

LES PLANTES ALIMENTAIRES SAUVAGES DANS LA RÉGION ANOSY (SUD-EST DE MADAGASCAR)

Clément SAMBO*

* École normale supérieure, Université de Toliara. BP 185, 601-Toliara. Madagascar ; samboclement@yahoo.fr

RÉSUMÉ

L'espace géographique de cet article couvre le Sud-est, de Tolañaro à Mananjary. Les observations ont été faites dans la région Anosy, mais les habitudes alimentaires sont les mêmes dans les autres régions car les types des végétations sont les même sur toute la côte est. Les alizés arrosent régulièrement cette région face à l'Océan Indien, ce qui donne un paysage de forêt littorale en zone humide qui est plus dense lorsqu'elle couvre la chaîne « anosienne » et les bassins versants. Le Sud-est subit périodiquement des périodes de soudures causées soit par la sécheresse, soit par les inondations. C'est pendant ces périodes de crise alimentaire grave que la population se rabat sur les plantes sauvages qu'ils appellent « les derniers recours » ou « *fara hevitra* ».

Mots-clés : Sud-est de Madagascar, Tanosy, domestication.

1. INVENTAIRE DES ESPÈCES ALIMENTAIRES SAUVAGES

1.1 *Thyphonodorum lindleyum*, Aracée

Thyphonodorum lindleyum (« *Via* » en malgache, « *Oreille d'éléphant* » en français), est une plante aquatique qui pousse en grand nombre et d'une manière groupée au bord des rivières ou des lacs d'eau douce. De loin, on croit apercevoir des bananiers mais à voir de près, ces feuilles ressemble à des oreilles d'éléphant. Cette plante figure parmi celles à multi-usages sur la côte est. Toutes les parties sont utilisées par les paysans. Les feuilles servent d'emballage agricole, les pétioles de flotteurs pour les filets de pêche, les fibres du tronc pour envelopper les pieds des jeunes plantes en pépinière. Les troncs servent de radeau en faisant bien attention de ne pas s'y frotter car cela provoque une démangeaison qui ne se calme qu'après quelques heures. Parfois, les irritations de la peau grattée se transforment en dermatose.

Les parties qui intéressent le plus ce colloque sont celles qui constituent des nourritures pour l'homme.

1 SAMBO C. 2010. Les plantes alimentaires sauvages dans la région Anosy (Sud-est de Madagascar). Dans : Les ignames malgaches, une ressource à préserver et à valoriser. Actes du colloque de Toliara, Madagascar, 29-31 juillet 2009. Tostain S., Rejo-Fienena F. (eds). Pp. 108-112.

1.1.1 Les fruits de l'oreille d'éléphant

Il est plus aisé de cueillir les fruits d'oreille d'éléphant moyennant une pirogue car souvent, l'espace entre les pieds est tellement étroit qu'il est difficile d'avoir les fruits en parcourant les bords de l'eau qui peut être profonde. La pirogue est un moyen utile pour pouvoir cueillir les plus gros fruits. Pour cela, il faut naviguer et accoster en visitant chaque pied comme le dit ce proverbe tanosy : « *Toly eo toly eo hô lakan'ny mpila via* », « Accostages fréquents ici et là comme la pirogue du cueilleur de fruit d'oreille d'éléphant ». Les accostages ne se pratiquent pas seulement à une rive mais aussi à l'autre dès qu'on aperçoit un groupe de ces plantes surtout aux accès difficiles à partir de la berge. Alors là, celui qui possède une pirogue a toutes les chances d'avoir les bons fruits.

En période de soudure, les fruits d'oreille d'éléphant constituent la nourriture de base pour certains ménages. Ils sont aussi appelés « Honte » ou « Déshonneur ». La préparation est longue et difficile. Après avoir cueilli les fruits contenus dans une poche fermée, on extrait des grosses graines comme celle d'un jaque, enveloppées de la peau jaune et tendre. Après cette enveloppe épaisse et tendre, le fruit est encore enveloppé par une fine pellicule qui lui colle. Les femmes les mélangent ensuite avec du son brut de riz et les piétinent jusqu'à ce que les graines soient complètement nettoyées des pellicules par les frottements avec du son de paddy. On les lave, on les fait bouillir en jetant l'eau et on les fait sécher au soleil pendant au moins deux jours, selon l'intensité d'ensoleillement. Bien séché, les fruits d'oreilles d'éléphant se conservent durant plusieurs mois et se vendent même au marché par petit panier comme mesure.

Les manières de les cuisiner sont variables. On peut les mélanger avec de la viande ou du poisson et salés. Mais en général, on les fait cuire avec de l'eau au double du volume des graines. On rajoute de l'eau si ce n'est pas assez. On obtient une espèce de pâte avec quelques graines rebelles non réduites. Les fruits de via se mangent salés sans modération. Ils ne sont pas très appétissants pour ceux qui ne sont pas habitués à manger de la bouillie.

