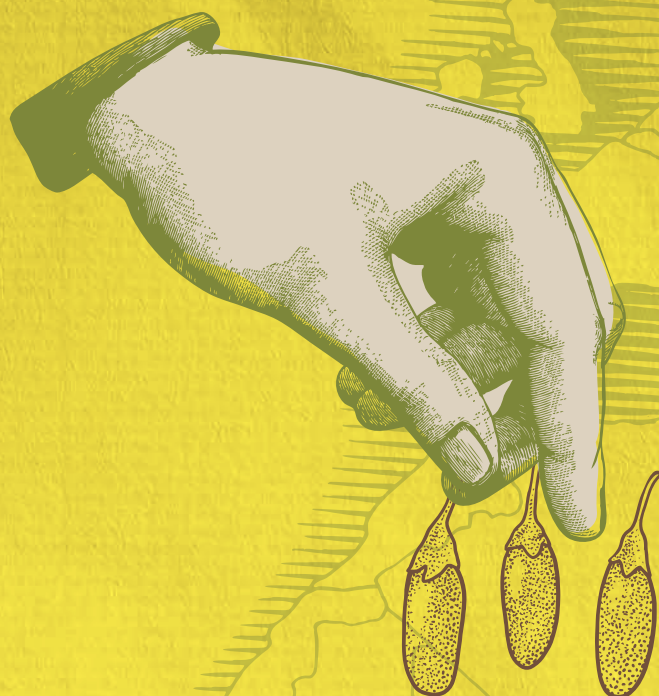
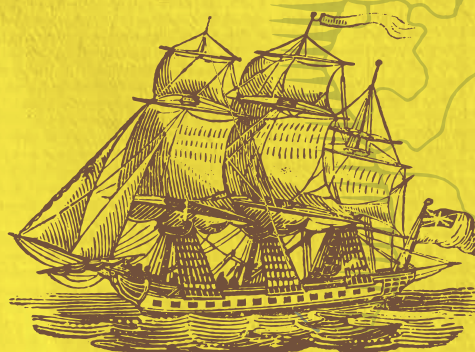




LE VOYAGE DES GRAINES

L'épopée des plantes africaines mondialisées





Livret réalisé par Chercheurs d'Autres pour le Muséum de Toulouse.

Texte et photographies : Marc-Alexandre Tareau, Docteur en anthropologie, Laboratoire LEEISA (CNRS/UG).

Iconographie : Teddy Bélier, Toulouse.

Création graphique : Studio Pastre, Toulouse.

Réalisé sous la direction d'Isabel Nottaris, *directrice adjointe du Muséum de Toulouse*, Olivier Puertas, *responsable des Jardins du Muséum de Toulouse* et David Crochet *Coordinateur de Chercheurs d'Autres*.

Édition accompagnée par Anne Blanquer-Maumont, *responsable de la politique éditoriale, Direction de la Culture Scientifique, Technique et Industrielle (DCSTI) de Toulouse Métropole*.

Avec l'aimable relecture de Boris Presseq, *botaniste au Muséum de Toulouse* et Guillaume Odonne *ethnobiologiste et chargé de recherche au CNRS au sein du LEEISA en Guyane française*.

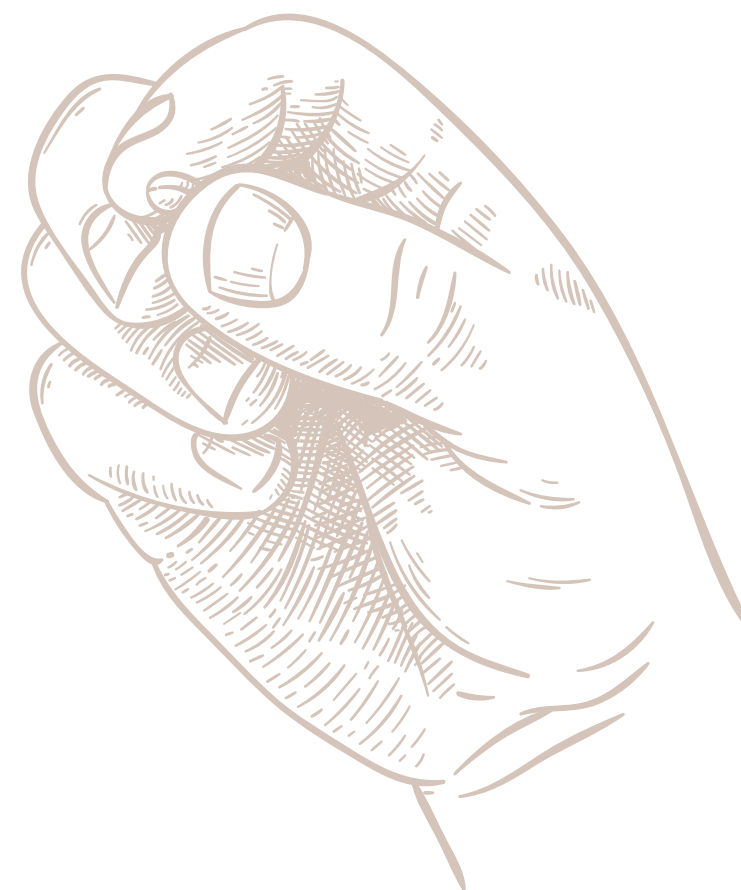


Projet soutenu par



SOMMAIRE

- 2 **PRÉAMBULE**
- 3 **INTRODUCTION**
- 4 **LES VÉGÉTAUX, DES ÊTRES PAS SI IMMOBILES QUE ÇA...**
- 5 **ET LES HUMAINS DANS TOUT ÇA ?**
- 7 **LE TRANSFERT TRANSATLANTIQUE DES PLANTES AFRICAINES**
- 10 **DIS-MOI COMMENT TU APPELLES CETTE PLANTE, JE TE DIRAI D'OÙ ELLE VIENT...**
 - LE GOMBO
 - LA PASTÈQUE
 - LE CAFÉIER D'ARABIE
 - LE PALMIER À HUILE
 - LE BISSAP
 - LE RIZ AFRICAIN
 - LE RICIN
 - LE SORGHO
- 19 **CONCLUSION**
- 20 **RÉFÉRENCES**



UN LIVRET, DES ÉCHANGES

C'est à l'occasion de la saison Africa2020, pilotée par l'Institut Français, que le Muséum de Toulouse et l'Association Chercheurs d'Autres se sont associés au Jardin des Plantes et de la Nature de Porto Novo au Bénin pour proposer des échanges pédagogiques associés à la réalisation du présent livret.



