau de manioc :

"Kasaba wata" (eau de manioc)

Pour confection du couac, le manioc après avoir été épluché et râpé est mis à égoutter dans la "couleuvre". Le jus toxique qui s'écoule est récupéré. Une fois bouilli, il peut être utilisé comme bouillon pour le poisson ou pour conserver les piments frais en bouteille.

"Péppé" (piments)

Le piment est certainement le condiment le plus employé dans la cuisine BONI : On l'utilise :

- soit frais (il est alors écrasé dans le bouillon de poisson, après la cuisson)
- soit sous forme de poudre (dont par exemple, on saupoudre le poisson avant de l'envelopper dans une feuille de bananier pour le faire cuire).

Modes de conservation -

Les piments sont mis à sécher au soleil. Ils sont ensuite pilés en une poudre fine que l'on fait sécher pour la mettre en bouteille (elle peut se conserver ainsi deux ou trois ans).

Les piments peuvent également être conservés entiers, macérés dans de l'eau, du "kasaba wata", ou un mélange eau-vinaigre-sel (éventuellement oignon et ail).

On peut aussi faire une pâte en écrasant les piments avec de l'huile, du vinaigre et un peu d'eau.

Pinda Bafu (sauce d'arachide)

Les cacahuètes sont séchées au soleil, égrainées, grillées sur la platine et écrasées au pilon.

On y ajoute de l'eau à la pâte obtenue ("Pasta Pinda") et on fait chauffer jusqu'à obtention d'une consistance crémeuse.

Cette sauce peut accompagner le riz ("Pinda alishi") et la viande.

Afiingi

C'est le manioc doux qui est utilisé. Il est épluché, râpé, passé dans la couleuvre puis mis à sécher au soleil. Ensuite on le pile, on le tamise et la poudre obtenue est mélangée avec de l'eau pour avoir une consistance pâteuse. On la coupe alors en petits cubes que l'on fera cuire dans l'eau en même temps que le poisson.

On obtient une soupe épaisse qui remplace le couac.

III - FARINES ET "SUCRERIES"

"Goma" (Amidon de manioc)

Lors de la préparation du couac, si on laisse reposer le "Kasaba wata" l'amidon se dépose au fond.

On jette le surnageant et on lave le résidu en le passant sur une toile avec de l'eau.

On laisse à nouveau reposer quelques jours. L'eau surnageante est jetée et le "Goma" propre est écrasé et mis au soleil.

On obtient une poudre fine qui, cuite avec de l'eau donnera une bouillie pour les bébés.

"Tapioca" (farine de manioc)

Il est réalisé avec le "Goma" que l'on fait griller sur la platine à manioc. Cette farine peut être cuite avec de l'eau ou du lait, sucrée ou pas.

"Azoé" (Maïzena)

Les grains de maïs frais sont pilés puis tamisés. La farine obtenue est cuite dans l'eau sucrée.

"Gongoté" (farine de banane)

Les bananes plantain pas encore mûres sont pelées et coupées en tranches longitudinales que l'on met à sécher 1 ou 2 jours au soleil. Il faut enlever les petits grains noirs pour ne pas les retrouver dans la bouillie.

Quand les bananes sont bien sèches on les pile et on tamise. La poudre obtenue est bouillie avec de l'eau sucrée ou pas, ou parfois avec du lait.

"Tonton"

C'est une pâte obtenue en écrasant de la banane plantain cuite à l'eau, dans de la "pasta pinda".

"Mafsewa" (gâteau à base de riz-banane et arachide)

Le riz est réduit en farine dans le pilon. On ajoute la banane plantain cuite à l'eau et la pâte d'arachide ("pasta pinda"). Quand on a une pâte bien homogène, on la dispose dans une feuille de bananier.

L'ensemble est noué et placé dans une marmite remplie d'eau chaude. La cuisson dure environ deux heures.

Le "gâteau" obtenu se mange froid

"Bana kuku" (biscuit à la banane)

Le riz est pilé. On ajoute la banane plantain cuite à l'eau. On mélange et on laisse reposer une heure au soleil.

On en fait ensuite de petites galettes que l'on fait frire à l'huile. Ces "beignets" peuvent être mangés chauds ou froids.