1.1.2 Les souches de l'oreille d'éléphant

Lorsque les fruits se font rares et que la crise alimentaire perdure, les paysans se rabattent aux souches de l'oreille d'éléphant. Il s'agit précisément du cœur de la souche qui ressemble vaguement à la chaire de songe ou taro. La préparation est encore plus longue que pour les fruits. La souche est d'abord débarrassée des racines jusqu'à atteindre le cœur. Après, on la râpe comme une carotte jusqu'à obtenir des fins morceaux pâteux et on les fait macérer dans l'eau courante pendant deux à cinq jours pour faire diluer la substance toxique et qui provoque la démangeaison. Le séchage peut durer deux jours avant de pouvoir cuisiner les souches sous forme de pâte plus ou moins pourries après macération d'au moins quarante-huit heures. Si on ne respecte pas ces délais de préparation,

les souches sont très toxiques et peut causer la mort de tous ceux qui les ont mangées.

1.2. Le *Ravinala*

Comme le *Via*, *Ravinala* est aussi multi-usage. Toutes les parties sont utilisées. Nous ne parlons ici que les usages alimentaires.

1.2.1 Le cœur de bourgeon terminal

Après avoir abattu un vieux pied de *Ravinala*, le paysan en extrait le cœur de bourgeon terminal. On obtient ainsi un cylindre de cœur qui ressemble aussi à un taro ou songe. Le cœur de bourgeon ne nécessite pas une préparation particulière. On le cuisine coupé en rondelles avec du poisson ou tout simplement avec de l'eau salée. Personne n'ose affirmer que c'est appétissant et on ne s'y habitue jamais car on ne le mange qu'en période de crise grave. Un peu plus au nord, on le fait cuire avec du lait de coco et à n'importe quelle saison.

1.2.2 Les fruits de *Ravinala*

Une enquête a été effectuée sur les détails de la manière de préparer les fruits de *Ravinala* pour en faire des petits pains enveloppés dans des feuilles de la même plante, bouillis puis mélangés avec du miel. Ce que j'ai goûté, c'est une pâte noire très sucrée. On les prépare aussi avec de l'arachide mais cette fois, salés. Seulement, il faut une grande quantité de fruit brut pour obtenir la pâte comestible.

1.3. *Lingirotsy*, *Crinum sp.* *Amaryllidacée*

Apparemment, *Lingirotsy* ressemble beaucoup au gingembre tant au niveau de la stature qu'aux tubercules. Une espèce rousse est souvent cultivée par les citadins en guise de plantes ornementales. Mais l'espèce sauvage dont je parle ici est verte. Elles abondent aux abords des villages, dans les endroits fertiles car beaucoup de débris végétaux y sont pourris. On mange les petits tubercules fibreux qu'on fait cuire comme des patates douces sans préparations préalables.

1.4. Le « *papa* », *D. sansibarensis*, *Dioscoracée*

C'est une espèce d'igname très toxique. On s'en sert pour empoisonner les corbeaux qui mangent les graines d'arachides semées ou autres oiseaux prédateurs. Cette plante grimpante aux feuilles presque circulaires d'environ 10 cm de diamètre et même plus donne des fruits sous forme de boules qui, lorsqu'ils tombent à terre se transforment en tubercules en grossissant. En hiver, le « *Papa* » se fane et perd ses tiges mais on voit facilement le pied car le tubercule est presque à fleur du sol, de couleur plus claire que le sol où il pousse. La préparation est longue et nécessite une grande vigilance du fait de sa toxicité. Après avoir épluché le tubercule, on le râpe et on obtient ainsi une pâte blanche qu'il faut macérer dans l'eau courante pendant au moins trois jours si non, on

en meurt. C'est même plus toxique que les souches de l'oreille d'éléphant.

1.5. « Sosa », autre espèce d'igname

Cette espèce d'igname est rare dans la région Anosy mais les bouviers s'amuse à les déterrer juste pour le plaisir de les manger. *Sosa (D. soso)* est considérée comme un manioc de qualité médiocre. Il est interdit, tabou d'en apporter au village car cela causerait une grande famine pour toute la région. Une pluie abondante s'abattra sur la région causant des inondations faisant pourrir toutes les cultures.

1.6. *Tavolo (Tacca sp.)*

C'est une plante dont le tubercule ressemble à une pomme de terre : un pied donne un tubercule. On en mange en période de crise grave, après toutes autres plantes alimentaires sauvages. Il se prépare comme le tapioca.

1.7. Les fruits sauvages

En plus de ces plantes susmentionnées, il existe aussi d'autres plantes fruitières : les *Longoza*, les ananas sauvages, etc.

2. LES OBSTACLES CULTURELS CONTRE LA DOMESTICATION DES PLANTES ALIMENTAIRES SAUVAGES

Dans l'Anosy, toutes les plantes alimentaires sauvages sont appelées généralement les « Derniers recours », « *Fara-hevitra* ». Avec la dégradation de l'environnement forestier, elles deviennent de plus en plus rares. Il est donc urgent de les domestiquer ou les cultiver. Mais nous nous heurtons à deux obstacles culturels majeurs : la honte et le souhait de malheur.