L'édition de ce livret répond à une volonté de créer un outil pérenne susceptible de prolonger les initiatives d'échanges créés lors de cette saison Africa2020 et s'intéresse à des espèces présentes dans les deux jardins. Les médiateurs culturels et scientifiques des deux territoires se rencontrent pour partager leurs savoirs, leurs expériences. Les jardins du Muséum de Toulouse voit jusqu'à 30 000 élèves ou visiteurs en médiation et le Bénin, plus de 20 000.

Ces échanges de pratiques permettent d'enrichir les interventions et interactions de chacun des médiateurs avec les publics. C'est une des richesses de la rencontre avec l'altérité : se définir, expliquer sa réalité, ses pratiques, et ainsi prendre du recul sur celles-ci. La construction des corpus, les animations avec les publics et les outils, tel ce livret, deviennent des ressources mobilisables par chacun. Ces outils partagés diffusés aux médiateurs des deux territoires permettront la création de pratiques toujours adaptées à leur terrain et parfois innovantes.

La saison Africa2020 (décembre 2020 – septembre 2021) pilotée par l'Institut Français, se déroule sur tout le territoire français. Dédiée aux 54 pays du continent africain, elle est conçue autour des grands défis du 21^e siècle. Elle a été pensée par sa commissaire N'Gone Fall comme « une invitation à regarder et comprendre le monde d'un point de vue africain ». En analysant les problématiques de sociétés liées par un territoire et une histoire commune, elle constitue un projet panafricain, transdisciplinaire et elle cible en priorité la jeunesse.

L'Afrique : un continent de plus de 30 millions de km² et de plus d'un milliard deux cents millions d'habitants.

www.saisonafrika2020.com

INTRODUCTION

Le Muséum de Toulouse et l'association Chercheurs d'Autres ont le plaisir de vous présenter ce livret pédagogique, qui s'inscrit dans le cadre de la programmation de la Saison Africa 2020 conduite par l'Institut Français. Il a vocation à s'adresser aux publics des Jardins du Muséum à Toulouse et du Jardin des Plantes et de la Nature à Porto Novo, mais aussi aux enseignants, aux animateurs et médiateurs qui s'intéressent au sujet du voyage des plantes.

Les graines font partie intégrante de la vie des humains. Les grandes migrations des individus sur les territoires se sont toujours accompagnées de la diffusion de végétaux ainsi que des connaissances et des pratiques qui leur sont associées. Dès le XVI^e siècle, les plantes alimentaires vont changer de continent et modifier les habitudes, certaines, originaires d'Afrique comme la pastèque, le café ou le palmier à huile, utilisés aujourd'hui par l'industrie agroalimentaire, apportent une diversification alimentaire et entraînent une mondialisation de l'agriculture. Cette vaste thématique du voyage des plantes sera abordée par **plusieurs portes d'entrées thématiques : les modes de dissémination biologique des graines, les grandes phases de dispersion des végétaux par les humains ou encore les transferts linguistiques** qu'ont engendrés bien souvent ces échanges interculturels de plantes seront examinés, avant de faire un focus sur l'épopée transatlantique de quelques plantes africaines emblématiques, ainsi que sur les usages (médicinaux, rituels, alimentaires) de plusieurs d'entre elles qui sont présentes dans les jardins du Muséum.



Jardins des Plantes et de la Nature de Porto Novo, site 1 le conservatoire, Bénin, 2021



Jardins du Muséum d'Histoire Naturelle à Borderouge, carré Amérique, Toulouse, France, 2021



LES VÉGÉTAUX, DES ÊTRES PAS SI IMMOBILES QUE ÇA...

En théorie, les plantes sont des êtres sessiles c'est-à-dire qu'elles ne sont pas en mesure de se déplacer. Pourtant, au cours de leur vie, on constate que les végétaux peuvent voyager grâce à la diffusion de leurs graines.

Pour que de nouvelles plantes puissent pousser loin de la plante-mère, la nature possède plusieurs stratégies.

La dispersion des semences peut s'exercer par le simple jeu de la gravité. Certains fruits mûrs éclatent et projettent les graines au loin, c'est l'**autochorie**.

Les graines peuvent également être transportées par le vent. Ce sont souvent des graines légères et parfois poilues ou munies de membranes ailées. On parle alors d'**anémochorie**.

Lorsque que les graines sont transportées par l'eau, c'est l'**hydrochorie**. C'est ainsi, par exemple, que le cocotier a pu conquérir tous les littoraux tropicaux de la planète. Sa noix a pu flotter et dériver sur les eaux durant

une longue période avant de s'échouer et de germer. Le kapokier (*Ceiba pentandra*) se serait également diffusé de l'Amérique vers l'Afrique et l'Asie (où il est partout connu pour ses qualités médicinales, artisanales et surtout comme arbre aux propriétés magiques dans de nombreuses cultures), grâce à ses graines enveloppées dans un duvet cotonneux (le kapok) qui est connu pour sa très grande flottabilité.

