

Impact de la traite des esclaves sur la phytogéographie : exemple chez les Aluku (Boni) de Guyane française

Marie Fleury

Citer ce document / Cite this document :

Fleury Marie. Impact de la traite des esclaves sur la phytogéographie : exemple chez les Aluku (Boni) de Guyane française. In: Journal d'agriculture traditionnelle et de botanique appliquée, 36^e année, bulletin n°1,1994. pp. 113-137;

doi : <https://doi.org/10.3406/jatba.1994.3537>

https://www.persee.fr/doc/jatba_0183-5173_1994_num_36_1_3537

Fichier pdf généré le 02/05/2018

Abstract

The transatlantic slave trade, involving the displacement to America of several millions of Africans also transported many plants throughout the world, causing important phytogéographie modifications. The Author is here concerned with various food plants cultivated by the descendents of escaped slaves, the Aluku (or Boni) of French Guyana : *Abelmoschus esculentus* L., *Aframomum melegueta* K. Schum., *Cajanus cajan* (L.) Mills, *Dioscorea cayenensis* Lam., *Oryza glaberrima* Steud., *Sesamum orientale* L., *Vigna unguiculata* (L.) Walp., *Vigna subterranea* (L.) Verdc. All these plants arrived in America via the slave trade. Tracing their history, in parallel with human history - on the slave boats on the plantations, on the camps of the rebel and finally on current villages - the author attempts to illustrate the ecological, economic and cultural factors which determined the choice of these plants from among African flora.

Résumé

La traite transatlantique qui déporta des millions d'Africains vers l'Amérique transporta également de nombreux végétaux à travers le monde, entraînant ainsi des modifications phytogéographiques importantes. L'auteur s'intéresse ici à plusieurs plantes alimentaires cultivées chez des descendants d'esclaves rebelles, les Aluku (ou Boni) de Guyane française. Il s'agit de *Abelmoschus esculentus* L., *Aframomum melegueta* K. Schum., *Cajanus cajan* (L.) Mills, *Dioscorea cayenensis* L., *Oryza glaberrima* Steud., *Sesamum orientale* h., *Vigna unguiculata* (L.) Walp., *Vigna subterranea* (L.) Verdc. Toutes ces plantes, dont la plupart sont originaires d'Afrique, sont passées en Amérique par la traite des esclaves. A travers leur histoire parallèle à celle des hommes, sur les bateaux négriers puis dans les plantations, dans les camps de Noirs marrons et dans les villages actuels, l'auteur tente de mettre en évidence les facteurs écologiques, économiques et culturels qui ont présidé au choix de ces plantes parmi la flore africaine.

IMPACT DE LA TRAITE DES ESCLAVES SUR LA PHYTOGÉOGRAPHIE : EXEMPLE CHEZ LES ALUKU (BONI) DE GUYANE FRANÇAISE.

Marie FLEURY*

RÉSUMÉ.- La traite transatlantique qui déporta des millions d'Africains vers l'Amérique transporta également de nombreux végétaux à travers le monde, entraînant ainsi des modifications phytogéographiques importantes.

L'auteur s'intéresse ici à plusieurs plantes alimentaires cultivées chez des descendants d'esclaves rebelles, les Aluku (ou Boni) de Guyane française. Il s'agit de *Abelmoschus esculentus* L., *Aframomum melegueta* K. Schum., *Cajanus cajan* (L.) Mills, *Dioscorea cayenensis* L., *Oryza glaberrima* Steud., *Sesamum orientale* L., *Vigna unguiculata* (L.) Walp., *Vigna subterranea* (L.) Verdc. Toutes ces plantes, dont la plupart sont originaires d'Afrique, sont passées en Amérique par la traite des esclaves.

A travers leur histoire parallèle à celle des hommes, sur les bateaux négriers puis dans les plantations, dans les camps de Noirs marrons et dans les villages actuels, l'auteur tente de mettre en évidence les facteurs écologiques, économiques et culturels qui ont présidé au choix de ces plantes parmi la flore africaine.

MOTS-CLÉS.- Phytogéographie - Aluku - Boni - Noirs marrons - plantes africaines - Guyane française.

ABSTRACT.- The transatlantic slave trade, involving the displacement to America of several millions of Africans also transported many plants throughout the world, causing important phytogeographic modifications.

The Author is here concerned with various food plants cultivated by the descendents of escaped slaves, the Aluku (or Boni) of French Guyana : *Abelmoschus esculentus* L., *Aframomum melegueta* K. Schum., *Cajanus cajan* (L.) Mills, *Dioscorea cayenensis* Lam., *Oryza glaberrima* Steud., *Sesamum orientale* L., *Vigna unguiculata* (L.) Walp., *Vigna subterranea* (L.) Verdc. All these plants arrived in America via the slave trade.

Tracing their history, in parallel with human history - on the slave boats on the plantations, on the camps of the rebel and finally on current villages - the author attempts to illustrate the ecological, economic and cultural factors which determined the choice of these plants from among African flora.

KEY-WORDS.- Phytogeography - Aluku - Boni - Marrons societies - african plants - French Guyana.

* Laboratoire d'Ethnobiologie-Biogéographie, Muséum National d'Histoire Naturelle, 57 rue Cuvier, 75231 Paris Cedex 05.

INTRODUCTION

Nombreux sont les écrits sur les plantes américaines et leur impact sur l'alimentation, tant occidentale qu'africaine, à la suite de la conquête, mais ceux qui traitent de la diffusion dans le monde des plantes africaines sont beaucoup plus rares. Comme l'a fait remarquer J. Barrau (1988 : 37), la connaissance botanique de l'Afrique a été plus tardive que celle des autres régions tropicales. C'est à la fin du XIX^{ème} siècle, à l'époque coloniale, que l'intérêt s'intensifia, se portant essentiellement sur les plantes utiles.

Or, accompagnant le trafic d'esclaves, certains végétaux ont traversé l'océan, participant ainsi à la diffusion de la flore africaine. Nous nous intéresserons ici à quelques unes de ces plantes qui accompagnèrent les esclaves dans leur périple jusqu'au continent américain : celles qui sont encore cultivées actuellement en Guyane française, chez les Noirs marrons¹ Aluku.

Quels sont les critères qui ont présidé au choix de ces plantes, comment ont-elles été introduites en Amérique, pourquoi et comment ont-elles été conservées par les Marrons ? Pour essayer de répondre à toutes ces questions, nous allons, après avoir retracé brièvement leur histoire, étudier l'alimentation des Noirs marrons dans les grandes phases de leur périple. Cette étude se fera travers les travaux des historiens, l'étude de plusieurs manuscrits et nos propres relevés sur le terrain.

LE MARRONAGE AU SURINAM (GUYANE HOLLANDAISE)

Le Surinam fut colonisé à partir de 1630 par les Anglais ; il fut ensuite échangé contre la colonie hollandaise de New-York, par le traité de paix de Breda en 1667. Ainsi le Surinam passa aux mains des Hollandais, qui avaient été chassés du Brésil (DEVEZE, 1977 : 122-128). La colonie comptait alors 175 plantations, avec 3400 esclaves dont 3000 Africains (POULALION, 1986 : 25) ; en 1684, on dénombrait 4200 esclaves ; en 1705, 10 000. Dès les débuts de la colonie, encore anglaise, des esclaves désertaient (Hoogbergen, 1985). En 1674 eut lieu une importante révolte d'esclaves, qui fut le début des troubles intérieurs liés aux Noirs marrons (POULALION, 1986 : 29). En 1738, on estimait le nombre des fugitifs à six milliers (POULALION, 1986 : 38). Les Marrons s'approvisionnaient en vivres et en armes en lançant des raids sur les plantations. La situation devenant très tendue dans la colonie, les Hollandais finirent par se résoudre à signer des traités de paix avec les rebelles. Le premier fut signé en 1760 avec les Aucaners (actuellement appelés Ndjuka). En demandant aux pacifiés de s'engager à rendre aux autorités les nouveaux fugitifs, les Hollandais espéraient limiter le marronage . Malgré ces mesures, le groupe des Boni (ou Aluku) se forma vers les années 1770, de l'alliance de plusieurs petits groupes qui existaient dans la première moitié du XVIII^{ème} siècle. Poursuivis par les Hollandais, ils se réfugièrent du côté français du Maroni en 1776. Mais la guerre reprit en 1789, et les Aukaner (Ndjuka) s'allièrent aux Hollandais pour lutter contre les Boni. La paix ne fut définitive qu'à partir de 1793. Les Boni obtinrent le protectorat français en 1890 (HURAUULT, 1960, DE GROOT, 1984, HOOGBERGEN, 1985).

¹ terme désignant les esclaves rebelles et leurs descendants : de l'espagnol *cimarron*, signifiant le retour à l'état sauvage (Bastide, 1967 : 51).

ORIGINES ET HABITUDES ALIMENTAIRES DES ESCLAVES

Les Aluku sont les descendants de Marrons de la Guyane hollandaise (actuel Surinam). Les esclaves provenaient de divers pays de la côte occidentale de l'Afrique entre le Cap Vert et l'Angola. D'un point de vue phytogéographique, cette aire correspond approximativement à la région guinéenne. Selon Schnell (1957 : 65), celle-ci a pour "végétation climacique une forêt dense haute qui, dans les contrées les moins humides, est moins stable et a été remplacée par des savanes". Nous avons donc, dans cette région, deux types de paysages qui, selon Portères (1951 : 16)², correspondent à deux types fondamentaux de l'alimentation végétale en Afrique :

- le type forestier équatorial avec un rôle important des racines et des tubercules et un apport non négligeable en feuilles comestibles.
- le type des savanes tropicales essentiellement basé sur les céréales et les graines de Légumineuses.

Les Noirs qui arrivaient en Amérique avaient donc des habitudes culturelles et alimentaires différentes suivant leur origine.

On peut donc s'interroger sur ce qu'il est advenu quand les esclaves sont arrivés en Amérique et surtout quand les Marrons se sont enfuis dans la forêt guyanaise : comment se sont-ils adaptés au nouveau milieu naturel, comment ont-ils organisé leur horticulture et leur alimentation ?