"Switi kasaba kuku" (biscuit au manioc doux)

Le manioc doux est râpé, puis lavé et passé sur une toile pour égoutter l'eau.

On râpe la noix de coco et on la pile avec le manioc.

On peut ajouter du sucre. On fait cuire sur la platine huilée sous forme de galette (comme la cassave).

"Tana wiwi"

On procède de la même manière que précédemment, mais le mélange farine de manioc-coco est enveloppé d'une feuille de bananier et mis à cuire soit au bain-marie, soit directement sur la platine.

"Doku" (gâteau de maïs)

Les grains de "maïs frais" sont râpés pour obtenir une pâte à laquelle on peut ajouter sucre ou sel.

On passe des feuilles de bananier sur le feu puis on en enveloppe le maïs. L'ensemble est placé dans une marmite d'eau bouillante et cuit au bain-marie.

Botanical Terms illustrated

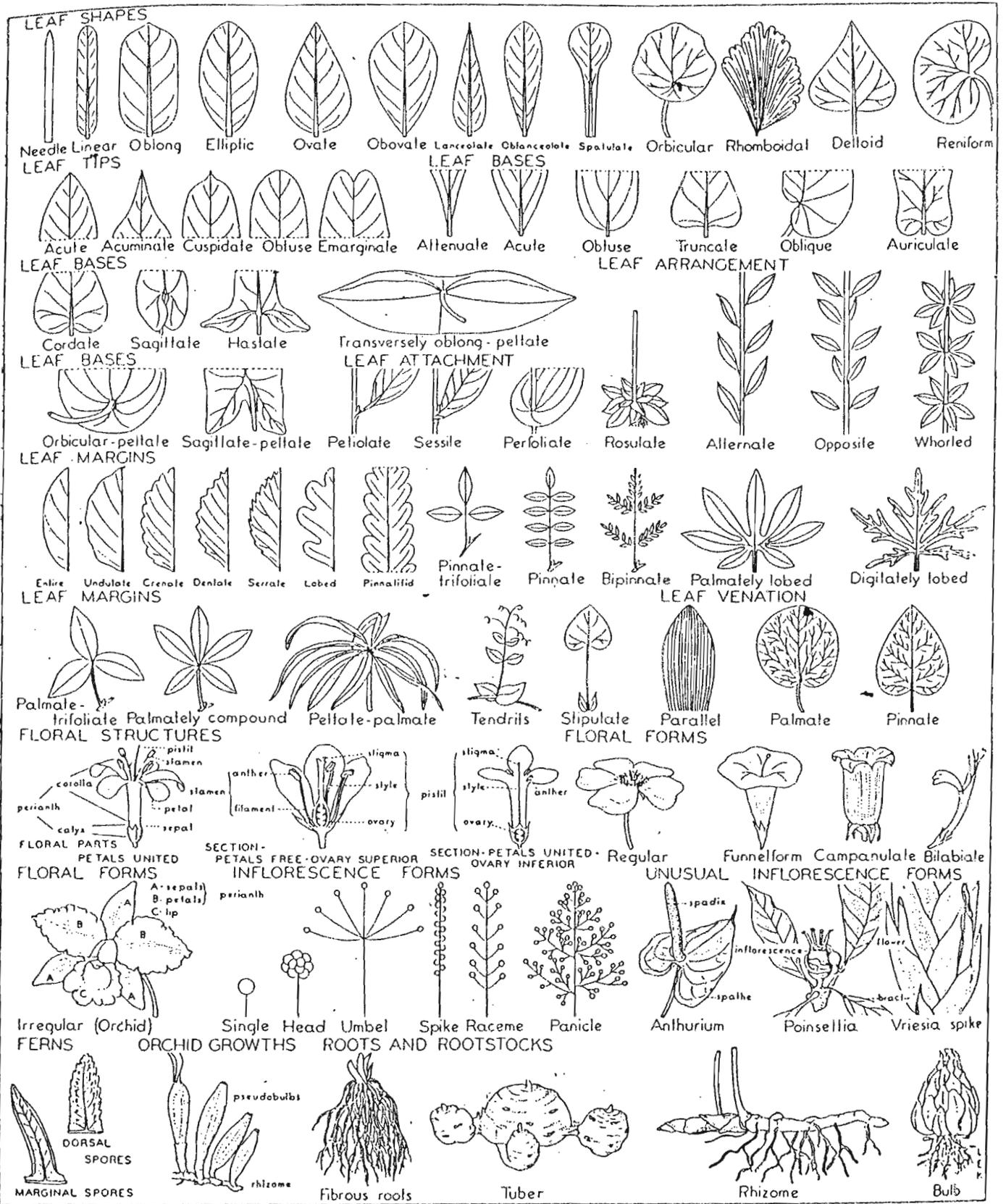


Planche extraite de GRAF (1968)

BIBLIOGRAPHIE

- Anon. (1977) - Estudo Nacional da des pesa familiar e def. Tabelas de composição dos Alimentos. Secretaria de Planejamento da Presidência da República Fundação Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. 201 p.
- Anon. (1970) - Table de composition des aliments à l'usage de l'Afrique. Document sur la Nutrition. ONU pour l'Alimentation et l'Agriculture. Dpt of Health Education and Welfare. USA, 218 p.
- Anon. (1985) - Les migrants Boni, Djuka, Saramaka, Paramaka à St Laurent du Maroni. Groupe de Recherche en Aménagement et Programmation. Paris, 239 p.
- AUBLET, F. (1775) - Histoire des plantes de la Guyane Française. Réed. 1977, Cramer, Vaduz, 2 vol. 976 p + 392 p.