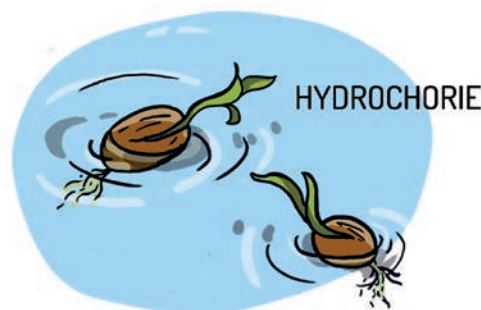
Parfois encore ce sont les animaux qui vont transporter les graines ailleurs. Certains les mangent puis les rejettent dans leurs excréments. D'autres les emportent pour se faire des réserves alimentaires ou bien, tout simplement, des graines se sont posées sur leur pelage avant de retomber au sol. Les graines qui sont ainsi déplacées par les animaux, on appelle cela la **zoochorie**. C'est ainsi par exemple que le séneçon commun ou séneçon vulgaire (*Senecio vulgaris*), se retrouve aujourd'hui partout un peu partout sur le bord des routes d'Europe, importé dans la laine des moutons d'Afrique du sud.



ANÉMOCHORIE



ZOOCHORIE



HYDROCHORIE



AUTOCHORIE

© Teddy Beller

Différents types de diffusion biologique des graines.

ET LES HUMAINS DANS TOUT ÇA ?

Nous autres les humains participons aussi activement à la dissémination des espèces végétales. Quel que soit l'endroit du monde, les hommes et les femmes ont toujours voyagé avec les plantes qui leur étaient le plus familières, parfois sur de très grandes distances. C'est particulièrement vrai pour les graines des plantes qui peuvent nous être utiles pour la cuisine, la médecine, pour décorer, se parer ou pour des raisons technologiques.

Les Phéniciens, les Grecs et les Romains ont, eux aussi, disséminé de nombreux végétaux utiles dans toutes les contrées de leurs empires respectifs. En particulier, la culture des principales plantes vivrières du Croissant Fertile comme le blé ou l'orge.

Mais ce sont sans nul doute **les puissances coloniales modernes qui ont le plus contribué à la diffusion planétaire de très nombreuses plantes cultivées**. D'abord, des espèces européennes qui ont été répandues dans d'autres régions du monde, puis des espèces « exotiques » qui leur paraissaient intéressantes, surtout pour l'aspect commercial.

Au XV^e siècle, lorsque les Européens débarquèrent en Amérique, ils furent surpris de découvrir du nord au sud de ce vaste continent des plantes telles que le maïs, le haricot et la citrouille. Les populations précolombiennes avaient diffusé leurs cultures sur l'ensemble du continent américain, tout en y sélectionnant d'innombrables variétés.

Ces cultures sont pourtant originaires d'Amérique centrale. Elles sont encore appelées « les trois sœurs » au Québec.

L'adaptation des plantes exotiques en métropole ou leur transplantation dans les colonies étaient des soucis importants pour les autorités de l'époque. D'ailleurs, preuve de l'importance qu'ils revêtaient à cette époque, les jardins d'acclimatation deviendront les actuels grands jardins botaniques européens, américains et africains. Par exemple, le Jardin des Plantes de Porto Novo fut d'abord le jardin d'essai et l'école d'agronomie, créés par le gouverneur français de la colonie du Dahomey en 1895, qui accueillit un grand nombre d'espèces végétales en provenance des Antilles et d'Amérique du sud.

Le jardin est déménagé progressivement de la rue des Fleurs vers les jardins de Frescati, dépendance du couvent des Carmes, par Antoine Ferrière. Jardinier botaniste en chef aux jardins depuis 1783, il investit la sacristie pour le stockage des orangers et plantes exotiques durant la période hivernale.



Toulouse : jardin des plantes 1900, photo. d'Eugène. Trutat - coll. musée, MHNT.PHa.89.T.15.

ET LES HUMAINS DANS TOUT ÇA ?

Le transport par voie maritime de ces plantes va venir enrichir le patrimoine botanique de la France et façonner de nouveaux paysages. Ces navigations « exploratrices » vont énormément modifier les connaissances du monde végétal, leur répartition et leurs utilisations.

C'est ainsi que de grands navigateurs tels que Louis Antoine Bougainville, Jean-François de La Pérouse ou James Cook ont inscrit leur nom dans l'Histoire du voyage des plantes¹. Il n'en demeure pas moins que le voyage des plantes se fait aussi, et peut-être avant tout, à travers une multitude de déplacements humains beaucoup plus anecdotiques², dans les poches ou sous les chaussures des voyageurs anonymes.

Au cours de ces nombreuses circulations humaines autour du globe, certains végétaux sont devenus, au fil du temps, de véritables « plantes globales »³ (comme l'ail, la cannelle

ou le gingembre) commercialisées et consommées dans de nombreuses régions du monde, bien loin de leur zone d'origine.

Mais l'adoption de plantes introduites par d'autres peuples n'a pas toujours été facile. Les Européens, par exemple, se sont armés de patience pour parvenir à s'appropriier les légumes américains. Certains sont devenus des incontournables de nos menus. Cependant, ils ont mis du temps à conquérir nos assiettes. La tomate et la pomme de terre, par exemple, furent toutes les deux introduites en Europe au XVI^e siècle.

Inversement, certaines plantes importées d'autres continents ont été très vite adoptées dans les régions où elles ont été acclimatées. C'est le cas du gingembre asiatique qui - introduit par les Anglais à la Jamaïque dès le XVI^e siècle - a permis de faire rapidement la fortune de l'île.

Tout comme ces épices en provenance d'Asie, cannelle, clous de girofle, noix de muscade, poivre... qui ont été très largement implantées dans les ex-colonies américaines comme le Brésil, Haïti, la Martinique ou Cuba. Ces plantes sont aujourd'hui encore au cœur des productions agricoles et culturelles de ces pays.

La bataille économique liée au commerce des épices fut l'un des moteurs des grandes découvertes qui, pour se lancer dans de telles conquêtes, nécessitèrent des progrès fulgurants dans les sciences et dans les techniques. La course aux épices, de l'Antiquité à la fin du XVIII^e siècle, a façonné une nouvelle économie, prémisse du capitalisme moderne. Pendant des siècles, elle a hiérarchisé la puissance des états. Très chères, les épices ont longtemps servi de monnaie d'échange au point d'être à l'origine de l'expression « payer en espèce »⁴ !