L'ALIMENTATION DES ESCLAVES SUR LES BATEAUX NÉGRIERS ET LES PLANTATIONS

Les bateaux négriers

L'alimentation des esclaves sur les bateaux négriers était constituée essentiellement de fèves, accompagnées de riz, et de maïs (DEVEAU, 1990 : 89). À titre d'exemple voici la recette du menu journalier sur un négrier nantais "le Télémaque" (XVIII^{ème} siècle): "On fait mettre toujours plus d'eau qu'il n'en faut pour les fèves. Par ce moyen, on ne court jamais le risque de brûler la chaudière. On rajoute la farine de maïs à la dernière minute, pour corriger ce que les fèves peuvent avoir d'âcre. Dans chaque chaudière, deux gamelles en plus de maïs; à défaut de maïs, un peu de riz. Il faut une demi-heure au riz pour gonfler... On ramasse la saumure des barils de bœuf et on y mettra les piments qui s'y confiront. Par chaudière une gamelle piment, sel et saumure, jamais par trop. Si possible, ajouter un peu d'huile." (cité par CHICHE, 1957 : 25).

On prévoyait en France assez de nourriture pour la base nécessaire à l'alimentation des esclaves (fèves, riz et maïs)³. Toutefois, on devait souvent compléter la cargaison en Afrique, à cause des fréquentes avaries dues à l'humidité des cales⁴. On pouvait parfois trouver du riz en Afrique, mais il était impossible de

²cité par Schnell, 1957 : 72.

³Ainsi, dans les vivres du navire l'"Isle de France" à destination de l'île de France et de l'Afrique, on relève *fèves, fayaux blancs, pois verts, fayaux rouges, ris, mahis, blé noir, huile...* (Archives de Charente Maritime Ms E 283).

⁴Le Capitaine du navire "Le Pactole" de Bordeaux, nous a laissé le témoignage suivant : "Nous sommes partis de la rivière de Bordeaux, le 12 mars 1788, pour faire un voyage à la

compléter une cargaison de fèves, sauf par des "pois du pays" (DEVEAU, 1990 : 89, 94). Chambon, dans son traité sur le Commerce d'Amérique donne les conseils suivants : "Un navire négrier doit avoir pris à Marseille les vivres les plus nécessaires pour la nourriture des esclaves que les Armateurs s'étaient proposés d'acheter ; mais on conçoit bien que la quantité de vivres aurait occupé trop d'espace et aurait été trop dispendieuse, si on n'avait la ressource d'en acheter en Guinée pour ménager cet approvisionnement. Les esclaves s'en trouveront même mieux, rien n'étant plus dangereux qu'un changement subit de nourriture" (CHAMBON, 1783 : II-424). Le même auteur nous donne la liste des "Provisions à faire pour la traversée de Guinée aux Isles françaises de l'Amérique" : du poivre de Guinée ou maniguette, de la farine de maïs, du sel, du manioc, de l'huile de palmier, des citrons et oranges (Ibid : II-427).

Le navire "la Suzanne-Marguerite" traitant en Afrique (1775) achète à Queta diverses victuailles dont *du mahys et des poix du Pays* (Archives de La Rochelle, Ms E 280). De même, on peut noter dans le journal de voyage de J. Barbot, que l'on troque sur les côtes de l'Afrique du gros mil, du manioc, et du riz (BARBOT, 1678-1679 : 250). Selon Chambon, évoquant la côte d'Angola : "Les herbes y sont à grand marché. Le pourpier, le chou palmiste, les pois verts excellents & autres légumes, se donnent plutôt qu'il ne se vendent... Les fruits ne sont pas plus chers ; ils ne coûtent presque rien ; avec quelques menues quincailleries, on se pourvoit abondamment de figues, bananes, de goyaves, d'ignames, de patates, d'ananas, de citrons & d'oranges doux & aigres.

Le maïs, le manioc, l'huile de palmier & les œufs sont à vil prix..." (CHAMBON, 1783 : II-425).

On peut remarquer la présence de nombreux végétaux d'origine américaine (manioc, maïs, patates, ananas, goyaves, piments...), ou asiatique (citrons, oranges...) qui avaient été importés sur la côte africaine pour nourrir les Européens vivant dans les forts, et également pour approvisionner les navires venant trafiquer sur les côtes. Ces plantes étaient cultivées sur les terres attenantes aux forts européens, puis répandues en Afrique à partir de ces jardins d'essai (JUHE-BEAULATON, 1989 : 16).

Il faut avant tout remarquer l'aspect essentiellement utilitaire de l'emploi des condiments. Ainsi, le piment était ajouté "pour corriger l'insipidité des fèves, pour stimuler l'appétit des prisonniers et les rendre moins sujets aux coliques et dévoiement", tandis que le sel était réputé digestif (cité par CHICHE, 1957 : 25-26). De même l'usage de la maniguette était estimé "salutaire pour les Nègres" (CHAMBON, 1783 : II-427). Les agrumes étaient aussi jugés importants. Pour éviter qu'ils ne pourrissent on en faisait de la limonade qui "est une boisson agréable, & un remède en même temps pour presque toutes les maladies qui attaquent un équipage" (Ibid, II-429).

Il était donc indispensable de se ravitailler sur la côte africaine, d'abord pour l'eau et le bois de chauffe, et pour de nombreux vivres qui y étaient vendus très

côte orientale d'Afrique et y traiter des noirs, soit à Mozambique, Quérimbe, Quiloa ou tout autre port plus convenable à cet effet... Par une suite de coup de vents dans lesquels le navire s'est relâché et a mis plus de trois pieds d'eau dans la cale, nous nous sommes vus forcés de jeter à la mer plus de la moitié nos vivres de traite, étant entièrement pourris... ce qui nous a forcé à diverses relâches... dans l'espoir de trouver de quoi se ravitailler..., nous avons ravitaillé le navire à l'île d'Anjouan, tant en riz, pois et autres légumes convenables pour les noirs..." (Archives de La Rochelle : EE 281).

bon marché, et auxquels les Noirs étaient accoutumés. Chambon (1783 : II-427) préconise de conserver leurs habitudes alimentaires, car, l'expérience aidant, on s'est rendu compte que c'était les meilleures pour leur santé. Il conseille aussi de "varier la nourriture le plus possible et ne jamais donner de suite la même soupe. Le changement leur plaît. Un jour de fèves, de maïs, de riz, de patates, d'ignames, de gruau, des canchets, etc." (Ibid : II-429); ce traité datant du milieu du XVIII^{ème} siècle et déjà fortement imprégné d'humanisme, nous laisse penser que pour minimiser les pertes dans la cargaison humaine, on eût tendance, avec le temps, à rendre l'alimentation des esclaves la plus près possible de leurs habitudes. Ce faisant, on a ainsi exporté les plantes alimentaires africaines, jugées les plus aptes à les nourrir.

Les plantations

Les esclaves qui arrivaient en Amérique étaient vendus sur les plantations, où leur alimentation posait encore problème à leur nouveau maître. Le Père Dutertre (XVII^e), comme le Père Labat (XVIII^e) témoignent de la mauvaise qualité de cette alimentation :

"Comme la nourriture des Nègres dépend de leurs Maistre, elle est aussi différente dans chaque Case, que l'humeur de ceux qu'ils servent. Les uns sôt mieux nourris que les autres, mais à dire le vray, ils sôt tous nourris d'une manière tout à fait pitoyable, de sorte que s'ils n'avaient pas d'adresse de se pourvoir eux-mêmes, ils patiraient infiniment" (DUTERTRE, 1667 : II-513).

Les travaux de Debien (1964, 1971, 1972, 1974) nous renseignent sur l'alimentation dans les plantations des Antilles françaises : au XVII^{ème} siècle, les esclaves avaient la même alimentation que les engagés. En ce qui concerne les végétaux on peut distinguer les vivres de terre (manioc, ignames, patates), et les vivres secs (maïs, pois, riz) qui étaient cultivés essentiellement sur les "pièces à vivres communs"⁵ et étaient distribués la plupart du temps de manière hebdomadaire. Les esclaves avaient la possibilité de cultiver l'espace libre entre les cases (jardin-case). Ils y plantaient surtout des vivres verts (piments, gombos, giraumons, concombres, oseille de Guinée, épinards...) ⁶.

Le tubercule le plus répandu au XVII^{ème} siècle fut le manioc. La patate prend de l'importance à la fin du XVII^{ème}, mais les nouveaux avaient du mal à s'y habituer, "en particulier les Congo" (DEBIEN, 1974 : 186-187).

Au XVIII^{ème} siècle, eut lieu un changement d'alimentation lié, entre autres, à l'arrivée des Hollandais. Ceux-ci, chassés du Brésil en 1640, avaient emprunté aux Portugais l'habitude de laisser une journée libre aux esclaves et un petit jardin⁷ pour qu'ils subviennent à leurs besoins ; cette habitude se répandit dans les Antilles françaises. On abandonnait alors la distribution des aliments venant des "pièces à vivres communs". Selon la correspondance de l'époque, les vivres verts, que les

⁵ terres réservées à la culture des plantes vivrières utilisées pour nourrir les esclaves.

⁶ "On a vû par ce que j'ai dit de la nourriture, que les Maîtres sont obligez de donner à leurs Esclaves, qu'il n'ont pas de quoi faire grande chere. Heureux encore si leurs Maîtres leur donnoient exactement ce qui est porté par les Ordonnances du Roi : ils ne laissent pas cependant de s'entretenir avec ce peu, en y joignant les pois, les patates, les ignames, les choux caraïbes, et autre fruits de leurs jardins...et sur tout les figues et les bananes, dont leurs cases sont toujours très-bien pourvûës" (Labat, 1741, IV).

⁷ appelé "jardin-nègre" par distinction avec le "jardin-case" qui était à proximité des cases; ce dernier était plus éloigné et généralement plus grand (Debien, 1964 : 18).

esclaves cultivaient eux-même, prirent une place plus importante dans leur alimentation.

D'autre part, à partir de 1750, la multiplication des moulins à *grager*⁸ le *mil*⁹ permit d'augmenter l'importance de cette céréale, venant d'Afrique ; elle devint alors une des bases de l'alimentation des esclaves (DEBIEN, 1974 : 188).

Les choux caraïbes prenaient une plus ou moins grande place dans l'alimentation en fonction des saisons (DEBIEN, 1971 : 141).

