

Le Borassus aethiopum de l'Afrique Occidentale et son utilisation.

In: Revue de botanique appliquée et d'agriculture coloniale. 10e année, bulletin n°108, août 1930. pp. 649-655.

Citer ce document / Cite this document :

Chevalier Auguste. Le Borassus aethiopum de l'Afrique Occidentale et son utilisation. In: Revue de botanique appliquée et d'agriculture coloniale. 10e année, bulletin n°108, août 1930. pp. 649-655.

doi : 10.3406/jatba.1930.4888

http://www.persee.fr/web/revues/home/prescript/article/jatba_0370-3681_1930_num_10_108_4888

Le *Borassus aethiopum* de l'Afrique Occidentale et son utilisation

Par Aug. CHEVALIER.

Le **Palmier *Borassus*** ou **Rônier** des colons français, *Deleb* des Arabes, forme en Afrique Occidentale française, ainsi que dans l'Oubangui-Chari d'immenses peuplements naturels à peu près inexploités et qui ne sont pas même recensés. Ce Palmier est pour la zone soudanaise ce que le Dattier est pour les oasis du Sahara, le Palmier *Elævis* pour la zone de la forêt dense équatoriale ; mais alors que le Dattier et l'*Elævis* fournissent des produits qui rendent les plus grands services aux indigènes et donnent lieu à un commerce des plus importants, le *Borassus* africain est à peu près complètement négligé au point de vue européen : les Noirs en tirent seulement du vin de palme excellent, dans les pays où ils ne sont pas musulmans et quelques produits secondaires pour leur nourriture ou pour des usages domestiques.

L'espèce asiatique au contraire (*Borassus flabellifer* L) ou *Palmyre*, longtemps confondue avec celle d'Afrique, mais bien distincte, ainsi que l'a montré O. BECCARI, est largement exploitée dans l'Inde Britannique, Birmanie, au Siam et au Cambodge. Elle fournit des produits commerciaux importants, en particulier du *toddy* (vin de palme) vendu sur les marchés et du sucre. On estime qu'un hectare de *Palmyre* peut rapporter jusqu'à 1500 kg de sucre par an à raison de 5 à 6 kg par arbre et par an.

Jusqu'à présent on ne s'est jamais occupé de tirer du sucre du Rônier d'Afrique tropicale. Il en contient certainement et probablement en même proportion que l'espèce asiatique, du moins il nous a semblé qu'il donnait tout autant de *toddy* ou de vin de palme, là où il est exploité par les indigènes. On verra dans le travail ci-après comment ces produits sont obtenus dans l'Inde ainsi qu'au Cambodge.

Principaux peuplements d'A. O. F. — Le *Borassus* croît en Afrique tropicale dans les bonnes terres profondes fréquemment utilisées par l'agriculture. On le trouve tantôt par individus isolés autour des villages ou dans la brousse, tantôt en vastes peuplements plus ou moins denses formant parfois de véritables forêts de Palmiers couvrant des milliers d'ha. et parfois des dizaines de milliers d'ha.

d'une seule étendue. Les Rôniers y sont toutefois peu denses, rarement plus de 5 à 20 Palmiers adultes à l'ha ; il y a par contre de nombreux jeunes plants au pied qui se développeraient si on ne les arrachait pas. J. MÉNIAUD cite dans la région de Kayes une forêt de Rôniers qui, dans le lit de Kolombiné que l'on nomme étang de Magui, s'étend sur une longueur de 80 à 100 km. de longueur et sur une largeur moyenne de 3 à 4 km.

Au Sénégal on trouve des forêts de Rôniers dans la région de Pire-Gourèye, au Saloum (près de l'embouchure), dans la Moyenne et la Haute Gambie, en Casamance.

Au Soudan les plus importants peuplements sont situés dans la province de Séro dans le cercle de Kayes, sur les bords de la Marilla dans le cercle de Bamako, dans les cantons de Say, Karadougou et Pondory du cercle de Djenné, dans le bassin de la Falémé et le cercle de Niore (MÉNIAUD).

Dans la Haute-Volta on en trouve de très importants dans les régions de Sikasso et Banfora ; enfin dans la Haute Côte d'Ivoire les peuplements du Baoulé et de Grand Lahou couvrent de vastes étendues.

En général, ces peuplements de Rôniers sont la propriété de familles ou de collectivités qui les plantent parfois et les entretiennent plus ou moins. Elles utilisent généralement les sols où croissent ces Palmiers pour y faire leurs cultures, après des jachères plus ou moins longues. Les années pendant lesquelles le sol est cultivé, les Rôniers sont débarrassés de la plupart de leurs feuilles afin de diminuer l'ombre portée. On ne coupe jamais un Rônier à moins qu'on ait besoin de son tronc pour les usages domestiques et dans ce cas on coupe exclusivement les mâles. C'est pour cela qu'ils sont en moins grand nombre dans les peuplements.