- BALICK, M.J. (1984) - Ethobotany of Palms in the Neotropics. *in* Advances in Economic Botany, 1, 9-23. The New York Botanical Garden.
- BALICK, M.J. (1985) - Useful plants of Amazonia : a resource of global importance. *in* Amazonia, Prance & Lovejoy ed., Pergamon Press, New-York, 339-368.
- BALICK, M.J. & GERSHOFF, S.N. (1981) - Nutritional evaluation of the Jessenia batawa palm, source of a high quality protein and oil from Tropical America. *in* Economic Botany, vol 35 (3), the Society for Economic Botany. New York, 261-271.
- BARCELO, J.Y. (1985) - Les populations descendantes des " Marrons " de St Laurent du Maroni : opération de relogement en auto-construction. Les Dossiers de l'Outre-Mer, n° 81, 82-87.
- BASTIDE, R. (1967) - Les Amériques Noires. Petite Bibliothèque Payot, Paris, 236 p.
- CANDOLLE, A. de (1883) - Origine des plantes cultivées. Réed. 1984, Laffitte, Marseille, 379 p.
- CAVALCANTE, P. B. (1972, 1974, 1979) - Frutas comestíveis da Amazônia. Museu Paraense Emilio Goeldi, Belem, 3 vol. , 82 p. + 82 p. + 61 p.
- CERIGHELLI, R. (1955) - Cultures tropicales I Plantes vivrières. Nouvelle Encyclopédie. Baillière, Paris, 635 p.
- CHARLES-DOMINIQUE, P., ATRAMENTOWICZ, M., M. CHARLES-DOMINIQUE, H. GERARD, C.M. HLADIK, A. HLADIK & M.F. PREVOST (1981) - Les mammifères frugivores arboricoles nocturnes d'une forêt guyanaise : interrelations plantes animaux. Rev. Ecol. (Terre et Vie), 35, 341-435.
- CREMERS, G. (1986) - Petite flore illustrée , rivages de l'île de Cayenne. collec. Nature Guyanaise, Sepanguy, Trimarg Cayenne, 93 p.