Les bananes étaient très appréciées des esclaves. La banane légume était le met favori des esclaves. Les esclaves l'aimaient surtout grillée et avant qu'elle soit mûre, or les colons interdisaient les fruits et racines rôties pour éviter les maux d'estomac" (DEBIEN, 1974 : 190). "La préférence va aux bananes et aux pois. Si ce n'est pas celle du colon c'est celle des esclaves. Des bananiers sont plantés partout où on peut..." (DEBIEN, 1971 : 138-139). Remarquons qu'une grande proportion d'esclaves provenaient du Congo et de l'Angola : en ce qui concerne le Surinam, les esclaves des royaumes de Loango et Angola devaient représenter un quart à un tiers de l'ensemble des esclaves (PRICE, 1976 : 14). Or ces régions appartiennent à "la zone de la banane", définie par Schnell (1957, fig. 21 : 70), c'est-à-dire où la banane était très importante dans l'alimentation. Ce goût marqué des esclaves pour la banane était donc lié à leurs habitudes alimentaires en Afrique.

Par contre, au sujet du riz, la situation semble plus ambiguë : Le riz fut toujours très apprécié pour l'alimentation des esclaves mais sa culture n'était pas toujours possible sur toutes les plantations, à beaucoup près. Sa culture ne fut pas toujours que locale. Des colons disent que ce grain leur revenait cher, le plus cher de tous les vivres. Aussi sur beaucoup de plantations on le voit réservé aux malades, aux convalescents et aux nouveaux" (DEBIEN, 1974 : 189). Selon le même auteur (1974), les esclaves n'appréciaient guère le riz, parce qu'ils venaient de régions où celui-ci n'était pas cultivé. "Quand les planteurs avaient l'idée de donner du riz au nouveaux pour leur rendre des forces après la misère de leur voyage de traite, le rejet de cette nourriture était général" (DEBIEN, 1974 : 189). Pourtant, à plusieurs reprises, il nous indique que, sur une caféière de St-Domingue, "La part du riz est considérable... Les esclaves ont leurs jardins à riz à eux." (DEBIEN, 1971 : 140), et qu'ils préfèrent pour leurs jardins particuliers "le riz, le maïs, et les pois, de vente plus facile et peut-être de meilleur rapport" (DEBIEN, 1964 : 19). En réalité, une partie au moins des esclaves connaissaient le riz dans leur pays d'origine, puisque l'espèce africaine (*Oryza glaberrima* Steud.) était cultivée en Afrique occidentale avant l'arrivée des Européens. On peut penser qu'ils étaient moins nombreux que ceux qui connaissaient la banane, d'où un engouement moins évident pour cet aliment. Ou bien était-ce sa préparation qui déplaisait aux esclaves ? Dans tous les cas, nous allons voir ci-après que la culture et la consommation du riz restent importantes, deux siècles plus tard, chez les descendants d'esclaves rebelles.

En conclusion, nous pouvons remarquer que l'alimentation des esclaves sur les plantations était avant tout liée à des problèmes économiques, les colons essayant de nourrir leurs esclaves de la manière la moins coûteuse possible, tout en conservant le maximum du potentiel de travail. Si les planteurs remarquaient les aliments plus ou moins appréciés des esclaves, souvent leurs penchants étaient

⁸"râper, broyer" en parler local.

⁹il est difficile de préciser s'il s'agit de l'espèce *Pennisetum glaucum* (L.) R. Br. (syn. *P. typhoides* S. & H.) ou de *Sorghum bicolor* (L.) Moench.

estimés malsains (cas de la banane grillée, du maïs vert rôti¹⁰, ou des légumes verts¹¹), ou dégoûtants (comme pour le gombo (calou¹²), ou la "soupe à congo"¹³). "Tel ou tel vivre était ainsi imposé qu'on jugeait plus nourrissant, moins indigeste ou moins périssable" (DEBIEN, 1974 : 218). En tout état de cause, n'oublions pas que la mauvaise nourriture était une des plus grandes causes du marronage (DEBIEN, 1974 : 456).

En ce qui concerne les esclaves des plantations hollandaises, ils avaient la possibilité de cultiver un ou plusieurs jardins, pour leur consommation personnelle. Ces jardins particuliers leur permettaient de varier leur alimentation et de retrouver les méthodes de culture africaine, bien éloignées de celles des plantations. "Le jardin-case était la mesure de l'intelligence et du savoir-faire de l'esclave". On y cultive "patates douces, maïs, ignames, manioc, petit-mil, pois de dix espèces, oseille de Guinée, concombres de France et de Guinée, citrouilles, épinards dits calalous, melons variés, piment z'oiseau, légumes-feuilles, verdure diverses, poivrons, condiments, liane à calchasse, tabac, bananiers, papayers"...(DEBIEN, 1964)¹⁴. On trouve donc une grande variété de plantes, de diverses origines, dans les jardins des esclaves. Ces jardins ont permis l'adaptation à certaines plantes américaines (manioc, maïs, patate douce, piments...). En ce qui concerne les plantes africaines, ils ont joué le rôle de conservatoire non seulement des espèces importées avec les bateaux négriers, mais aussi des habitudes culturelles africaines¹⁵.

L'ALIMENTATION CHEZ LES MARRONS

Les camps des nègres marrons

Le témoignage d'un jeune Marron de la Guyane française, fait prisonnier en 1748, nous indique les plantes cultivées par les Marrons : du manioc, du mil, du riz, des patates, des ignames, de la canne à sucre, des bananiers, du coton et autres plantes vivrières...(MIROT, 1954 : 255).

¹⁰"les esclaves l'aimaient vert, rôti à la braise, donc mal cuit, d'où des coliques sans fin, et leurs suites redoutées des colons, qui ayant beaucoup de mal à surveiller le ramassage des épis n'encourageaient pas sa plantation" (Debien, 1974 : 188).

¹¹les colons estimaient "la part des verdure trop développée par rapport aux vivres de terre et aux grains" quand on laissait les esclaves cultiver eux-même leurs vivres (Debien, 1974 : 180).

¹²"À quelque âge qu'on le prenne (le fruit), il n'y a guère que des Nègres, des engagez, et de pauvres gens qui en usent, auxquels il faut joindre les filles et les femmes créoles qui mettent dans un ragoût qui leur est particulier et qu'on appelle callarou, toutes sortes d'herbes et surtout les plus mauvaises et les plus dégoûtantes..." (Labat, 1741 : I-390).

¹³Ils suppléent à la viande par des Ignames, des Patates, des Giraumons, du gros mil (que nous appelons en France bled de Turquie) & par quantité d'herbes et de fèves de sept ans, avec lesquelles ils font de si étranges salmigondis, qu'il n'y a qu'eux seuls capables d'en manger" (Dutertre, 1667 : II-514).

¹⁴"Il est à croire que dès l'introduction des esclaves dans nos îles ils reçurent un petit coin de terre pour s'en faire un jardin près de leur case comme un petit coin d'Afrique à eux pour les vivres verts de leur goût."(Debien, 1974 : 178).

¹⁵"C'était le désordre des lougans africains, scandale des esprits géométrique (...) l'Afrique se retrouvait là aussi dans le travail des jardins-nègres" (Debien, 1964 : 18-19).

En 1758, le village de Kormantin Kodjo (un des groupes formateurs des Boni) est découvert et détruit par une patrouille militaire. On cultivait sur les terres environnantes le manioc, le maïs, les bananes, le napi et le "jamsi" (ignames) et le taja (*Xanthosoma sp.*). En 1765 sont détruits deux villages de Tesisi (autre groupe formateur des Boni). On y découvre des plantations de cannes à sucre, tabac, coton et légumes (HOOGBERGEN, 1985).

Stedman, militaire hollandais envoyé en campagne contre les Marrons, constitue également une source intéressante : il décrit, en août 1775, leurs champs "couverts de riz, de manioc, d'ignames, de plantaniers¹⁶, etc". Il nous indique que les Marrons font du beurre et de l'huile "avec des pistaches¹⁷". En 1776, les troupes hollandaises détruisent "un vaste champ planté d'ignames" et coupent "plusieurs cotonniers, des bananiers, des plantes d'althea¹⁸, des pois-pigeon, du maïs, des ananas et du riz" (STEDMAN, 1989 (1789-1790) : 215, 309, 310).

En décembre 1782, nous avons le témoignage de l'abbé Jacquemin, qui fait une excursion sur le Maroni, où sont désormais installés les Boni : "Aboni me fit présent de tout ce qu'il avait de volailles, bananes, cannes à sucre, pistaches, riz et de deux pièces d'étoffe de coton de leur fabrique" (Archives du Min. de la Fr. d'O.-M., C¹⁴ 54 f^{os}, 152-163).

Remarquons la culture du mil dont témoigne le jeune Marron prisonnier : s'agit-il du mil¹⁹, ou du maïs (*Zea mays* L.). En effet "Mil, mahis, bled de Turquie, Grand-Turc, signifient le même grain" (LABAT, 1741 : II-387)²⁰. En plus du maïs, on cultivait aux Antilles deux sortes de mil : "le mil à panache, planté au mois d'août et récolté à Noël" (probablement le *Sorghum bicolor*), et "le mil à chandelle (*Pennisetum glaucum*) planté à la fin de mars, qui était plus délicat, et demandait une bonne terre, contrairement au premier qui n'exigeait pas de sol spécial" (DEBIEN, 1974 : 188). La présence de "petit mil" est également attestée dans les jardin-case des esclaves.

Actuellement la culture de ce mil a été complètement abandonnée par les Noirs marrons. Il faut noter que le petit mil résiste mal aux fortes pluviosités, et que le climat de la Guyane doit être trop humide (HURAUULT, com. pers.). De plus sa culture demande plus de soin et est moins rentable que celle du maïs : la conservation et le traitement astreignant après la récolte sont les deux motifs avancés par les planteurs comme limitant l'emploi de cette céréale²¹. On peut penser que les Marrons en fuite ne pouvaient s'offrir le luxe d'une telle dépense de temps et d'énergie. Il est donc fort probable que les Noirs marrons aient fait de suite le choix

¹⁶bananiers plantains (*Musa spp.*).

¹⁷nom local de l'arachide (*Arachis hypogea* L.).