Guillaume le Testu, Île aux épices (Indonésie), Cosmographie universelle, 1555, Bibliothèque du service historique de l'Armée de Terre, Vincennes. Source gallica.bnf.fr

1. [Allorge, 2003 ; Ferrão, 2015].
2. [Tareau, 2019]
3. [Beaufort, 2017]
4. Isabelle Grégor, "La route des épices du poivre à la cannelle, la passion au rendez-vous" 28/05/20, Hérodote

LE TRANSFERT TRANSATLANTIQUE DES PLANTES AFRICAINES

L'histoire du voyage des plantes est intrinsèquement liée à la mobilité des humains. Durant la période de la traite négrière (XVI^e au XIX^e siècle), la dissémination des végétaux a pris une autre envergure. Les colons, mais aussi les esclaves, sont arrivés avec quelques semences provenant de leurs pays d'origine. Des travaux de recherche actuels démontrent ainsi l'origine africaine de nombreuses espèces végétales américaines⁵.

Des plantes africaines, mais aussi leurs usages culinaires ou médicinaux, ont été introduits sur les rivages du continent américain par le « passage du milieu » [: il s'agit du voyage transatlantique effectué d'est en ouest par les esclaves africains déportés vers les plantations américaines durant la période coloniale. Elles ont ensuite été disséminées sur l'ensemble des terres américaines.



Le voyage des plantes africaines vers les Amériques, durant la période coloniale.

Leur production était le plus souvent destinée à l'Europe dans le cadre du commerce triangulaire durant la période coloniale.

Par la suite, leur culture s'est perpétuée sur le continent américain. Au fil du temps, les populations afro-descendantes ont transmis cet héritage à leurs descendants et aux autres communautés.

Accompagnant le commerce des esclaves, de nombreuses plantes africaines vont traverser les océans, particulièrement celles qui concernent les cultures vivrières tels que :

le pois d'Angole, *Cajanus cajan*, la pastèque, *Citrullus lanatus*, l'igname africain, *Dioscorea cayenensis*, le gombo, *Hibiscus esculentus*, le bissap, *Hibiscus sabdariffa*, le riz africain, *Oryza glaberrima*, le sésame, *Sesamum indicum*, le pois-bambara, *Vigna subterranea* ou encore l'aubergine amère, *Solanum macrocarpon*, des plantes médicinales et aromatiques comme la maniguette, *Aframomum malagueta*, le ricin, *Ricinus communis*, le faux-patchouli, *Tetradenia riparia* ou encore l'aloé, *Aloe vera*, devenue une plante médicinale et cosmétique appréciée dans le monde entier.

5. Carney, 2013 ; Carney and Rosomoff, 2011 ; Fleury, 2015 ; Moret, 2013 ; van Andel, 2016 ; Voeks, 1993

LA « TRAITE » TRANSATLANTIQUE DES PLANTES AFRICAINES



Fruits d'ackee (*Blighia sapida*), dans un jardin de Cayenne.

Des plantes asiatiques étaient bien implantées en Afrique avant la traite des esclaves. Avec les circulations des Hommes entre l'Afrique et l'Amérique, ces plantes vont elles aussi être introduites sur le continent américain.

Comme le taro (*Colocasia esculenta*), les bananes (au nom poétique de *Musa paradisiaca*, littéralement « la muse paradisiaque »), l'igname asiatique (*Dioscorea alata*) et quelques plantes aromatiques et médicinales telles que certaines espèces de basilic (*Ocimum* spp.), le gros thym (*Plectranthus amboinicus*) ou le concombre amer (*Momordica charantia*), devenu spontané (c'est à dire qui pousse sans l'action des humains) dans de nombreuses régions tropicales des Amériques.

Momordica charantia, dit "concombre amer" ou "margose", est une plante médicinale de prédilection pour bon nombre de populations africaines et afro-américaines. Par exemple, chez les Garifunas (un peuple d'origine africaine et amérindienne) d'Amérique centrale, cette petite courge biscornue soigne les démangeaisons, purifie le sang et soulage aussi les maux de ventre. Au Bénin, il est même le quatrième remède le plus prescrit. Les scientifiques du monde entier se penchent aujourd'hui avec intérêt sur ses propriétés antidiabétiques et même anticancéreuses. Études à suivre.⁶



Feuille et fruit de concombre amer (*Momordica charantia*).

À la même époque, les autorités coloniales s'intéressent de près à l'exploration botanique, le transfert de plantes et les tentatives d'acclimatation. Ces expériences vont être menées par les jardins d'acclimatation qui vont jouer un rôle essentiel dans les essais de culture des végétaux exotiques.

Ils vont ainsi participer à la dispersion de plantes africaines dans les empires coloniaux. C'est le cas de l'ackee, *Blighia sapida*, le café, *Coffea* spp., la noix de cola, *Cola acuminata*, la grenade, *Punica granatum* et l'orange amère, *Citrus aurantium*.

On remarque que peu d'arbres fruitiers africains ont connu une dispersion planétaire car la culture d'arbres fruitiers n'est pas répandue en Afrique subsaharienne. Les populations originaires de ces régions préfèrent la cueillette d'espèces sauvages. On pense que la spécificité de cette pratique est liée à leurs représentations cosmogoniques.

Une cosmogonie est un récit mythologique qui décrit ou explique la formation du monde. Dans certaines cultures d'Afrique de l'ouest, la présence de beaux arbres fruitiers dans un jardin est considérée comme pouvant susciter la convoitise et attirer le « mauvais œil ».

Les voyages des plantes n'ont pas lieu dans un seul sens... Des espèces végétales américaines vont elles aussi être introduites en Afrique durant cette période coloniale. Et oui, certains végétaux incontournables de la gastronomie africaine tels que l'arachide et le manioc sont bel et bien originaires du continent américain !



Voyage des plantes américaines vers le continent africain, durant la période coloniale.