Il n'est pas exagéré, pensons-nous, d'évaluer le nombre des Rôniers existant en A. O. F. à trente ou quarante millions d'individus adultes.

Variétés de *Borassus æthiopum*. — BECCART a été le premier à montrer qu'il existait tant en Afrique tropicale qu'à Madagascar, plusieurs espèces de *Borassus*.

Dans les régions que nous avons parcourues en Afrique Occidentale, en Afrique Centrale, au Congo, etc., nous n'avons pu distinguer qu'une seule espèce, mais elle semble présenter, suivant les régions, de nombreuses variétés que les indigènes savent souvent distinguer. Sans doute il faudra faire quand on les connaîtra mieux, une classification analogue à celle que nous avons ébauchée autrefois pour les variétés d'*Elæis*.

Ces variétés se distinguent par la dimension et la forme des fruits à maturité, le développement de l'albumen plus ou moins épais, les feuilles glauques ou vertes, le pétiole se détachant de la tige sitôt qu'il est desséché ou au contraire restant longtemps adhérent lorsqu'il est desséché. Jusqu'à présent nous ne nous sommes occupé de l'étude de ces variétés qu'au Sénégal, le long du chemin de fer Dakar-St-Louis dans l'important peuplement de Pire Gourèye que traverse la voie ferrée.

Dans ce peuplement les Wolofs distinguent au moins trois variétés :

1^o Var. *Teïssankou* à tronc court, gros, trapu, aux feuilles larges, aux fruits gros. Son bois est employé pour la confection de lattes, de supports de toiture.

2^o Var. *N'Dar*, à tronc grêle, allongé, à feuilles et fruits plus petits que ceux du précédent. Son bois sert à la confection de piquets et de pieux de première qualité, le bois étant plus dur que celui de *Teïssankou* (CLAVEAU).

3^o Var. *Khas* sur laquelle nous n'avons aucun renseignement.

M. PORTERES s'est rendu à notre demande à Pout (Sénégal) en novembre 1929, pour examiner sur place les Rôniers de la localité. En cet endroit les indigènes ne distinguent qu'une seule variété. Les mâles (*Rougou gor*), par suite des abattages ne représentent que 1/10 du peuplement et les femelles (*Rougou diguen*) forment les 9/10. Il existe de loin en loin des Rôniers à trois branches (*Seniot*) et d'autres à deux branches (*Seniar*).

Enfin les indigènes savent distinguer (après l'extraction de la sève des régimes) des individus nommés *Kounikol* qui donnent du vin sucré ; d'autres individus nommés *Kounitaye* donnent du vin à peine sucré mais qui fermente aussi à la longue. Nous pensons que dans le premier cas la sève contient du saccharose et dans le second du glucose. Le *Borassus* indien commence à produire du glucose à partir de mars.

M^{me} J. PERCHA dans la forêt de Séro, cercle de Kayes, distinguait plusieurs variétés, dont une à petits fruits ; la variété courante à graines arrondies a les fruits jaunes à maturité ; chez d'autres, ils sont blancs ou rosés. Enfin chez une sorte, l'albumen est dur et peut servir à fabriquer du corozo ; dans d'autres, au contraire, l'albumen est friable ou écailleux. Il y aurait une étude systématique de ces variétés intéressante à faire.

Produits du Rônier utilisés par les indigènes.— Le *Borassus* d'Afrique comme son congénère d'Asie fournit aux indigènes une foule de produits utilisés sur place.

I. — Tout d'abord et avant tout c'est un producteur de vin de palme, qu'il soit mâle ou femelle. C'est principalement dans ce but que les indigènes le plantent, l'entretiennent ou simplement le laissent en place quand ils défrichent. Tous les grands peuplements qu'on observe à travers l'Afrique tropicale ont sans doute été à l'origine des plantations faites en vue de récolter le vin de palme, mais parfois les peuplades qui les avaient créés ont, ou disparu, ou émigré, ou ont changé d'habitudes ; par exemple certains Sérères se sont islamisés et n'utilisent plus de boissons alcooliques. Il est probable d'autre part que les peuplements de *Borassus* du Cayor au Sénégal ont été établis par les Sérères qui ont été supplantés plus tard dans ce pays par les Wolofs qui sont ou musulmans, ou chrétiens non buveurs de vin de palme.