¹⁸Il est peu probable qu'il s'agisse ici de la guimauve (*Althaea officinalis* L.), mais plutôt du gombo (*Abelmoschus esculentus*), de la même famille botanique et dont le P. Labat dit : "ses feuilles ressemblent assez à celles de la guimauve" (LABAT, 1741 : I-389).

¹⁹*Pennisetum glaucum* (L.) R. Br. (petit mil) ou *Sorghum bicolor* (L.) Moench (gros mil)

²⁰D. Juhé-Beaulaton (1990) a bien mis en évidence la difficulté d'identification de ces trois céréales dans les sources anciennes.

²¹"Le petit mil avait au début paru d'une grande ressource. C'était un grain d'Afrique, que les nouveaux connaissaient bien en général. Il se conservait longtemps après la récolte...mais sa conservation n'était pas passive. Elle demandait de fréquentes expositions au soleil...Sa pilaison dans un mortier fatiguait les négresses...le mil ne fut donc pas d'abord un vivre des plus important" (Debien, 1974 : 188).

du maïs (*Zea mays*), et que le mil dont parle le jeune prisonnier soit cette dernière espèce, relevée par Stedman (1989 (1789-1790) dans les camps de nègres fugitifs : 310), et qui est toujours cultivée chez les Aluku.

En résumé, on peut dire que les Marrons fugitifs cultivaient du manioc (*Manihot esculenta* (L.) Schott.), du riz (*Oryza spp.*), des ignames (*Dioscorea spp.*), des bananes (*Musa spp.*), des patates douces (*Ipomea batatas* (L.) Lam.), du maïs (*Zea mays* L.), de la canne à sucre (*Saccharum officinarum* L.), du coton (*Gossypium barbadense* L.), de l'arachide (*Arachis hypogea* L.), des pois pigeons (*Cajanus cajan* (L.) Mills), des ananas (*Ananas comosus* L.), les choux caraïbes (*Xanthosoma spp.*) et très probablement des gombos (*Abelmoschus esculentus* L.). On peut remarquer que plusieurs plantes américaines avaient été intégrées dans les pratiques culturelles et dans l'alimentation des Marrons.

Il est fort probable que les semences et boutures provenaient des plantations que les Marrons pillaient régulièrement, puisque le reste du temps ils vivaient isolés dans la forêt; ce jusqu'au moment où ils s'installèrent sur le Maroni où ils développèrent des relations avec les Amérindiens voisins. En temps de paix, leur mode de vie et d'alimentation purent évoluer plus librement (FLEURY, 1993).

L'alimentation des Aluku aujourd'hui : ses particularités

Actuellement, le territoire traditionnel aluku se situe sur le Lawa, principal affluent du Maroni, en Guyane française. Tout comme les Amérindiens voisins, ils pratiquent la culture itinérante sur brûlis (abattis). Leur principale plante cultivée est le manioc, qui est transformé en une farine torréfiée, le couac, constituant la base de l'alimentation. Outre le manioc, le riz, les ignames, les bananes, l'arachide, le sésame, le gombo, les patates douces, différentes espèces de haricots et de Cucurbitacées sont également cultivées. Leur spécificité se remarque surtout par la culture du riz de montagne et par l'importance de l'arachide. Leur alimentation présente également des particularités : J. Hurault notait en 1965 que la consommation de riz, d'huile de maripa (*Maximiliana maripa* (Corr.) Drude) et de sel distinguait l'alimentation des Boni de celle des Indiens Wayana voisins qui n'en consommaient pas ou très peu, mais qui par ailleurs semblaient avoir une alimentation plus diversifiée (HURAUULT, 1965 : 139). Nous avons étudié l'héritage culturel africain dans l'alimentation Boni (FLEURY, 1991 : 100). Ainsi, le riz de montagne cultivé en moindre quantité que le manioc est hautement valorisé, à la fois comme nourriture, pour accompagner le gibier ou le poisson, et comme offrande dans le culte des ancêtres.

Les Aluku nous ont cité quelques plantes qui auraient été apportées d'Afrique : le gombo (*oƙo*), la banane plantain (*baana*) et l'igname (*nyamisi*) ; les autres auraient été trouvées sur place, à l'état sauvage.

En réalité, nous avons relevé six plantes cultivées dont l'origine est africaine. Ce sont le riz *O. glaberrima* Steud., le gombo *Abelmoschus esculentus* L., l'igname *Dioscorea cayenensis* Lam., le haricot *Vigna unguiculata* (L.) Walp. sous-espèce *unguiculata*, le pois Bambara *Vigna subterranea* (L.) Verdc., et la maniguette *Aframomum melegueta* K. Schum. Deux autres espèces *Cajanus cajan* (L.) Mills. et *Sesamum indicum* L. sont d'origine encore discutée, mais sont passées en Amérique par l'intermédiaire de l'Afrique.

ORIGINE ET HISTOIRE DES PLANTES AFRICAINES CULTIVÉES CHEZ LES ALUKU

Parmi ces plantes alimentaires, certaines servaient de vivres sur les navires négriers ou sur les plantations, ce qui permet d'expliquer pourquoi elles sont passées en Amérique. Parfois, ce transport d'espèces africaines a dû se faire à l'insu des négriers. Par exemple, ceux-ci ne faisaient sûrement pas la différence entre l'espèce asiatique de riz, *O. sativa*, maintenant répandue dans le monde entier et le riz africain *O. glaberrima*, qui nous intéresse ici.

Oryza glaberrima Steud. : *alisi*

Cette espèce a été domestiquée à partir d'un riz sauvage, poussant dans les mares en zone de savane (*O. breviligulata* A. Chev. & Roehr. = *O. barthii* A. Chev.) (HARLAN, 1987 : 246, BEZANÇON, 1993 : 7). Selon Portères (1956 : 834) il serait originaire du delta central du Niger, d'où il s'est répandu à travers tout l'Ouest africain jusqu'au littoral de la côte de Guinée. Toutefois, Bezançon (1993) avance l'hypothèse d'une origine en zone saharienne liée à des peuplements de riz sauvages (*O. breviligulata*) autour des mares. La zone du delta intérieur du fleuve Niger aurait servi de refuge à ces populations lors des périodes d'assèchement.

Le riz asiatique a été introduit par les Portugais sur la côte occidentale de l'Afrique au XVI^{ème} siècle (SCHNELL, 1957 : 142) ; depuis, cette espèce, de meilleur rendement, a détrôné le riz africain qui est toutefois toujours cultivé, dans les régions soudaniennes de l'ouest africain (SCHNELL, 1957 : 154). On continue également à pratiquer la cueillette du riz sauvage dans différentes régions de l'Afrique de l'Ouest (BERNUS, 1981, cité par BEZANÇON, 1993).

Ce fut Vaillant, en 1937-38, qui s'intéressa le premier aux espèces de riz cultivées dans les Guyanes française et hollandaise, sur le Haut-Maroni. En 1949, quand Portères étudia les riz récoltés par Vaillant, on n'avait encore jamais récolté en Guyane de races d'*O. glaberrima*, espèce considérée comme étant cantonnée à l'Ouest-Africain. Aussi, bien qu'il émit l'hypothèse d'un croisement entre variétés d'*O. sativa* et d'*O. glaberrima*, il pencha plutôt pour un centre de variation secondaire de *O. sativa* dans les Guyanes (PORTÈRES, 1949 : 380-381). Plus tard, en 1955, il identifia *O. glaberrima* var. *scoparia barbata* parmi les échantillons rapportés par Vaillant (PORTÈRES, 1955 : 680). Ce qui prouvait bien que le riz africain était passé en Amérique. Quand et comment ce passage avait-il eu lieu ?

Nous avons vu que les bateaux négriers partaient de France avec une cargaison de riz ; mais parfois ils en chargeaient à nouveau sur les côtes africaines. A titre d'exemple, au XVIII^{ème} siècle sur 3343 armements de navires partis de France, 34 journaux de bord notent "avoir fait" du riz en Afrique, alors qu'un seul mentionne y avoir chargé des ignames. Sur les 34 ravitaillements de riz, on peut en dénombrer 22 à la Mesurade ou Cap Mesurado, situé près de Monrovia (capitale du Libéria). Les autres navires s'arrêtent également sur la côte du Libéria (côte de Monte, Jong, Sestre, Petit Sestre), en Guinée (Bigasso, Buisseau), au Sénégal (Gorée) et en face du Gabon (île au Prince) (METTAS, 1984 : II 965-966). Mis à part cette dernière île, tous les autres sites appartiennent au domaine rizicole ancien, c'est à dire où l'on cultivait *Oryza glaberrima* avant l'introduction de *O. sativa* par les Portugais. Remarquons également que le journal de bord d'un navire négrier mentionne la présence d'un pilon à riz, utilisé comme arme par les esclaves révoltés (METTAS, 1984 : II, 127). Ce qui veut dire que le riz n'était pas systématiquement

embarqué préalablement pilé et vanné. Donc l'hypothèse du transport de paddy germable à bord des navires est plausible. Pour essayer de dater ce passage, il faut prendre en compte le fait que le peuplement oryzo-variétal trouvé par Vaillant sur le Haut-Maroni remonte à l'arrivée des Marrons de Guyane hollandaise, en 1776. Par contre, nous avons vu que la fuite des premiers esclaves Boni s'était faite dans la première moitié du XVIII^{ème} siècle : on peut donc conclure que le riz africain était cultivé en Guyane hollandaise avant cette date (et non pas au début de la colonisation comme le préconise Portères (1949 : 380) qui n'a pas tenu compte du fait que les Boni étaient un des derniers groupes de Marrons à se former). Une étude des variétés de riz cultivées chez les autres groupes de Noirs marrons serait nécessaire pour estimer si la date remonte aux premiers marronages, tout en tenant compte des échanges possibles de semences entre les différents groupes de Marrons, depuis qu'ils vivent en paix les uns avec les autres.