6. Guillaume, 2010

7. Coe and Anderson, 1996

8. Jardin botanique de Lyon

DIS-MOI COMMENT TU APPELLES CETTE PLANTE, JE TE DIRAI D'OÙ ELLE VIENT...

Notre façon de nommer le monde végétal est souvent influencée par des emprunts linguistiques venus d'un lointain passé.

L'étude des noms de plantes, la **phytonymie**, nous livre ainsi une foule d'indices sur les liens qui existent entre les déplacements des Hommes et la diffusion des plantes et de leurs usages. On peut évoquer le bissap (*Hibiscus sabdariffa*), appelé « groseille [ou oseille] de Guinée » aux Antilles, ou encore le pois d'Angole (*Cajanus cajan*), appelé également pois Congo en Haïti, ou enfin le « pois-bambara » (*Vigna subterranea*), du nom d'un groupe culturel d'Afrique de l'Ouest, qui montrent à quel point une plante peut rester « étiquetée » plusieurs siècles après sa dissémination loin de son origine géographique.

Enfin, il arrive aussi que certaines plantes gardent le nom (ou des variantes) qui leur était attribué dans leur région d'origine. Comme le gombo (*Hibiscus esculentus*) dont le nom provient du mot kikongo *ki-ngombo*. C'est également le cas du sésame (*Sesamum indicum*) qui est appelé *wang* chez les Créoles de Guyane française par transposition du lingala *wangila*⁹.

En outre, plus subtilement, certains végétaux américains ont été nommés sur la base d'une analogie physique ou fonctionnelle avec des espèces africaines. Par exemple, on observe que la morelle américaine (*Solanum americanum*) est nommée *agouman* aux Antilles françaises et *anguman* chez les Ndjuka de Guyane française et du Suriname, en mémoire de sa cousine africaine *Solanum aethiopicum* appelée *gboma* en langues ewe et fon.

Autre exemple : l'aubergine africaine (*Solanum macrocarpon*), dont les jeunes feuilles et les jeunes fruits sont cuits et consommés comme légumes tant en Afrique de l'Ouest que dans plusieurs communautés afro-américaines, est appelée *ndrowa* au Suriname, exactement à l'identique du nom donné à plusieurs espèces de *Solanum* en Côte d'Ivoire.



Aubergine africaine (*Solanum macrocarpon*)

ESPÈCES AFRICAINES DU QUOTIDIEN : UNE RICHESSE PEU CONNUE

Braquons à présent les projecteurs sur quelques espèces alimentaires africaines emblématiques, incontournables sur nos tables ou dans nos pharmacies, dont l'origine est pourtant parfois méconnue.

9. Bedigian, 2013

LE GOMBO (*Abelmoschus esculentus* (L.) Moench)



Plat de kalalou, en Guyane française.



Plant de gombo poussant dans un jardin, en Guyane.

Probablement originaire d'Afrique de l'Ouest où il pousse de façon spontanée dans les friches. Il est aujourd'hui largement cultivé et consommé dans l'ensemble des pays tropicaux. Ses fruits verts (dont la forme peut rappeler celle du piment) sont généralement cuits à l'eau et entrent dans la composition de nombreux plats, salades, ragoûts, soupes... Leur texture gluante est due à la pulpe visqueuse qui enrobe les graines.

Sa présence est attestée au Brésil dès 1658. De nos jours, sa consommation est très répandue dans les populations afro-descendantes d'Amérique. Ce légume sert d'ingrédient de base à une spécialité culinaire appelée *calulu* au Brésil et en Angola, *kalalou* aux Antilles françaises et en Guyane et *kalou* en Haïti. Cette soupe épaisse est composée de diverses feuilles cuites avec de la viande, parfois des crustacés et du poisson, et est accompagnée le plus souvent de riz.

Le nom de cette soupe est lui aussi issu du voyage des Hommes. Ces différentes appellations dériveraient d'un terme tupi-guarani *ka'a lulu*, signifiant « feuille épaisse ». Ce terme serait arrivé en Afrique par les colons. Puis, il serait revenu en Amérique où les descendants d'esclaves l'emploient de nos jours pour désigner tout un ensemble d'espèces végétales alimentaires ou de plats à base de feuilles comestibles.

LA PASTÈQUE

(Citrullus lanatus (Thunb.) Matsum et Nakai)

Probablement originaire des zones arides proches du désert du Kalahari - couvrant une partie de la Namibie, du Botswana et de l'Afrique du Sud. La pastèque est une cucurbitacée (même famille botanique que le concombre) xérophile (c'est-à-dire capable de vivre dans des milieux extrêmement secs) dont le fruit peut atteindre jusqu'à 20 kg. Riche en eau et en nutriments, elle est consommée depuis longtemps par les populations habitant les régions où elle pousse spontanément. Si sa culture s'est répandue dès l'antiquité en Egypte, au Moyen Orient puis dans une partie de l'Inde et de l'Asie, c'est au XVI^e siècle qu'accompagnant la traite des esclaves africains, elle fut introduite dans le « Nouveau Monde ». Sa culture a alors connu rapidement une expansion considérable.



Fruits de pastèque, *Citrullus lanatus*.

LE CAFÉIER D'ARABIE

(Coffea arabica L.)



Caféier d'Arabie (*Coffea arabica* L.)

Toutes les espèces du genre *Coffea* sont originaires d'Afrique tropicale et plus particulièrement de la région occupée aujourd'hui par l'Ethiopie.

Cependant, seulement quelques-unes d'entre elles sont utilisées, en particulier l'espèce *Coffea arabica*, pour l'élaboration de la célèbre boisson éponyme, le café. Cette espèce est native de la région de Kaffa, d'où provient le nom de la plante, et des régions montagneuses d'Abyssinie. Elle serait connue et consommée pour ses propriétés toniques depuis plusieurs siècles avant notre ère par les bergers des tribus arabes environnantes.

La légende populaire raconte d'ailleurs qu'elle aurait été découverte par un berger étonné de voir ses bêtes anormalement excitées après avoir consommé les feuilles et les fruits des caféiers alentours.