En Afrique Occidentale on tire parti de quatre espèces de Palmiers pour la fabrication du vin de palme : 1° le *Phœnix reclinata*, exploité presque exclusivement dans la presqu'île du Cap-Vert ; 2° le *Palmier Elæis* exploité pour la production du vin partout où il se rencontre : Cap-Vert, Casamance, Basse-Guinée, Côte d'Ivoire ; 3° les *Raphia* exploités à la Côte d'Ivoire, dans le sud du Soudan et de la Haute Volta, etc., 4° enfin le *Borassus æthiopum* qui a la réputation de fournir le meilleur vin de palme et qui peut être exploité presque indéfiniment sans succomber. On estime qu'un arbre adulte normal donne cinq à six litres de vin de palme pendant deux mois chaque année, en meurtrissant et incisant les régimes. Rares sont les peuplades qui tirent le vin en tuant le Palmier.

II. — Le bois du *Borassus æthiopum* est d'une grande solidité et on l'utilise couramment en A. O. F. Seuls les individus mâles ont le tronc plein et résistant, inattaquable aux insectes, aux tarets et à l'humidité. On en fait des pilotis, des piliers de ponts, des passerelles, des poteaux télégraphiques et même des cannes très dures. On pourrait aussi en faire des manches de parapluie. Le tronc des individus femelles est creux, et quand il est plein, les fibres forment une masse spongieuse non compacte. Les troncs creux refendus servent à faire des gouttières, des piquets de clôtures, des palissades, parfois des chevrons. De ces troncs creux on fait aussi des ruches d'Abeilles chez les Sérères.

III. — Les feuilles sont utilisées pour la couverture des cases ; on en fait aussi des paniers, des valises, des nattes, des couffins, des éventails ; les nervures font des cordes ; avec les pétioles on fait des palissades. Avec les fibres qui sont à la base des pétioles on peut préparer une sorte de piassava utilisable en broserie ou en corderie. On

se sert aussi des fibres pour coudre les Calebasses fêlées. Enfin suivant le R. P. EZANNO à Fadiout (Sénégal), avec les nervures des feuilles on fabrique des sennes utilisées pour le barrage des marigots et des nasses de pêche.

IV. — Les fruits sont recherchés pour l'alimentation. Quand ils ont atteint la moitié de leur grosseur (en janvier-mars), on trouve à l'intérieur les trois graines non mûres, renfermant chacune un albumen non complètement développé, formé d'une sorte de gelée sucrée, rafraîchissante, dont la saveur rappelle le lait de coco.

Si on attend la maturité qui s'opère de juin à septembre, les fruits mûrs se détachent d'eux-mêmes et tombent sur le sol. Ils sont sphériques et atteignent la taille d'une noix de coco. Sous un exocarpe fibreux, diversement coloré, on trouve un mesocarpe charnu pulpeux, mêlé de fibre, de saveur agréable, mais à goût de térébenthine. La pulpe mûre est jaune, rouge grenat, couleur café au lait suivant les variétés. Les indigènes font une grande consommation de cette pulpe. Si le fruit est incomplètement mûr on peut faire griller le brou (épicarpe et endocarpe) et on le mange cuit.

V. — Les noix de *Borassus* sont mises à germer dans un endroit frais ou dans le sol ; quand les germinations atteignent une certaine dimension, alors que les premières feuilles ne sont pas encore développées, on prend l'embryon très tendre et on le mange cuit. Plus tard la racine qui a pénétré en terre développe son axe hypocotyle en un renflement fusiforme blanchâtre qui est également comestible et rappelle comme goût la racine du Manioc.

VI. — Le bourgeon du Rônier produit un chou palmiste excellent, très tendre et qu'on mange cuit ou qu'on sert cru, en salade, après l'avoir coupé en lanières très minces. Le Palmier est sacrifié. Aussi on ne prend jamais le bourgeon des Rôniers adultes mais celui des plants âgés de trois ou quatre ans encore acaules.

Les indigènes font rarement usage du bourgeon de Rônier, sauf en temps de famine.

L'arrachage d'un jeune Palmier, pour en détacher le cœur qui est souterrain est une opération laborieuse et le Noir ne l'accomplit que s'il y est contraint par la famine.

VII. — Les indigènes attribuent des propriétés médicinales aux diverses parties du Rônier. C'est ainsi que le duvet qui entoure les jeunes feuilles est hémostatique, les racines bouillies seraient anti-asthmiques.

Le Rônier est considéré en Afrique tropicale comme une plante si

précieuse que chacune de ses parties porte un nom particulier dans les diverses langues. De même la germination, l'arbre jeune acaule, celui dont le tronc mesure moins de deux mètres et a encore le tronc entièrement garni de feuilles, l'arbre moyen ou adulte portent des noms spéciaux.

Utilisation pour le commerce. — De 1912 à 1920 on a exporté en Europe quelques dizaines de tonnes de noix de *Borassus* provenant du Soudan dans le but d'employer l'albumen compact comme succédané du *corozo* fourni par le *Phytelephas* de Guayaquil.