Selon Vaillant (1948 : 522), la légende répandue chez les Boni fait venir le riz d'Afrique, les femmes l'ayant dissimulé dans leurs cheveux. Selon une autre version, celle qu'on nous a rapportée, les Aluku ont cultivé le riz à partir de pieds sauvages, trouvés "dans la savane au bord de l'eau". Le riz sauvage serait "un riz noir" (*baaka alisi*). D'autre part chez les Saramaka, les "riz de forêt" sont particulièrement utilisés dans les rituels (Price, 1984 : 32). Selon Hostmann, en 1850 "une variété de riz avec caryopse noir est trouvée sauvage, mais les *Bushnegros* ne le cultivent pas, parce qu'on dit qu'il est semé par les mauvais esprits", on l'appelle *yooka alisi* (cité par VAN DER KUYP, 1961 : 8). Or, il existe une forme américaine d'*Oryza perennis*, espèce sauvage poussant au bord de l'eau, et dont les glumelles sont noires (SECOND, 1985). Les Marrons ont donc réellement pu rencontrer des formes sauvages de riz noir au bord des mares. L'hypothèse d'une domestication de cette espèce est toutefois peu probable (BEZANÇON, comm. pers.). Nous avons vu qu'elle serait plutôt réservée à des usages rituels. Le souvenir de la domestication de riz sauvage pourrait être liée à celle qui a eu lieu en Afrique. Les Aluku nous ont cité une cinquantaine de variétés différentes de riz. Nous en avons récolté une vingtaine dont quatre semblent relever de l'espèce *Oryza glaberrima*, les autres spécimens appartenant à l'espèce *O. sativa*²². Parmi nos échantillons, une variété à glumelles noires (*baaka alisi*) appartient à l'espèce africaine.

Portères (cité par VAILLANT, 1948 : 522) affirme qu'il n'y a aucune trace des termes de l'Ouest africain parmi les noms de variétés de riz chez les Boni. Pourtant, le terme *saka*, désignant une des variétés, semble bien être d'étymologie africaine. En effet, *sacca* désigne le riz en abbe, aburé (langues kwa), et en aizi (langues kru) (DUMESTRE, 1971). Et, selon Portères, on retrouve *saka*, *seka*...avec un sens alimentaire, du Tchad à la Rhodésie; d'autre part, chez les Bantou on retrouve *saka* désignant les céréales. En fait le sens général d'origine serait "grain alimentaire", mais en Côte d'Ivoire littorale et forestière, il désigne spécialement le riz (en végétation et en paddy) (PORTÈRES, 1958-59 : 202-205). Or la forme trouvée par Vaillant en Guyane française est localisée par Portères entre la Guinée, la Côte d'Ivoire et le Libéria (voir fig. 1). Tout nous permet donc de penser que l'espèce africaine a été importée de cette région avec le terme *saka* s'y rattachant.

²²Nous tenons ici à remercier Monsieur G. Bezançon (ORSTOM, Montpellier) pour l'identification de nos échantillons de riz.

Chez les Aluku, la variété *lebi saka* (*lebi* / rouge) s'avère être *O. glaberrima*, alors que la variété *pikin saka* (*pikin* / petit) correspond à *O. sativa*. D'autre part la variété *lebi alisi* (*alisi* / riz) est *O. sativa*. Il semble donc que ni les termes de base (*alisi* / *saka*) attribués à différentes variétés de riz, ni les déterminants (*pikin* / *lebi*) ne permettent la distinction entre les deux espèces en présence. Les Aluku attribuent une place particulière à la variété à glumelles noires : selon eux l'ancêtre du riz (riz sauvage) est noir ; mais le terme *saka*, d'étymologie africaine, est attribué indifféremment au riz asiatique ou africain.

Si le nom d'origine et les semences du riz africain ont bien été conservés à travers les siècles, il semble que la corrélation entre les deux ne soit plus faite de manière systématique.

***Abelmoschus esculentus* (L.) Moench (*Malvaceae*) : oko**

Dans les villages aluku, le gombo (*Abelmoschus esculentus*) est toujours cultivé près des cases. Cette plante est très valorisée ; on en consomme les fruits, les feuilles et les graines. Le fruit est apprécié pour la sauce mucilagineuse qu'il permet d'obtenir et que l'on peut déguster avec le riz, notamment quand la viande fait défaut. Ce plat est toujours présent dans les offrandes aux ancêtres, lors des fêtes de deuil. Ses jeunes feuilles sont mangées en épinard. On peut également consommer ses graines rôties, comme celles du sésame.

Cette plante est originaire d'Afrique tropicale. Selon Vavilov (1935), elle a été domestiquée en Ethiopie, selon Murdock (1959) en Afrique de l'Ouest. *A. esculentus* étant un amphiploïde entre deux espèces spontanées : *A. ficulneus* et *A. tuberculatus* (JOSHI ET AL., 1974, cité par HAMON S., 1988 : 12), la zone comprise entre l'Ethiopie et le Nord de l'Inde serait l'origine la plus probable, l'Afrique de l'ouest constituant une zone de diversification morphologique (HAMON S., 1988 : 20). D'Afrique, elle a été introduite en Amérique tropicale et subtropicale pendant la toute première période post-colombienne (JOSHI & HARDAS, 1976 : 194). Il est difficile de préciser la date, puisqu'elle n'est pas citée parmi les vivres des négriers. Par contre elle est nommée ("gombo") dans les textes concernant les jardins de cases des esclaves aux Antilles françaises au XVIII^{ème} siècle (DEBIEN, 1974 : 175). Elle était commune en Guyane française au XVIII^{ème} siècle (Aublet, 1775). Elle est également citée ("calou") par le Père Labat qui a vécu à la Martinique au XVII^{ème} siècle. C'était surtout les esclaves et les pauvres qui la cultivaient et la consommaient car son légume-fruit ne semblait guère apprécié par les Européens²³ (LABAT, 1741 : I-390). Il semble bien qu'il s'agisse également, comme nous l'avons vu précédemment, des "plantes d'althea" que dit avoir détruit Stedman dans les champs des Marrons fugitifs (STEDMAN, 1789-1790 (reéd. de 1989) : 310), cette hypothèse étant confirmée par l'importance actuelle de cette plante dans l'alimentation des Marrons.

***Sesamum orientale* L. (syn. *S. indicum* L., *Pedaliaceae*) : bongila**

Le sésame est cultivé en quantité modérée par les Aluku ; on en trouve également dans les jardins créoles à Maripasoula. Ses graines sont torréfiées et

²³voir note 12

servent à préparer une sauce oléagineuse, comme avec l'arachide. On l'utilise surtout les jours de fête.

L'origine du sésame a été longtemps discutée. De Candolle (1883 : 339) lui attribuait une origine aux Iles de la Sonde (Indonésie), Dalziel (1937 : 447) une origine africaine. Selon Portères (1951 : 21) le centre de mise en culture et de diversification serait est-africain; il se serait répandu en Afrique de l'Ouest plus tardivement (SCHNELL, 1957 : 181). Quelle que soit son origine il est passé en Amérique par l'intermédiaire de l'Afrique. Selon De Candolle (1883 : 339) les Portugais l'ont transporté de la côte de Guinée au Brésil. Patiño (1969 : 307) évoque le transport de graines de sésame par le navire espagnol "San Juan" en Haïti ("isla Española"). Mais les premières mentions de sa culture en Amérique se situent au Panama au XVII^{ème} siècle (Ibid). On le cite aux Antilles françaises au XVIII^{ème} siècle, où l'on produisait et consommait son huile : "des grains de gigiri²⁴ fournissaient l'huile" nous dit Debien (1964 : 14).

Dioscorea spp. (*Dioscoreaceae*) : *nyamisi*

L'igname est cultivée dans les abattis, mais en quantité limitée. Nous en avons relevé trois espèces chez les Aluku :

- *D. trifida* L. (*napi*), qui est considérée comme "l'igname des Indiens", est en effet d'origine caraïbe;
- *D. alata* L. (*nyamisi*) qui est d'origine asiatique;
- *D. cayenensis*.²⁵ Lam. (*maḵa nyamisi*) qui est d'origine africaine. En fait elle semble être considérée comme une variété épineuse (*maḵa* /épine) de *D. alata*, et est surtout cultivée par les Créoles (à Maripasoula).

Les Aluku disent que ces deux dernières espèces "ont été apportées d'Afrique par les ancêtres". Il est vrai que si *D. alata* est d'origine asiatique, elle a été transportée en Amérique, à partir de l'Afrique par la traite des esclaves. Ont également été transportées par la traite les espèces *D. cayenensis* et *D. rotundata* (COURSEY, 1976 : 72), cette dernière étant relevée aux Antilles (BARRAU, 1989 : 44) mais pas en Guyane (GRENAND, 1981). En réalité la distinction entre ces deux espèces, basée sur des critères morphologiques a été controversée et l'on les regroupe actuellement dans le "complexe *D. cayenensis-rotundata*" (HAMON P., 1988 : 31-34).

L'igname, comme le riz, servait de nourriture sur les navires négriers. Les tubercules, de durée de conservation relativement faible, étaient chargés sur les côtes de l'Afrique (DEVEAU, 1990; CHICHE, 1957). Nous avons vu que plusieurs espèces ont été transportées d'Afrique dans la Caraïbe avec la traite des esclaves (*D. alata* et *D. cayenensis-rotundata*) (COURSEY, 1976 : 72). Étant donné leur multiplication végétative à partir des tubercules, il suffisait qu'il reste quelques ignames dans les vivres des navires pour que celles-ci se répandent dans les ports d'arrivée. Il est donc probable qu'elles soient passés très tôt de l'autre côté de l'Atlantique. Ce fait est confirmé par Oviedo, en 1526, qui signale le *name* (ancien nom donné par Ch. Colomb à l'igname) comme étant "étranger à St Domingue et venu avec les Noirs" (cité par MAUNY, 1953 : 704). Rappelons que les ignames

²⁴nom du sésame aux petites Antilles (Fournet, 1978 : 1329).

²⁵elle a été décrite la première fois à partir d'un spécimen de Guyane par Lamark en 1792 (Hamon P, 1988 : 31), d'où sa dénomination pouvant porter à confusion quant à son origine.

étaient cultivées dans les "pièces à vivres communs" des plantations, pour la nourriture des esclaves. Debien évoque l'igname de Guinée "long, cylindrique, un peu amer, ressemblant un peu au manioc" (DEBIEN, 1974 : 187). Or ce nom recouvre le complexe *D. rotundata.-cayenensis*.