- DELPECH, B. (1985) - Compte-rendu de mission sur le Maroni (Guyane Française). ronéo. ORSTOM, 6 p.
- DEVEZ, G. (1932) - Les plantes utiles et les bois industriels de la Guyane. Soc. Ed. Géograp. Marit. et Coloniales. Paris, 91 p.
- EVERAARTS, A. P. (1981) - Weeds of vegetables in the highlands of Java. Horticultural Research Institute, Pasarminggu, Jakarta, 121 p.
- FARB, P. & G. ARMELAGOS (1980) - Anthropologie des coutumes alimentaires. Denoël, Paris, 267 p.
- FOUQUÉ, A. (1974) - Espèces fruitières d'Amérique Tropicale. IFAC, Paris, non paginé.
- FOURNET, J. (1978) - Flore illustrée des Phanérogames de Guadeloupe et de Martinique. INRA, Paris, 1654 p.
- GARINE, I. de (1976) - Alimentation et culture. Cahiers pédagogiques Santé-Nutrition, IEDES-Recherche, Paris, 158 p.
- GARINE, I. de (1979) - Culture et Nutrition. in La Nourriture. Communications, n° 31, Le Seuil, Paris, 70-92.
- GENTILINI, M. & B. DUFLO (1982) - Médecine Tropicale. Flammarion Médecine-Sciences, Paris, 682 p. + dépliant.
- GRAF, A. B. (1968) - Exotica, pictorial Cyclopedia of Exotic Plants. Roehrs Company, Rutherford, 1834 p.
- GRANVILLE, J. J. de (1980) - Les divers types de couverture végétale en Guyane. Quelques aspects de leur exploitation. ronéo. ORSTOM Cayenne, 34 p.
- GRENAND, P. (1980) - Introduction à l'étude de l'univers wayãpi. Sela, Paris, 332 p.
- GROOT, S. de (1984) - La guerre des Marrons Boni (1765-1793). Equinoxe n° 19, CEGER, Cayenne, 1-29.
- HARRINGTON, H.D. (1967) - Western edible wild plants. Univ. of New Mexico Press, 156 p.
- HUBLIN, A. (1985) - La réhabilitation historique du camp de la transportation à St Laurent du Maroni, un projet social ? Les Dossiers de l'Outre-Mer n° 81, 88-111.
- HURAULT, J. (1961) - Les Noirs réfugiés Boni de la Guyane Française. IFAN, Dakar, 362 p. + dépliant.

- HURAUULT, J. (1965) - La vie matérielle des Noirs réfugiés Boni et des indiens Wayana du Haut Maroni (Guyane Française). Agriculture, économie et habitat. ORSTOM, Paris, 142 p. + dépliant + photos.
- JANSSEN, J. F. (1961) - The health of marroon children of Surinam. The Journal of Tropical Pediatrics, Décembre, 91-99.
- LEMÉE, A. (1956) - Flore de la Guyane Française. Tome IV. Lechevalier, Paris, 131 p.
- MAAS, P.J.M. (1985) - Flora of the Guianas : Musaceae, Zingiberaceae, Cannaceae. GÖrts-van Rijn ed. Koeltz Scientific Books, Königstein, 78 p.
- MASEFIELD, G. B. & al. (1969) - The Oxford Book of food plants. Oxford Univ. Press, London, 206 p.
- MATHON, C.C. (1981) - Phytogéographie appliquée à l'origine des plantes cultivées. Masson, Paris, 182 p.
- MORS, W.B. & C.T. RIZZINI (1966) - Useful plants of Brazil. Holden Day INC, San Fransisco, 166 p.
- MORTENSEN, E. & E.T. BULLARD (1966) - Manuel d'Horticulture Tropicale et sub-tropicale. La Maison Rustique, Paris, 276 p.
- MORTON, J.F. (1977) - Plants poisonous to people in Florida and other warm areas. Fairchild Tropical Garden, Miami, 116 p.
- PONCY, O. (1985) - Le genre *Inga* (Légumineuse, Mimosoïdeae) en Guyane Française. Mémoires du MNHN, NS., sér. B, Tome 31, Paris, 124 p.
- PRANCE, G.T. (1972) - Chrysobalanaceae. Flora Neotropica. Monograph n° 9. Hafner Publishing Company, New York, 410 p.
- PRÉVOST, M.F. (1983) - Les fruits et les graines des espèces végétales pionnières de Guyane Française. Rev. Ecol. (Terre et Vie), 38 (2), 121-145.
- PRICE, R. S. (1980) - Afro American Arts of the Suriname Rain Forest. Univ. of California Press.
- PURSEGLOVE, J.W. (1968) - Tropical crops. Dicotyledons vol 1 et 2. Longmans Green and Co. London, 332 p. + 719 p.
- ROOSMALEN, M.G.M. van (1985) - Fruits of the Guianan Flora. Veenman. Wageningen, 483 p.
- SASTRE, C. & J. PORTECOP (1985) - Plantes fabuleuses des Antilles. Editions Caribéennes, 139 p.