Jusqu'au XVI^e siècle, dans la péninsule arabique, la plante était essentiellement consommée par décoction de l'écorce ou des fruits séchés pour fabriquer la boisson appelée *kawa* - en arabe - ou sous forme de boules confectionnées avec du café moulu mélangé à de la graisse.

C'est dans la seconde moitié du XV^e siècle que l'usage du café infusé gagna progressivement l'Egypte et la Turquie, puis l'Europe aux alentours de 1600. Il connut très rapidement le succès que l'on sait.

En effet, les Hollandais, présents sur les routes orientales dès le début du XVII^e siècle, introduisirent la culture du café aux Indes néerlandaises (Indonésie, Java). C'est de là que des plants furent envoyés au jardin botanique royal d'Amsterdam. Les graines recueillies furent alors expédiées dans d'autres jardins botaniques européens. Il faudra attendre 1714 pour que Louis XIV boive son premier café!

Les pérégrinations des graines de café se poursuivirent dans l'ensemble des colonies sud-américaines par l'intermédiaire de deux ports d'entrée principaux: Cayenne et Paramaribo.

Il est donc fort probable que l'immense majorité des plants brésiliens d'aujourd'hui soient les descendants de ces quelques cultivars (il s'agit de variétés obtenues après sélection) importés à l'époque par les Français et les Hollandais.

À noter que le botaniste du roi Louis XIV, Antoine de Jussieu, lui donna le nom de *Jasminum arabicum* pour rendre hommage au délicat parfum de jasmin qu'exhale la fleur du caféier. Mais la taxonomie (science des lois et des principes de la classification des organismes vivants) ne retiendra pas ce nom.

LE PALMIER À HUILE

(*Elaeis guineensis* Jacq.)

Dans des conditions agronomiques favorables, le palmier à huile est le végétal qui peut produire la plus grande quantité d'huile par hectare. Ces rendements ont valu à cette espèce, originaire d'une zone immense allant du Sénégal à l'Angola, de conquérir de nombreux pays d'Afrique, d'Asie et d'Amérique du Sud où elle fait l'objet de vastes plantations.

Ces exploitations de palmier à huile répondent aux besoins en matières grasses bon marché de l'industrie agroalimentaire. Elles font l'objet de très nombreuses controverses car ces plantations se développent au détriment des forêts tropicales qui sont dévastées pour laisser place à cette monoculture.

Les infrutescences (souvent appelée « grappe », il s'agit de l'ensemble des fruits résultant du développement d'une inflorescence) donnent deux huiles. L'une est issue du broyage des graines. C'est l'huile de palmiste, essentiellement utilisée comme huile alimentaire. La seconde, l'huile de palme, est celle extraite de l'endocarpe (partie interne du fruit, ma plus proche de la graine). Il s'agit de l'huile végétale la plus consommée dans le monde aujourd'hui. Mais elle est aussi utilisée pour ses vertus médicinales dans de nombreuses sociétés d'Afrique sub-saharienne.

Son introduction en Amérique est également liée à l'esclavage : le palmier fut planté au Brésil dès le XVI^e siècle pour fournir aux esclaves une nourriture qui leur était familière. L'huile de *dendé* fait d'ailleurs partie intégrante de la gastronomie afro-brésilienne qui a notamment fait la réputation de Salvador de Bahia.



Le palmier à huile (*Elaeis guineensis* Jacq.)

LE BISSAP

(*Hibiscus sabdariffa* L.)



Fleurs de bissap, *Hibiscus sabdariffa*.

Le bissap, ou karkadé, est une malvacée originaire d'Afrique tropicale. Les calices séchés sont essentiellement consommés sous la forme de tisanes diurétiques en Europe. Mais, en Afrique et en Amérique tropicales, ils entrent, tout comme les feuilles, dans la composition de nombreuses préparations : sirops, confitures, gelées, gâteaux, soupes, plats en sauce, savons cosmétiques, colorants alimentaires...

Aux Antilles françaises, où elle est bien implantée et dont les préparations sont traditionnellement consommées durant la période de Noël, la plante est parfois appelée « groseille de Guinée ». Une appellation qui fait allusion à la couleur des préparations qui rappellent celles concoctées avec la groseille des régions tempérées (*Ribes rubrum*) et à l'origine africaine de la plante.

LE RIZ AFRICAIN

(*Oryza glaberrima* Steud)

Il existe de nombreuses espèces de riz sauvage mais seulement deux sont domestiquées. La plus connue est le riz asiatique, *Oryza sativa*. Domestiqué en Chine il y a environ 10 000 ans, ce riz est un aliment de base en Asie depuis des millénaires. De nos jours, il est la première céréale mondiale consommée pour l'alimentation humaine.

Moins connue est l'espèce *Oryza glaberrima*, ou riz ouest-africain, reconnue comme une espèce unique qu'au milieu du XX^e siècle. L'histoire de ce riz commence dans le delta intérieur du fleuve Niger en Afrique de l'Ouest, où il a été domestiqué il y a environ 3 500 ans. Durant la traite négrière entre l'Afrique et l'Amérique, le riz africain a souvent accompagné le voyage des esclaves¹⁰. Les capitaines des navires négriers achetaient ce riz en vrac pour nourrir leurs captifs pendant les semaines que durait la traversée de l'océan Atlantique. C'est ainsi, que le riz africain débarqua en Amérique parmi les restes de fond de cale. Mais également, selon une légende répandue chez les Marrons de Guyane et du Suriname, dissimulé dans les cheveux de certains esclaves¹¹.



Grains de riz en passe d'être cachés sous une tresse par une femme ndjuka de Guyane française. C'est ainsi que certains esclaves auraient introduit le riz africain en Amérique, au cours de la traite négrière.

10. Van Andel et al., 2019
11. Fleury, 1994 ; van Andel, 2010

LE RICIN

(*Ricinus communis* L.)



Infrutescence de ricin.