Nous avons déjà mentionné au début de cette communication que se nourrir des fruits de l'oreille d'éléphant est honteux et encore plus de ses souches. La domestication des plantes alimentaires sauvages nécessite une préparation de mentalité pour les paysans et il ne suffira pas de réussir à les faire cultiver mais aussi à les faire manger, un changement d'habitude alimentaire. Je veux dire par là, une prise en compte des éléments anthropologiques. L'erreur de la plupart des projets c'est de ne pas prendre en compte ces éléments anthropologiques mais de raisonner en tant que technicien, avec des projections mathématiques. Même si on réussit à faire pousser les navets dans l'Androy, les Tandroy n'en mangeront pas. Il faut toute une préparation des habitudes.

Prenons un exemple : le projet biocarburant qui encourage les paysans à cultiver du *Jatropha*. Le projet est venu dans un village tanosy et le technicien animateur qui a provoqué une réunion des villageois, il a bien parlé en démontrant les avantages du biocarburant et les bénéfices que cela rapporterait aux cultivateurs. C'était dans une logique scientifique mais cette logique est incompréhensible pour les paysans dont tout se justifie à partir des coutumes ou de la culture. Les

Tanosy plantent le *Jatropha* comme haie vive, séparant deux domaines fonciers ou pour renforcer une clôture. En général, ils poussent aux abords des villages qui servent également de lieu d'aisance. Donc, cette plante est associée à la souillure et dans la hiérarchie des plantes, le *Jatropha* est classé au plus bas, on ne s'en sert pas pour faire cuire les aliments, ce serait une souillure. De plus, dans la région, il existe une espèce de manioc ayant le même nom : *Savô*. Quelques immigrants betsileo se sont aventurés à cultiver du *Jatropha* mais ils ont été l'objet de risée de tout le village qui leur adresse cette phrase sarcastique : « *Quand viendrons-nous déterrer vos Savô ?* ». Attendez par-là le jeu de mots qui insinue « *Allez-vous manger vos Jatropha ?* » puisque manioc et *Jatropha* ont le même nom en langue vernaculaire.

2.1 Obstacle n° 1 : la honte de collecter une espèce sauvage

Le premier obstacle culturel pour la domestication des plantes alimentaires sauvages est la honte que procure le fait de se nourrir des plantes alimentaires sauvages est corrélative à la notion de la pauvreté comme sanction divine. Si je suis tombé si bas, au point de ramasser les plantes sauvages comme des animaux, c'est que je suis puni donc j'ai commis quelque part une faute que je dois expier comme si c'était une dette. La honte vient de deux sources : le ramassage qui met au rang des animaux sauvages et la sanction de pauvreté extrême.

2.2 Obstacle n° 2 : domestiquer entrainerait la famine

Le deuxième obstacle culturel pour la domestication des plantes alimentaires sauvages se situe au niveau de la croyance. Nous avons mentionné ci-dessus qu'il est tabou d'apporter de l'igname au village et pire encore de l'introduire dans la maison. Cela porterait malheur, une grande famine. Donc, cultiver des ignames ou autres plantes alimentaires sauvages c'est souhaiter le malheur. Il n'est pas question de cultiver de l'igname, la nouvelle se répand en vingt quatre heures sur toute la région et le cultivateur sera exclu sous une forme ou sous une autre de la société car la sanction que serait la grande famine frapperait tout le monde à cause de la négligence d'un individu.

2.3 Solutions proposées

L'anthropologue n'est pas là pour figer les paysans dans leur culture. Au contraire, il a pour tâche de libérer les villageois des jougs des éléments culturels qui ne sont plus viables à l'époque actuelle et les orienter vers le développement humain apporté par le progrès technique. Il faut faire le tri et délaissier les coutumes qui bloquent mais il faut aussi les justifier.

En réalité, il n'y a pas de solution préconçue. Ces solutions doivent émaner de la communauté en question selon leur culture. Puisque à chaque plante est rattachée une culture, les solutions varieront selon les plantes et les habitudes alimentaires. Toutefois, voici des suggestions sur les étapes permettant de les convaincre à cultiver les plantes alimentaires sauvages en se basant sur une

consultation publique plus ou moins élargie selon la nécessité.

- Les informer sur le processus de l'histoire humaine en général et la nécessité de la domestication en insistant sur le fait que toutes les plantes ont été sauvages au départ ;
- Démontrer le confort que procure la domestication comme étant la différence fondamentale d'avec les animaux. Seul l'homme cultive ;
- Pour changer des habitudes alimentaires, montrer toutes les variétés de préparations possibles. Le nombre de manière de cuisiner est très limité chez les paysans et les citadins ;
- Démontrer les possibles mises en valeur des produits ;
- Aménager un terrain d'essai et manifester tout l'intérêt qu'on porte aux plantations comme si c'étaient des plantes précieuses. Ensuite, il faut démontrer le succès de l'essai de domestication et faire goûter les produits transformés par les villageois.
- Produire en pépinière des jeunes plants qu'on vend et non pas qu'on distribue gratuitement. Quelques échantillons seront donnés gratuitement aux écoles qui disposent de jardins scolaires et de cantine. Les enfants seront des bons vecteurs de messages que l'on veut être appliqué à long terme.