Le problème des "pois" et des haricots est plus épineux, car il est difficile d'identifier les différentes espèces qui sont évoquées dans les textes. On sait que la cargaison de fèves embarquée au départ de France, pouvait être complétée en Afrique par des "pois du pays" (DEVEAU, 1990 : 94). D'autre part Debien nous donne une liste impressionnante de pois cultivés sur les plantations : "pois blancs, pois pigeons, pois violet, pois à nègre, pois de Guinée, pois de Cayenne, de St-Domingue, pois arada, pois-souche, pois-sorcier, pois-savon, pois-chicane, pois oeil de poisson, mais surtout le pois Congo ou d'Angola" (DEBIEN, 1974 : 189).

Cajanus cajan* (L.) Mills (Fabaceae) : *wandu

Celui-ci, encore appelé pois pigeon, ou pois d'Angole (*Cajanus cajan* (L.) Mills) a une origine discutée; selon Royes (1976 : 155), elle serait indienne; mais elle pourrait être africaine, comme le pense Purseglove (1968 : 236), car on a retrouvé cette espèce dans des tombeaux égyptiens. Une chose semble sûre c'est que ce pois a été introduit aux Antilles, au Brésil, à la Guyane, par la traite des esclaves à partir de la côte africaine, comme l'indiquent les noms "pois d'Angola, pois de Congo" qu'il porte aux Antilles françaises (DE CANDOLLE, 1883 : 266). Royes (1976 : 155), indique qu'il a été transporté en Amérique, probablement à partir du Zaïre ou de l'Angola, par les Portugais. Sa présence est attestée aux Antilles par le Père Dutertre (1667 : II 86) au XVII^{ème} siècle.

Cette légumineuse semble avoir eu de l'importance dans l'alimentation des Noirs marrons pendant la guerre contre les Hollandais : Stedman (1789-1790) relève sa présence ("pois-pigeon") dans les champs des fugitifs (rééd. de 1989 : 310). Actuellement elle est toujours cultivée par les descendants de ces Marrons, mais en petite quantité. Selon les anciens, "elle l'était davantage autrefois, avant l'arrivée des aliments en conserve".

Son nom aluku *wandu* paraît dériver des langue bantu (en koongo : **wandu**, en laadi : **nwandou**, sont des termes désignant la même espèce (COLLECTIF, 1988 : 281)), contrairement à ce que soutient Menezes, pour lequel le nom brésilien de la plante **guando** ou **guandu** serait une transformation portugaise de *Cajanus* par les Africains du Brésil (cité par ROYEs, 1976 : 155).

Vigna unguiculata* (L.) Walp. (Fabaceae) : *aluku pesi, kosubenti

Cette espèce est divisée en cinq sous-espèces différentes, dont trois sont cultivées, la plus courante étant la *ssp. unguiculata* (STEELE, 1976 : 183). Les Aluku en cultivent deux :

- la sous-espèce africaine *unguiculata* appelée *aluku pesi* ("haricot des Aluku") ;
- la sous-espèce asiatique *sesquipedalis* appelée *kosubenti* (c'est le "haricot chinois" ou "haricot kilomètre" en Guyane).

Ces haricots dégustés verts et bouillis sont appréciés dans la cuisine Aluku. Il est fréquent également d'en cultiver pour les vendre aux Européens en poste dans la région. Par contre ce légume n'est pas très important dans le culte des ancêtres.

C'est la forme africaine que les Aluku se sont appropriée par le nom. Elle aurait été introduite par les Espagnols en Amérique au XVII^{ème} siècle (STEELE, 1976 : 185).

La forme asiatique *sesquipedalis*, à gousses longues ("Pois demi-aune des Créoles"), aurait été introduite en Amérique et aux Antilles au XV^{ème} ou XVI^{ème} siècle. "Les Anglais et les Espagnols ont porté les formes de Chine en Amérique tropicale et aux Antilles" (CHEVALIER, 1944 : 129). Selon cet auteur, il s'agit d'un des "pois des Anglois" dont parle le Père Dutertre (1667 : II, 86) pour les Antilles au XVII^{ème} siècle.

Vigna subterranea* (L.) Verdc. (syn : *Voandzeia subterranea* L., *Fabaceae*) : *gobogobo, agoobo, gaan pinda

Cette autre espèce, du même genre, le pois Bambara ou Voandzou est une plante typiquement africaine : elle faisait partie, selon Leroi-Gourhan et Poirier (1953 : 309) des végétaux comestibles dont vivaient les premiers cultivateurs du Néolithique africain. Schnell estime également qu'elle avait une part importante dans l'alimentation africaine avant l'introduction des plantes américaines, ceci avec d'autres végétaux tels que les ignames, les *Coleus*, les riz autochtones, les mils, les millets et la banane plantain (SCHNELL, 1957 : 141). C'est actuellement encore une des légumineuses les plus cultivées en Afrique, après l'arachide (*Arachis hypogea* L.) et le niébé (*Vigna unguiculata* L. Walp.), et c'est le meilleur légume adapté aux aires de savane en Afrique (DOKU & KARIKARI, 1971 : 258).

La culture du Voandzou chez les Aluku est assez rare, et loin d'être vivrière, elle ressemble plutôt à une pratique ancestrale perpétuée par la tradition. Les graines sont consommées bouillies. Son nom aluku *gobogobo* semble d'origine africaine : "gub a gubs" désigne la même plante en Côte d'Or, (actuel Ghana) (CHEVALIER, 1933 : 701, DALZIEL, 1937 : 269). En effet Bosman (1705 : 313) le mentionne sous le nom "gobbegobbes" dans ce même pays (cité par MAUNY, 1953 : 724). Dans la plupart des langues kongo, *nguba* désigne l'arachide, sauf en vili, où elle est appelée *mpinda* (KATZ, comm. pers.). Le voandzou est appelé *nguba zankongo* ("arachide kongo) en sundi (LAMAN, 1953, I : 51).

Le pois Bambara a été décrit pour la première fois à partir d'un échantillon du Surinam, par Linné en 1763 (HEPPER, 1963 : 395). Il était assez répandu au Brésil, au XVII^{ème} siècle, où les Portugais l'avaient introduit à partir de l'Afrique occidentale (CHEVALIER, 1933 : 697). Labat le désigne aux Antilles sous le nom de pois de Bambouk (LABAT, 1728 : IV-100, cité par CHEVALIER, 1933 : 697).

Aframomum melegueta* (Rosc.) K. Schum (*Zingiberaceae*) : *nenge konde pepe

La maniguette est originaire de la côte ouest-africaine (MABBERLEY, 1987 : 12), plus précisément de la zone méridionale du Libéria (PERSON, 1985 : 334). Aux XIV^{ème} et XV^{ème} siècles, elle gagnait la péninsule ibérique à travers la zone soudanaise et le Maghreb. Sa première mention date de 1214, à Treviso (VAN HARTEN, 1970 : 208). Ensuite, le commerce fut détourné vers la côte. Contrairement à ce qu'avance Villaut Bellefond dans sa relation de voyage (1669), ce ne sont pas les Dieppois qui furent les premiers à commercer la maniguette sur la côte, mais les Portugais (VAN DANTZIG, 1980 : 30). La raison était de casser le monopole des Vénitiens sur le commerce du poivre noir. Le commerce avec

l'Europe démarra au XVI^{ème} siècle; il fut très important aux XVII^{ème} et XVIII^{ème} siècles. Le Libéria était alors appelé "Côte de Grains" ou "Côte de la maniguette". Mais les goûts évoluèrent et le commerce déclina entre le XVIII^{ème} et le XIX^{ème} siècles (VAN HARTEN, 1970 : 209)

Encore une fois ce fut à partir d'un spécimen américain (Guyana), que la plante fut décrite pour la première fois en 1828 (HEPPER, 1967 : 130-131). Des échantillons furent récoltés aussi en Guyane, notamment à l'Acarouany par Sagot en 1854 et 1857 (Sagot 568, *Herbier général*, Muséum National d'Histoire Naturelle). Dans son *Historia Plantarum*, Ray (1704 : III-572) fait la description de la "Cardamome du Surinam", description que l'on peut assimiler à celle de la maniguette (LEMERY, 1807 : I-293).

Cette épice était utilisée pour la nourriture des esclaves sur les navires négriers. Nous avons retrouvé dans les "Instructions et Ordres" pour le commandant du navire *l'Affricain*, armé en 1738 pour le voyage de la côte de Guinée, l'ordre de traiter à Sestre et à Mesurade "le plus de riz que vous pourrez et la maniguette dont vous aurez besoin" (MOUSNIER, 1957 : 21). Chambon (1783 : II-427) conseille d'en faire provision pour la traversée de Guinée aux Isles françaises de l'Amérique : "Les Nègres en usent dans tous leurs ragouts, & l'expérience a fait connoître que cet usage leur est salutaire".

Chez les Aluku la maniguette est appelée *nenge konde pepe* (littéralement "piment du pays des Noirs"). Les graines parfois utilisées comme condiment, sont surtout réservées à des usages thérapeutiques. Elles peuvent être ajoutées à tous les remèdes, pour leur donner de la force, par exemple aux aphrodisiaques préparés en décoction dans de l'alcool. C'est une plante importante dans tous les remèdes magiques.

Elle a également de multiples usages médicaux et magico-religieux en Afrique occidentale ; ainsi la propriété d'augmenter l'effet des médicaments lui est également attribuée au Togo (ROUSSEL, B., com. pers.)

On comprend comment une plante aussi importante dans leurs pays d'origine, fut récupérée par les esclaves afin de perpétuer leurs coutumes africaines.

On pourrait également évoquer le "concombre piquant" dont l'espèce (*Cucumis anguria* L.) cultivée actuellement, en Amérique, notamment chez les Aluku qui l'utilisent en sauce, n'est autre qu'un cultigène développé au nouveau monde, descendant d'une espèce africaine *C. longipes*, qui a probablement été emportée par les esclaves lors de la traite (ZEVEN & ZHUKOVSKY, 1975 : 108).

Le souvenir de l'Afrique est donc toujours présent dans la pensée Aluku, en particulier dans la culture et dans l'usage de ces quelques plantes africaines dont l'histoire est liée aux hommes qui ont traversé, contre leur gré, l'océan qui sépare l'Afrique de l'Amérique.