Les noix parfaitement séchées et provenant de certaines variétés ont un albumen blanc d'ivoire ou parfois (quand la pulpe du fruit était colorée) marbré de diverses colorations qui en accroissent la valeur.

« La noix de Rônier écrivait Jacques MENIAUD en 1913 a l'avantage sur celle de Guayaquil d'être plus volumineuse, mais elle présente une cavité intérieure plus grande ; elle atteint 7 à 8 cm. de long sur 5 cm. d'épaisseur : on peut y tailler des objets de grande étendue, ce qui est intéressant pour la marqueterie, la fabrication des touches de piano ou des dominos par exemple ».

Une femme intelligente et entreprenante M^{me} Jeanne PERCHA qui avait vécu plusieurs années à Kayes, demanda et obtint en 1910 la concession de la forêt de Rôniers de Séro. Elle fit en France une active propagande pour trouver des débouchés au nouveau produit. Elle triait elle-même au Soudan les noix utilisables et en surveillait le séchage. Ses produits très intéressants trouvèrent preneurs et elle parvint à les écouler avant la guerre à 500 francs la tonne brute, alors que les noix de Guayaquil valaient 900 francs. Malheureusement elle mourut en 1920, avant d'avoir lancé complètement le produit. Ceux qui voulurent continuer par la suite à l'exploiter, n'apportèrent pas les mêmes soins au choix des noix et au séchage.

Nous avons dit en effet qu'une grande quantité de noix de Rônier n'ont aucune valeur, leur ivoire végétal étant nul ou ne formant qu'un revêtement mince. On doit choisir exclusivement des noix tombées naturellement de l'arbre à complète maturité, et provenant probablement de certaines variétés. Les fruits sont ramassés sous les arbres et débarrassés de la pulpe. On doit les faire sécher à l'ombre et à l'abri des intempéries. La dessiccation demande cinq mois au moins. Lorsqu'elle est terminée avec une sorte de machète on débarrasse l'amande, c'est-à-dire la partie utilisable, du péricarpe fibreux et dur. Ce sont ces noix réduites à la graine qui sont exportées. Ce n'est qu'à leur arrivée

en Europe qu'on les ouvre en deux. Il existe à l'intérieur une cavité plus ou moins grande. Plus elle est étroite plus la noix a de la valeur. L'albumen en section a d'abord un aspect blanc de nacre. Lorsqu'il est complètement sec, il devient d'un blanc d'os ou d'un blanc d'ivoire. Les noix brutes mal séchées s'altèrent vite, moisissent et deviennent inutilisables. Si la noix est débarrassée de ses fibres externes (péricarpe) avant d'être complètement sèche, les moisissures pénètrent par l'ouverture de l'embryon (qui en séchant se détache et laisse un petit pertuis) dans la chambre de l'albumen et s'y multiplient promptement altérant les tissus voisins. En surveillant l'opération du séchage et en achetant aux indigènes qui n'en tirent aucun parti exclusivement les noix de valeur commerciale, nous pensons qu'il serait possible de reprendre l'exploitation amorcée par M^{me} PERCHA.

Toutefois à notre avis, les *Borassus* pourraient être exploités surtout comme producteurs de sucre. En admettant que chaque Palmier puisse fournir en moyenne 5 kg de sucre par an (c'est une hypothèse de notre part puisque aucun essai n'a encore été fait), les 30 ou 40 millions de Rôniers existant actuellement en A. O. F. seraient susceptibles de produire 150.000 à 200.000 t. de sucre par an.

Par la suite il serait naturellement possible d'accroître les peuplements et les rendements grâce à la culture rationnelle. Enfin il ne serait pas impossible d'obtenir ainsi qu'on l'a fait pour le Palmier à huile, des Rôniers sélectionnés, à rendements en sucre plus élevés. Il n'est guère probable que le Rônier puisse détrôner la Canne à sucre, mais dans la zone soudanaise ainsi que dans toutes les autres régions tropicales à longue période sèche où la culture de la Canne à sucre n'est pas possible sans irrigation, il existe croyons-nous une richesse intéressante à développer. Il y a seulement vingt-cinq ans personne ne pensait que la culture de l'*Elais* par les Européens ferait surgir de Malaisie une riche production d'une grande importance. Qui sait s'il n'en sera pas de même un jour pour les *Borassus*.

BIBLIOGRAPHIE

- NÉBIRE (R.-P.). — Les plantes utiles du Sénégal, 1899, p. 286.
MENAUD (J.). — Haut Sénégal-Niger. Géographie économique, t. 1, 1912, p. 268.
VUILLET (J.). — Utilisation des noix de Rônier comme succédané du Corozo
Journ. Agricult. trop., 1912, p. 125.
-