- SAUSSE A. (1951) - Populations primitives du Maroni (Guyane Française),
IGN, Paris, 135 p.
- SCHNELL, R. (1957) - Plantes alimentaires et vie agricole de l'Afrique Noire.
Essais de phytogéographie alimentaire. Larose, Paris, 223 p.
- SIMMONDS, N. W. (1976) - Evolution of crop plants. Longman, London, 339 p.
- TINDALL, H.O. & F.A. SAI (1968) - Fruits et légumes en Afrique Occidentale.
Collection FAO Production végétale et protection des plantes n° 11, 257 p.
- TRISONTHI, C. (1979) - Description et clef d'identification de quelques
fruits tropicaux comestibles. Thèse 3e Cycle, USTL Montpellier, 181 p.
- VAN DEN BERG, M.E. (1982) - Plantas medicinais na amazônia. Contribuição
ao seu conhecimento sistemática. Conselho Nacional de Desenvolvimento
Científico e Tecnológico. Programa Tropico Umido. MPEG, 223 p.
- WESSELSBOER, J.G. (1965) - The indigenous Palms of Suriname. Leiden Brill,
172 p.
- WESTPHAL, E. (1985) - Cultures vivrières tropicales. Pudoc, Wageningen.
Centre for Agricultural Publishing Documentation, 514 p.
- WHYTE, R.O. (1955) - Les Légumineuses en Agriculture. Etudes agricoles
de la FAO n° 21, Rome, 429 p.
- WILLIAMS, L.O. (1981) - The useful plants of Central America. Ceiba, vol. 24,
n° 1-2, 342 p.



INDEX DES NOMS VERNACULAIRES

- Afa komu : *Oenocarpus oligocarpa* (ARECACEAE) p. 29
- Agandja maï : *Tapirira guianensis* (Anacardiaceae) p. 8
- Agu shitong : *Posoqueria longiflora* (Rubiaceae) p. 65
- Amanda : *Terminalia catappa* (Combretaceae) p. 89
- Angu manga maka : *Lantana camara* (Verbenaceae) p. 81
- Apa : *Chrysophyllum caimito* (Sapotaceae) p. 68
- Atshantèfi : *Hirtella racemosa* (Chrysobalanaceae) p. 33
- Atuku : *Annona muricata* (Annonaceae) p. 88
-
- Baaka weko : *Inga huberi* (Mimosaceae) p. 45
- Baana : *Musa (acuminata x balbisiana)* (Musaceae) p. 90
- Babun weko : *Inga disticha* (Mimosaceae) p. 44
- Bacoba : *Musa paradisiaca* (Musaceae) p. 90
- Batoto : *Physalis pubescens* (Solanaceae) p. 76
- Bélibon : *Artocarpus altilis* (Moraceae) p. 89
- Boiti : *Manilkara bidentata* (Sapotaceae) p. 70
- Bonda : *Marliera Sp.* (Myrtaceae) p. 49
- Bongila : *Sesamum indicum* (Pedaliaceae) p. 91
- Bugu : *Astrocaryum sciophilum* (Arecaceae) p. 12
- Bushi lakao : *Herrania kanukuensis* (Sterculiaceae) p. 78
Theobroma velutinum (Sterculiaceae) p. 79
- Bushi mabéé tiki : *Leandra solenifera* (Melastomataceae) p. 40
-
- Cassu : *Anacardium officinale* (Anacardiaceae) p. 87
- Cossué : *Bixa orellana* (Bixaceae) p. 88
-
- Dia maakuja : *Passiflora foetida* var. *foetida* (Passifloraceae) p. 56
- Dondo uku : *Myrcia coumeta* (Myrtaceae) p. 50