Les graines de ricin tirent leur nom du latin *ricinus* qui signifie « tique » en raison de leur ressemblance avec l'acarien. Leur présence en Amérique est attestée, à Hispaniola (l'île des Grandes Antilles qui regroupe aujourd'hui Haïti et la République Dominicaine), dès 1509¹², où elles furent introduites par les Espagnols.

L'huile de ricin est très riche et ses usages médicaux et cosmétiques très anciens. Elle est réputée dans les Caraïbes pour le traitement revitalisant des cheveux et de la peau.

Chez les herboristes, elle est parfois appelée huile de castor car elle remplaçait parfois le *castoreum* sécrété par les glandes du castor et utilisé pour ses propriétés thérapeutiques, notamment contre les maux de tête et la fièvre. Elle est un purgatif puissant qui était donné aux enfants afin de les « nettoyer » avant la rentrée scolaire. Cependant, la grande

toxicité de la ricine la rend impropre à la consommation alimentaire. Elle était d'ailleurs utilisée comme poison durant la guerre froide.

On peut rappeler certains de ses usages plus atypiques. Durant la Seconde Guerre Mondiale, l'huile de ricin a servi à alimenter les moteurs à combustion des véhicules de plusieurs pays belligérants qui ont développé sa culture pour garantir leur approvisionnement.

Les graines de cette plante, qui à l'état sauvage est une adventice, ont également été utilisées comme huile lampante pour l'éclairage public et entrent dans la composition de fongicides, de solvants, de peintures, d'additif alimentaire (E1503) et même de agrocarburants.

Ces multiples fonctions lui ont valu de devenir très tôt pantropicale, c'est à dire présente dans toutes les zones tropicales du globe.

Une adventice est une « mauvaise herbe » (en réalité, elles ont souvent des fonctions alimentaires ou médicinales méconnues) qui accompagne les humains et vit sur les décombres et les cultures en friche. Les adventices peuvent être considérées comme au centre du continuum entre le sauvage et le domestique dans la relation entre le règne végétal et les humains.

12. Voeks, 1993

LE SORGHO

(*Sorghum bicolor* (L.) Moench.)

Le sorgho, ou gros mil, sert de substitut au riz dans de nombreuses sociétés d'Afrique sub-saharienne. Elle est l'une des céréales africaines les plus importantes et sans doute les plus anciennement cultivées¹³. Ce n'est qu'après avoir été domestiqué et cultivé en Afrique que le sorgho a été naturalisé sur le sous-continent indien et en Chine, où sa culture et sa consommation sont aujourd'hui relativement répandues.

Il peut être cuit à l'eau, grillé mais surtout moulu ou pilé (après décorticage) pour obtenir une farine qui servira à la confection de bouillie, de crêpes ou de boulettes. On en tire également, après distillation, une eau de vie, un vinaigre et même un colorant utilisé en artisanat, en cuisine et en cosmétique. A noter que le sorgho fourrager est pour sa part utilisé dans de nombreux pays (notamment en France) pour l'alimentation animale.



Infrutescence de ricin.

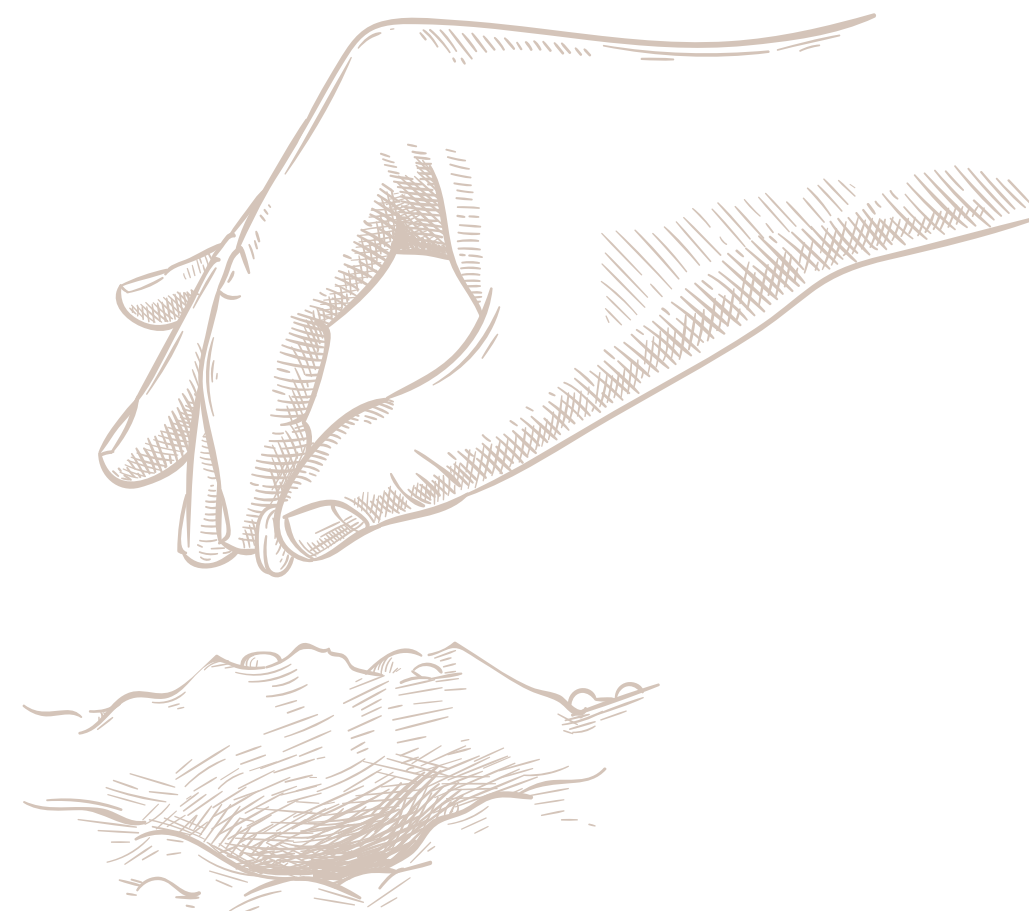
13. Westengen et al., 2014

CONCLUSION

Ces nombreux exemples de diffusion de plantes utiles illustrent la vivacité des échanges de végétaux qui ont toujours accompagné les contacts entre les différentes sociétés humaines. Au fil de l'histoire, ancienne et récente, les usages ethnobotaniques ont par ailleurs été largement alimentés par ces multiples apports.