CONCLUSION

Il apparaît après cette étude que le critère économique est celui qui ait joué le plus grand rôle dans l'introduction de ces plantes africaines en Amérique. Qu'ils aient servi de vivres sur les bateaux négriers ou sur les plantations, ces végétaux étaient avant tout considérés comme des aliments peu coûteux, car achetés très bon marché sur les côtes africaines, et jugés bons pour la santé des Noirs qui y étaient habitués (et donc pouvant permettre de diminuer les pertes humaines). Ceci n'empêchait pas les maîtres de faire des tentatives avec d'autres plantes alimentaires (arbre à pain, pomme de terre...) introduites dans le but de nourrir les esclaves de façon peu coûteuse.

Dans un deuxième temps, c'est le facteur culturel qui paraît le plus important : les esclaves essayaient, nous l'avons vu, de conserver le maximum d'espèces africaines dans leur(s) jardin(s). C'est seulement par cette volonté de conservation de leurs habitudes africaines que l'on peut expliquer le fait que ces plantes soient encore cultivées par leurs descendants. En effet, si les jardins-case ont joué un rôle essentiel dans l'acclimatation des espèces africaines, ils ont également permis aux esclaves de s'adapter à des plantes alimentaires américaines. Les cultures vivrières des Noirs marrons sont maintenant dominées par des plantes américaines. Certaines d'entre elles (manioc, arachide, maïs) ont remplacé avantageusement leurs homologues africaines (ignames, voandzou, petit mil), car elles étaient de meilleur rendement, demandaient moins de soins de culture ou de traitements après la récolte.

Le Professeur Schnell, dans son ouvrage sur les plantes alimentaires et la vie agricole de l'Afrique noire (1957), a mis en évidence l'importance conjuguée des facteurs écologiques (édaphiques et climatiques) et des facteurs humains dans les "grands types géographiques de l'alimentation végétale".

Dans le cas de notre étude, le facteur écologique ne paraît pas avoir joué un rôle déterminant dans ce choix. On retrouve des paysages botaniques homologues entre l'Afrique tropicale et l'Amérique du Sud, par exemple la forêt dense humide du Gabon, du Congo et de la Côte d'Ivoire a son homologue dans la forêt amazonienne (SCHNELL, 1961). Pourtant seulement deux espèces, sur les huit étudiées, sont typiquement forestières : *Dioscorea cayenensis* et *Aframomum melegueta*. Ce sont donc surtout des plantes de savanes qui ont été conservées. Peut-être le critère écologique a-t-il joué un rôle limitatif, dans l'adaptation de certaines plantes au milieu forestier : par exemple pour le mil, qui n'a pas été conservé dans l'agriculture des Marrons.

En résumé, les Aluku pratiquent une horticulture où les plantes américaines, à rendement massif, sont largement mises à contribution, mais où est également conservé un patrimoine de plantes "africaines" ayant un statut culturel particulier.

Le brassage de populations lié à la traite transatlantique et à l'esclavage, entraîna donc un mélange de modes culturels, alimentaires et horticoles différents. Il en résulte un type d'alimentation original où participent à la fois les plantes africaines et américaines et des habitudes liées au milieu forestier comme au milieu de savane. Les Marrons ont su tirer avantage des ressources locales, tout en conservant le maximum de leurs coutumes africaines.

BIBLIOGRAPHIE

- AUBLET F., 1775.- *Histoire des plantes de la Guyane française*. Cramer, Vaduz. rééd. 1977, 2 vol., 976 p., 392 p.
- BARBOT J., 1678-1679.- *Journal d'un voyage de traite en Guinée, à Cayenne et aux Antilles, par Jean Barbot en 1678-1679*, publié par G. Debien, M. Delafosse, G. Thilmans. Dakar, Bulletin de l' IFAN, XL, série B (2), avril 1979.
- BARRAU J., 1988.- L'Afrique dans le monde végétal et les ressources des flores africaines, P. H. M.- *Revue Horticole*, n° 286, avril 1988 : 35-40.
- BARRAU J., 1989.- Les hommes et les forêts tropicales d'Afrique et d'Amérique. in *Les enjeux de la tropicalité, Recherches en géographie*, sous la direction de M. Bruneau, et D. Dory, Masson, Paris : 42-48.
- BASTIDE R., 1967 (reéd. 1973).- *Les Amériques noires*, Petite Bibliothèque Payot, Paris, 236p.
- BEZANÇON G., 1993.- *Le riz cultivé d'origine africaine Oryza glaberrima Steud. et les formes sauvages et adventices apparentées : diversité, relations génétiques et domestication*. Thèse présentée pour obtenir le grade de Docteur ès-sciences, Université de Paris-Sud Centre d'Orsay, 232 p.
- BOSMAN W., 1705.- *Voyage en Guinée*. Utrecht XVI, 520 p.
- CANDOLLE A. de, 1883.- *Origine des plantes cultivées*, Reimp. 1984, Laffitte, Marseille, 379 p.
- CHAMBON J.-A., 1783.- *Traité général du commerce de l'Amérique*, Amsterdam, Marseille, 2 vol., 615 p., 618 p.
- CHEVALIER A., 1933.- Monographie de l'arachide, *Rev. de Bot. Appl. et d'Agri. Trop.* , XIII (146-147) : 689-789.
- CHEVALIER A., 1944.- Le dolique de Chine en Afrique, *Rev. de Bot. Appl.*, XXIV (269-270-271) : 128-152.
- CHICHE M. C. , 1957.- *Hygiène et Santé à bord des navires négriers au XVIIIe siècle*. Paris, Imprimerie Foulon, 95 p.
- COLLECTIF 1988.- *Contribution aux études ethnobotaniques et floristiques en République Populaire du Congo*. ACCT, Karthala, Paris.
- COURSEY D. G., 1976.- "Yams" *Dioscorea spp. (Dioscoreaceae) in Evolution of Crop Plants*, Simmonds ed., Longman, London : 70-74.
- DALZIEL J. M., 1937.- *The Useful Plants of West Tropical Africa*, London, Crown Agents, 612 p.

- DEBIEN G., 1964.- La nourriture des esclaves sur les plantations des Antilles françaises aux XVII^{ème} et XVIII^{ème} siècles, *Caribbean studies*, 4 (2) : 3-28.
- DEBIEN G., 1971.- *Les vivres sur une caféière de Saint-Domingue (1786-1791)*, Nantes, Centre de Recherches sur l'Histoire de la France Atlantique : 137-144.
- DEBIEN G., 1972.- La question des vivres pour les esclaves aux Antilles françaises (aux XVII^e et XVIII^e siècles), Caracas, *Anuario del Instituto de Antropologia e Historia*, Tomos VII-VIII, Años 1970-71: 123-173.
- DEBIEN G., 1974.- *Les esclaves aux Antilles françaises (XVII^e-XVIII^e siècles)*. Basse-Terre et Fort de France, Société d'histoire de la Guadeloupe et de la Martinique, 529 p.
- DEVEAU J. M., 1990.- *La traite rochelaise*, Paris, Karthala, Hommes et Sociétés, 334 p.
- DEVEZE M., 1977.- *Antilles, Guyanes, la mer des Caraïbes de 1492 à 1789*, Paris SEDES, Regards sur l'histoire, 383 p.
- DOKU E. V. & S. K. Karikari , 1971.- Bambara Groundnut, *Economic Botany*, 25 : 255-262.
- DUMESTRE G., 1971.- *Atlas linguistique de la côte d'Ivoire*, I.L.A., Université d'Abidjan.
- DUTERTRE J.-B., 1667- 1671.- *Histoire générale des Antilles de l'Amérique*, Paris, 4 tomes en 3 vol., 593 p., 539 p., 317 p., 362 p.
- FLEURY M., 1991.- "Busi-nenge" : les Hommes-forêt. *Essai d'Ethnobotanique chez les Aluku (Boni) en Guyane française*. Thèse de Doctorat de l'Université Paris 6, 357 p.
- FLEURY M., 1993.- Food plants and cultural identity : the Boni in French Guiana and African memories, in *Tropical forests, people and food : biocultural interactions and applications to development*, Ed. by Iladik and al. , Paris, UNESCO and the Parthenon Publishing Group, Man and the Biospheres series, vol. 13 : 643-650.
- FOURNET J., 1978.- *Flore illustrée des phanérogames de Guadeloupe et de Martinique*, Paris, INRA, 267 p.
- GRENAND P., 1981.- La culture des ignames chez les populations rurales de Guyane: remarques préliminaires, Point-à-Pitre, INRA, Séminaire international "L'Igname", 28 juillet-2 août 1980.
- GROOT S. de, 1984.- La guerre des Marrons Boni (1765-1793), Cayenne, CEGFER, *Equinoxe* n° 19 : 1-29.
- HAMON P., 1988.- *Structure, origine génétique des Ignames cultivées du complexe Dioscorea cayenensis-rotundata et domestication des ignames en Afrique de l'ouest*, Paris, Editions de l'ORSTOM, collections Travaux et documents microédités, 223 p.
- HAMON S., 1988.- *Organisation évolutive du genre Abelmoschus (gombo) : co-adaptation et évolution des deux espèces de gombo cultivées en Afrique de l'ouest (A. esculentus et A. caillei)*, Paris, Editions de l'ORSTOM, collection travaux et documents microédités, 191 p.
- HARLAN J. R., 1987.- *Les plantes cultivées et l'homme*, Paris, ACCT, PUF, 414 p.