Ginga : Zingiber officinale (Zingiberaceae) p. 93

Gobaya : Psidium guajava (Myrtaceae) p. 90

Ia kaashi : Inga disticha (Mimosaceae) p. 44

Kakao : Theobroma cacao (Sterculiaceae) p. 92

Kamembuli : Simaba orinocensis (Simaroubaceae) p. 75

Ken : Saccharum officinarum (^{Gramineae}~~Canaceae~~) p. 88

Kimaka : Astrocaryum Paramaca (Arecaceae) p. 11

Kimboto : Pouteria surinamensis (Sapotaceae) p. 74

Koko noto : Cocos nucifera (Arecaceae) p. 20

Komu : Oenocarpus bacaba (Arecaceae) p. 26

Konsaka wiwi : Peperomia pellucida (Piperaceae) p. 61

Koshitong : Cf. Orthomene Schomburgkii (Menispermaceae) p. 43

Koto ati : Begonia glabra (Begoniaceae) p. 30

Lebi tongo : Myrcia coumeta (Myrtaceae) p. 50

Lemiki : Citrus aurantifolia (Rutaceae) p. 91

Citrus limon (Rutaceae) p. 92

Maacouja : Passiflora glandulosa p. 57

Passiflora nitida (Passifloraceae) p. 58

Mabéé shi : Henriettea maroniensis (Melastomataceae) p. 39

Miconia affinis (Melastomataceae) p. 41

Maïtembu : Passiflora coccinea (Passifloraceae) p. 55

Makoko : Phytolacca rivinoïdes (Phytolaccaceae) p. 59

Mamaa dossu : Cf. couepia (Chrysobalanaceae) p. 32

Mandaïne : Citrus reticulata (Rutaceae) p. 92

Manian : Mangifera indica (Anacardiaceae) p. 87

Mapa : Ambelania acida (Apocynaceae) p. 9

Maripa : Attalea maripa (Arecaceae) p. 15

Mopé : Spondias mombin (Anacardiaceae) p. 6

Spondias purpurea (Anacardiaceae) p. 87

- Nanasi : *Ananas com osus* (Bromeliaceae) p. 88
- Napi : *Dioscorea trifida* (Dioscoreaceae) p. 35
- Néngé konde péppé : Cf. *Aframomum melegueta* (Zingiberaceae) p. 84
- Néngé udu : *Licania Licaniaeflora* (Chrysobalanaceae) p.34
-
- Pamplemussu : *Citrus paradisi* (Rutaceae) p. 92
- Papaya : *Carica papaya* (Caricaceae) p. 89
- Paripu : *Bactris speciosa* (Arecaceae) p. 18
- Péppé : *Capsicum frutescens* (Solanaceae) p. 92
- Peshi : *Vigna unguiculata* (Papilionaceae) p.51
- Peshina : *Citrus sinensis* (Rutaceae) p. 92
- Pina : *Euterpe oleracea* (ARECACEAE) p. 23
- Pomalac : *Eugenia jambos* (Myrtaceae) p. 90
- Posing : *Portulaca Oleracea* (Portulacaceae) p.63
-
- Shipaiopo : *Mouriri grandiflora* (Melastomataceae) p. 42
- Sooké : *Pouteria macrophylla* (Sapotaceae) p.72
- Sumé wiwi : *Priva lappulacea* (Verbenaceae) p.83
- Sutu : *citrus Sp.* (Rutaceae) p.66
-
- Tingi moni : *Protium heptaphyllum* (Burseraceae) p. 31
- Tatu : *Talisia Cf longifolia* (Sapindaceae) p. 67
-
- Weko : *Inga nobilis* (Mimosaceae) p. 46
- Wandu : *Cajanus cajans* (Papilionaceae) p. 91