De nos jours, ces circulations sont sans doute encore plus intenses qu'elles ne l'ont jamais été, impulsées par l'accélération des échanges inter-planétaires et le vaste métissage des savoirs et des pratiques qui en résulte.

De nombreuses plantes alimentaires africaines, parfois encore peu connues en dehors du continent africain, tendent aujourd'hui à se répandre dans les assiettes du monde entier. Elles méritent dès lors qu'on leur accorde un plus grand intérêt et une meilleure attention.



RÉFÉRENCES

- **Allorge, L., 2003.**
La fabuleuse odyssée des plantes, J-C Lattès. ed. France.
- **Beaufort, B., 2017.**
La fabrique des plantes globales : une géographie de la mondialisation des végétaux du Nouveau Monde et particulièrement de l'Amazonie (phdthesis).
Université Sorbonne Paris Cité.
- **Bedigian, D., 2013.**
"African origins of sesame cultivation in the Americas", in : *African Ethnobotany in the Americas*.
Springer, pp. 67–120.
- **Carney, J., 2013.**
"Seeds of memory : botanical legacies of the African diaspora", in : *African Ethnobotany in the Americas*.
Springer, pp. 13–33.
- **Carney, J., Rosomoff, R.N., 2011.**
In the shadow of slavery: Africa's botanical legacy in the Atlantic world.
Univ of California Press.
- **Coe, F.G., Anderson, G.J., 1996.**
Ethnobotany of the garífuna of Eastern Nicaragua.
Econ Bot 50, 71–107.
<https://doi.org/10.1007/BF02862114>
- **Dick, C.W., Bermingham, E., Lemes, M.R., Gribel, R., 2007.**
Extreme long-distance dispersal of the lowland tropical rainforest tree Ceiba pentandra L. (Malvaceae) in Africa and the Neotropics.
Molecular Ecology 16, 3039–3049.
<https://doi.org/10.1111/j.1365-294X.2007.03341.x>
- **Ferrão, J. e M., 2015.**
Le Voyage des plantes et les grandes découvertes.
Chandeigne, Paris.
- **Fleury, M., 2015.**
"Plantes médicinales chez les Aluku (Boni) du Haut-Maroni : origine, symbolique et usages", in : *Sociétés Marrones Des Amériques. Mémoires, Patrimoines, Identités et Histoire Du 17^e Au 20^e siècles*, Espace Outre-Mer. p. 784.
- **Fleury, M., 1994.**
"Impact de la traite des esclaves sur la phytogéographie : exemple chez les Aluku (Boni) de Guyane française". *Journal d'agriculture traditionnelle et de botanique appliquée* 36, 113–137.
<https://doi.org/10.3406/jatba.1994.3537>
- **Guillaume, J., 2010.**
Ils ont domestiqué plantes et animaux. Prélude à la civilisation. Editions Quae.
- **Lieutaghi, P., 1991.**
Plante compagne.
Musée d'histoire de Neuchâtel.
- **Moret, E.S., 2013.**
"Trans-Atlantic Diaspora Ethnobotany : Legacies of West African and Iberian Mediterranean Migration in Central Cuba", in : *African Ethnobotany in the Americas*.
Springer, pp. 217–245.
- **Tareau, M.-A., 2019.**
Les phytothérapies du littoral guyanais : regard ethnobotanique sur une pharmacopée métissée.
Université de Guyane.
- **Van Andel, T., 2016.**
The Reinvention of Household Medicine by Enslaved Africans in Suriname. Soc Hist Med 29, 676–694.
<https://doi.org/10.1093/shm/hkv014>
- **Van Andel, T., Veltman, M.A., Bertin, A., Maat, H., Polime, T., Hille Ris Lambers, D., Tjoe Awie, J., De Boer, H., Manzanilla, V., 2019.**
Hidden Rice Diversity in the Guianas.
Front. Plant Sci. 10.
<https://doi.org/10.3389/fpls.2019.01161>
- **Van Andel, T.R., 2010.**
African rice (Oryza glaberrima Steud.) : lost crop of the enslaved Africans discovered in Suriname.
Economic botany 64, 1–10.
- **Vandebroek, I., Voeks, R., 2018.**
The Gradual Loss of African Indigenous Vegetables in Tropical America : A Review. Econ Bot 72, 543–571.
<https://doi.org/10.1007/s12231-019-09446-3>
- **Voeks, R., 1993.**
African Medicine and Magic in the Americas.
Geographical Review 83, 66–78.
<https://doi.org/10.2307/215381>
- **Westengen, O.T., Okongo, M.A., Onek, L., Berg, T., Upadhyaya, H., Birkeland, S., Khalsa, S.D.K., Ring, K.H., Stenseth, N.C., Brysting, A.K., 2014.**
Ethnolinguistic structuring of sorghum genetic diversity in Africa and the role of local seed systems.
PNAS 111, 14100–14105.
<https://doi.org/10.1073/pnas.1401646111>



LE VOYAGE DES GRAINES

L'épopée des plantes africaines mondialisées

C'est à l'occasion de la saison Africa2020, pilotée par l'Institut Français, que le Muséum de Toulouse et l'Association Chercheurs d'Autres se sont associés au Jardin des Plantes et de la Nature de Porto Novo au Bénin pour proposer des échanges pédagogiques associés à la réalisation du présent livret.



« En 1752 est publié l'*Avis pour le transport par mer des arbres, des plantes vivaces, des semences et d'autres curiosités d'histoire naturelle* de Henri Louis Duhamel du Monceau »