- HEPPER F. N., 1963.- The Bambara groundnut (*Voandzeia subterranea*) and Kersting's groundnut (*Kerstingiella geocarpa*) wild in West Africa, *Kew Bulletin*, 16 (3) : 95-406.
- HEPPER F. N., 1967.- The identity of Grains-of-paradise and Melegueta pepper (*Aframomum*, Zingiberaceae) in West Africa, *Kew bulletin*, 21 : 128-138.
- HOOGBERGEN W., 1985.- *De Boni-Oorlogen, 1757-1860, Marronage en guerilla in Oost-Suriname*. Centrum voor Caraïbische Studies. Utrrecht.
- HURAUULT J., 1960.- Histoire des Noirs réfugiés Boni de la Guyane française (d'après les documents de source française), *Revue française d'Outre-Mer*, XLVII (1) : 76-137.
- HURAUULT J., 1965.- *La vie matérielle des Noirs réfugiés Boni et des Indiens Wayana du Haut-Maroni (Guyane française). Agriculture, économie et habitat*, Paris, ORSTOM, 142 p.
- JOSHI A. B. & M. W. HARDAS, 1976.- Okra, *Abelmoschus esculentus* (Malvaceae), in *Evolution of Crop Plants*, London, Simmonds ed., Longman : 194-195.
- JUHÉ-BEAULATON D., 1989.- *Perception du milieu végétal de la côte occidentale de l'Afrique aux XVII^e et XVIII^e siècles d'après les sources européennes*, Université Paris I, Panthéon-Sorbonne, Mémoire de Diplôme d'Études Approfondies d'Histoire, sous la direction de Cl. H. Perrot, 89 p.
- JUHÉ-BEAULATON D., 1990.- La diffusion du maïs sur les côtes de l'or et des esclaves aux XVII^e et XVIII^e siècles. *Rev. franç. d'hist. d'outre-mer*, LXXVII (287) : 177-198.
- LABAT R. P. (1728), 1741 (nouvelle édition).- *Nouvelle Relation de Voyage aux îles d'Amérique*, 8 vol..
- LAMAN K., 1953.- *The Kongo*. Studia Ethnographica Upsaliensa IV, Upsala, tome 1, 155 p.
- LEMERY N., 1807.- *Nouveau dictionnaire général des drogues simples et composées*, Paris.
- LEROI-GOURHAN A. & J. POIRIER, 1953.- *Peuples et civilisations d'Outre-Mer*, Ethnologie de l'Union française, Tome 1, Afrique, Paris, PUF, 475 p. + pl. X.
- MABBERLEY D.J., 1987.- *The plant book. A portable dictionary of the higher plants*, Cambridge University Press, 707 p.
- MAUNY R., 1953.- Notes historiques autour des principales plantes cultivées d'Afrique occidentale, *B.I.F.A.N.*, XV(2) : 684-730 .
- METTAS J., 1984.- *Répertoire des expéditions négrières françaises au XVIII^e siècle*. Tome I : Nantes. Tome II : Ports autres que Nantes, Paris, Société française d'histoire d'Outre-Mer, 795 p., 969 p.
- MIROT S., 1954.- Un document inédit sur le marronage à la Guyane française au XVIII^e siècle, *Revue d'Histoire des Colonies*, tome XVI, (2) : 245-256.

- MOUSNIER J., 1957.- *Journal de la traite des Noirs*, D. Joulin, C. Le Breton La Vallée, Garneray, Mérimée...Présenté et commenté par J. Mousnier, Paris, Editions de Paris, 287 p.
- PATIÑOS V. M. , 1969.- *Plantas cultivadas y animales domesticos en America equinoccial*, Vol 4, Plantas introducidos, Cali, Imprenta departemenral, 571 p.
- PERSON Y., 1985.- Les peuples côtiers - premiers contacts avec les Portugais- de la Casamance aux lagunes ivoiriennes, in *Histoire générale de l'Afrique, IV, l'Afrique du XII^e au XVI^e siècle*, sous la direction de Diane, D. T. , Unesco / N.E.A., 811 p.
- PORTÈRES R., 1949.- Les Guyanes, centre secondaire nouveau de variation des riz cultivés (*Oriza sativa* L.), *L'Agronomie tropicale*, IV (7-8) : 379-404.
- PORTÈRES R., 1951.- Géographie alimentaire, berceaux agricoles et migration des plantes cultivées en Afrique intertropicale, *C. R. Soc. biogéogr.*, 239-240 : 16-21.
- PORTÈRES R., 1955.- Présence ancienne d'une variété cultivée d'*Oryza glaberrima* St. en Guyane française, Paris, *Journ. Agr. Trad. et de Bot. Appl.*, II, p 680.
- PORTÈRES R., 1956.- Taxonomie agrobotanique des riz cultivés *O. sativa* Linné et *O. glaberrima* Steudel, Paris, *Journ. Agr. Trad. et de Bot. Appl.*, III, 7 à 10, et 12 : 341-384, 541-580, 627-700, 821-856.
- PORTÈRES R., 1958-59.- Les appellations des céréales en Afrique, Paris, *Journ. Agric. Trad. et de Bot. Appl.* V-VI (1 à 11), (1 à 7), 286 p.
- PORTÈRES R, s. d.- Aire de culture, aires d'origine et de ségrégation : *Oryza glaberrima* Steudel., non publié.
- POULALION J. L., 1986.- *Histoire du Surinam. Des origines à l'indépendance*. La Chapelle Montligeon. Impr. de Montligeon, 93 p.
- PRICE R., 1976.- *The Guiana maroons : A historical and bibliographical introduction*, Baltimore, The John Hopkins University Press, 184 p.
- PRICE S., 1984.- *Co-wives and Calabashes*, Ann Arbor, The University of Michigan Press, Women and Culture series, 224 p.
- PURSEGLOVE J. W., 1968.- *Tropical crops, Monocotyledons* (2 vol.), *Dicotyledons* (2 vol.), London, Longman, 607 p., 719 p.
- RAY J., 1686-1704.- *Historia Plantarum*, Londres, 3 vol., 1944 p., 666 p. + appendice de 255p.
- ROYES W. V., 1976.- Pigeon Pea *Cajanus Cajan* (*Leguminosae-Papilionaceae*) in *Evolution of Crop Plants*, Simmonds ed., Longman, London : 154-156.
- SCHNELL R., 1957.- *Plantes alimentaires et vie agricole de l'Afrique noire. Essai de Phytogéographie alimentaire*, Paris. Éd. Larose, 185 p.
- SCHNELL R. 1961.- *Le problème des homologues phytogéographiques entre l'Afrique et l'Amérique tropicale*, Paris, Mémoires du Muséum National d'Histoire Naturelle, Nouvelle série, Série B, Botanique, Tome XI, Fascicule 2, 241 p., + XXII pl.

- STEDMAN J.G., 1789-1790.- *Voyage à Surinam et dans l'intérieur de la Guyane*, 3 tomes, F. Buisson, Paris, an VII, rééd. en 1989 par Sylvie Messinger sous le titre "Capitaine au Surinam. Une campagne de cinq ans contre les esclaves révoltés", 343 p.
- STEELE W. M., 1976.- Cowpeas *Vigna unguiculata* (*Leguminosae-Papilionaceae*) in *Evolution of Crop Plants*, Simmonds ed., Longman, London : 183-185.
- VAILLANT M., 1948.- Milieu cultural et classification des variétés de riz des Guyanes française et hollandaise, Paris, *Rev. intern. de Bot. Appl. & d'Agr. Trop.*, 28 (313, 314) : 520-529.
- VAN DANTZIG 1980.- *Les Hollandais sur la Côte de Guinée à l'époque de l'essor de l'Ashanti et du Dahomey*, Paris, Société française d'histoire d'Outre-mer, 327 p.
- VAN DER KUYP E., 1961.- *Overview of the literature on the diet and dietary habits on the Bushnegros of Surinam*. Nieuwe West-Indische Gids, 1961 : 205-271, Translated from the Dutch by Khepri Das : 63 p.
- VANHARTEN A. M., 1970.- Melegueta Pepper, *Econ. Bot.* 24 (2) : 208-216.
- VILLAULT BELLEFOND, 1669.- *Relation des costes d'Afrique appelées Guinée*; avec la description du Pays, mœurs & façons de vivre des Habitants, des productions de la terre, et des marchandises qu'on en apporte, avec les Remarques Historiques sur ces Costes, Paris, Denys Thierry, 455 p.
- ZEVEN A. C. & P. M. ZHUKOVSKY, 1975.- *Dictionary of cultivated plants and their centres of diversity*. Excluding ornamentals, forest trees and lower plants, Centre of Agricultural Publishing and Documentation, Wageningen, 219 p.

ARCHIVES

ARCHIVES MUNICIPALES DE LA ROCHELLE :

Papiers du *Pactole*, armé par Paul Nairac et fils aîné à Bordeaux (1788), Papiers Joseph Crassous de Médeuil EE 281.

"Journal de navigation du navire *L'Isle de France*, parti de Bordeaux destiné pour l'isle de France et la côte de l'Afrique". Capitaine Joseph Crassous de Medeuil. De Bordeaux à l'Isle de France, relache à Gorée (du 18 février 1791 au 9 juin 1791), Papiers Joseph Crassous de Médeuil Ms E 283.

"Journal de traite du navire *la Suzanne-Marguerite*, 1775-1776", Papiers Joseph Crassous de Médeuil. Ms E 280.

ARCHIVES DU MINISTÈRE DE LA FRANCE D'OUTRE-MER. Séries C¹⁴ (Correspondance générale) XVIII^{ème} siècle:

"Journal de mon voiage chez les Indiens et les Nègres réfugiés sur nos terres, fait en décembre 1782" par l'Abbé Jacquemin, curé de Sinnamary. C¹⁴ 54, f^{os} 152-163.



Moronobea coccinae, *Clusiaceae*.
Latex jaune donnant un brai noir mat.
Photo. M.-F. Prévost.



Genipa spruceana, *Rubiaceae*.
Peinture corporelle bleu-noir.
Photo. M.-F. Prévost



Machaerium sp., *Fabaceae*
Colorant rouge brique pour les
décors des tambours et des bancs.
Photo. M.-F. Prévost.



Couma guianensis, *Apocynaceae*.
Épaississant du roucou.
Photo. M.-F. Prévost.

PAGE CI-CONTRE :

en haut et à gauche : *Sclerolobium paraense*, *Caesalpiaceae*. Colorant à poterie brun-rouge
en haut et à droite : *Iryanthera hostmanii*, *Myristicaceae*. Colorant brun servant à teindre les voiles.

en bas et à gauche : *Inga alba*, *Mimosaceae*. Adjuvant de noir de fumée pour la teinture des vanneries en arouman (*Ischnosiphon spp.*).

en bas et à droite : *Miconia punctata*, *Melastomataceae*. Colorant brun clair pour pointes de flèche et armature de vannerie.

PHOTOS DE M.-F. PRÉVOST.