INDEX DES NOMS LATINS

- Cf. Aframomum melegueta (ZINGIBERACEAE) p. 84
- Ambelania acida (APOCYNACEAE) p. 9
- Anacardium occidentale (ANACARDIACEAE) p. 89
- Ananas comosus (BROMELIACEAE) p. 88
- Annona muricata (ANNONACEAE) p. 88
- Artocarpus altilis (MORACEAE) p. 89
- Astrocaryum paramaca (ARECACEAE) p. 11
- Astrocaryum sciophilum (ARECACEAE) p. 12
- Astrocaryum vulgare (ARECACEAE) p. 13
- Attalea maripa (ARECACEAE) p. 15
- Bactris speciosa (ARECACEAE) p. 18
- Begonia glabra (BEGOGNIACEAE) p. 30
- Bixa orellana (BIXACEAE) p. 88
- Cajanus cajan (PAPILIONACEAE) p. 91
- Capsicum frutescens (SOLANACEAE) p. 92
- Carica papaya (CARICACEAE) p. 89
- Chrysophyllum caimito (SAPOTACEAE) p. 68
- Citrus aurantifolia (RUTACEAE) p. 91
- Citrus limon (RUTACEAE) p. 92
- Citrus paradisi (RUTACEAE) p. 92
- Citrus reticulata (RUTACEAE) p. 92
- Citrus sinensis (RUTACEAE) p. 92
- Citrus Sp. (RUTACEAE) p. 66
- Cocos nucifera (ARECACEAE) p. 20
- Costus cylindricus (ZINGIBERACEAE) p. 86
- Cf. Couepia (CHRYSOBALANACEAE) p. 32
- Dioscorea trifida (DIOSCOREACEAE) p. 35
- Eugenia jambos (MYRTACEAE) p. 90
- Euterpe oleracea (ARECACEAE) p. 23

Priva lappulacea (VERBENACEAE) p. 83
Protium heptaphyllum (SAPOTACEAE) p. 31
Psidium guajava (MYRTACEAE) p. 90

GRAMINEAE

Saccharum officinarum (~~CANNACEAE~~) p. 88
Sesamum indicum (PEDALIACEAE) p. 91
Simaba orinocensis (SIMAROUBACEAE) p. 75
Spondias mombin (ANACARDIACEAE) p. 6
Spondias purpurea (ANACARDIACEAE) p. 87

Talisia Cf. longifolia (SAPINDACEAE) p. 67
Tapirira guianensis (ANACARDIACEAE) p. 8
Terminalia catappa (COMBRETACEAE) p. 89
Theobroma cacao (STERCULIACEAE) p. 92
Theobroma velutinum (STERCULIACEAE) p. 79

Vigna unguiculata (PAPILIONACEAE) p. 51

Zingiber officinale (ZINBIBERACEAE) p. 93

Henrietta maroniensis (MELASTOMATACEAE) p. 39
Herrania kanukurensis (STERCULIACEAE) p. 78
Hirtella racemosa (CHRYSOBALANACEAE) p. 33

Inga disticha (MIMOSACEAE) p. 44
Inga huberi (MIMOSACEAE) p. 45
Inga nobilis (MIMOSACEAE) p. 46

Lantana camara (VERBENACEAE) p. 81
Leandra solenifera (MELASTOMATACEAE) p. 40
Licania licaniaeflora (CHRYSOBALANACEAE) p. 34

Mangifera indica (ANACARDIACEAE) p. 87
Manilkara bidentata (SAPOTACEAE) p. 70
Marliera Sp. (MYRTACEAE) p. 49
Miconia affinis (MELASTOMATACEAE) p. 41
Mouriri grandiflora (MELASTOMATACEAE) p. 42
Musa (acuminata x balbisiana) (MUSACEAE) p. 90
Musa paradisiaca (MUSACEAE) p. 90
Myrcia coumeta (MYRTACEAE) p. 50

Oenocarpus bacaba (ARECACEAE) p. 26
Oenocarpus oligocarpa (ARECACEAE) p. 29
Orthomene schomburgkii (MENISPERMACEAE) p. 43

Passiflora coccinea (PASSIFLORACEAE) p. 55
Passiflora foetida var. foetida (PASSIFLORACEAE) p. 56
Passiflora glandulosa (PASSIFLORACEAE) p. 57
Passiflora nitida (PASSIFLORACEAE) p. 58
Peperomia pellucida (PIPERACEAE) p. 61
Physalis pubescens (SOLANACEAE) p. 76
Phytolacca rivinoides (PHYTOLACCACEAE) p. 59
Portulaca oleracea (PORTHULACACEAE) p. 63
Posoqueria longiflora (RUBIACEAE) p. 65
Pouteria macrophylla (SAPOTACEAE) p. 72
Pouteria surinamensis (SAPOTACEAE) p. 74