

LES ARBRES FRUITIERS

par A. FOUQUE

SUMMARY

FRUIT TREES

About 300 species of edible fruit-yielding trees, shrubs, lianes and palm trees from the Guianese forest have been repertoried up to now. The most commonly found families are Melastomataceae, Leguminosae, Palmae, Myrtaceae and Passifloraceae. Some fruit can be identified very easily. In this article, the author gives information on the most well-known fruit. He also mentions a few tips on harvesting - or precautions.

RESUMEN

ARBOLES FRUTALES

Hasta la fecha se han inventariado unas 300 especies de árboles, arbustos, bejucos y palmeras del bosque guyanés que producen frutos comestibles. Las familias más representadas son las Melastomatáceas, las Leguminosas, las Palmáceas, las Miriáceas y las Pasifloráceas. Algunos de estos frutos pueden identificarse con facilidad. En este artículo el autor da algunas indicaciones relativas a los frutos más conocidos y algunos consejos de cosecha... o de prudencia.

Comme toutes les forêts inter-tropicales, la forêt guyanaise compte de nombreuses espèces très dispersées d'arbres, d'arbustes, d'arbrisseaux et de lianes, ainsi que de palmiers (traités par ailleurs). Parmi toutes ces espèces issues de nombreuses familles, un nombre relativement important donne des fruits comestibles. A ce jour, j'ai pu recenser, pour la forêt guyanaise, environ 300 espèces sauvages provenant d'une cinquantaine de familles donnant des fruits comestibles.

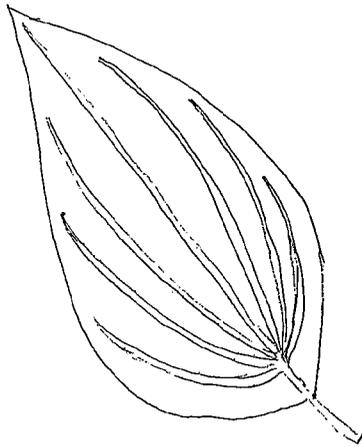
A titre indicatif, les familles les plus importantes pour cette production sont :

- les Mélastomacées avec 30 espèces,
- les Légumineuses et les Palmacées avec 22 espèces,
- les Myrtacées avec 18 espèces,
- les Passifloracées et les Sapotacées avec 14 espèces.

Dans les pays tempérés, ce sont les Rosacées qui en fournissent le plus, alors que je n'en ai trouvé que 10 dans la forêt guyanaise.

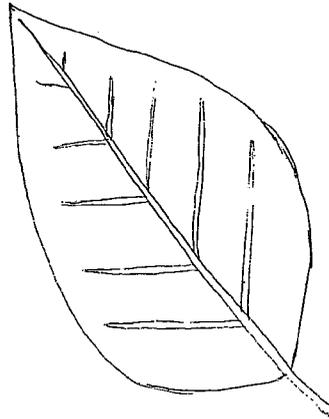
Il n'est pas possible, en quelques pages, de donner la

description des fruits qui peuvent être consommés dans la forêt guyanaise, mais un certain nombre peuvent être reconnus assez facilement. C'est le cas, par exemple, d'une grande partie des Mélastomacées dont la feuille possède une nervation particulière. Les feuilles peuvent être dentées ou non, poilues ou non, mais les nervures principales, au nombre de 3 à 9 partent toutes de la base ou presque, alors qu'en général les feuilles ont une nervure principale partant de la base et des nervures secondaires partant de la nervure principale. Une partie de ces Mélastomacées donne des fruits secs qui n'ont aucun intérêt et une autre partie (plus importante) donne des baies comestibles soit fades, soit sucrées. Dans les petites espèces, le fruit est généralement noir et plus ou moins poilu à maturité, environ de la grosseur d'une myrtille ; sur les arbustes et les arbres, il est généralement jaune, rouge ou noir, poilu ou non et peut atteindre la taille d'une nêfle et en avoir la forme. Chez certaines espèces, les fruits poussent directement sur le tronc



nervation

majorité Mélastomacées + quelques autres espèces



normale

et les branches principales. Cependant, ce ne sont pas les seules plantes à avoir cette sorte de nervation. Les Smilacées, par exemple, ont la même nervation (Salsepareilles), mais ce sont des lianes épineuses donnant des grappes de fruits. De même, les Piper (Pipéracées) ont une nervation semblable, mais ce sont des arbustes donnant des fruits minuscules sur des épis droits ou courbes.

Les nombreux Inga (Légumineuses) sont des arbustes ou des arbres à feuilles composées paripennées donnant des gousses en forme de haricot ou quelquefois de petits pois dont les graines sont entourées d'une pulpe blanche, comestible, sucrée.

Le bois canon (*Cecropia*, famille des Moracées), connu de tous, produit des fruits en forme de doigt qui sont excellents et rappellent le goût de la figue lorsqu'ils sont bien mûrs, c'est-à-dire lorsqu'ils prennent une couleur jaunâtre ; seul l'axe central n'est pas consommé. Attention à la concurrence des oiseaux...

Au bord des rivières, bien souvent le pied plus ou moins dans l'eau, pousse un arbre dont le fruit ressemble, en plus gros et de couleur marron foncé, à la cabosse du cacaoyer. C'est un *Pachira* (Bombacées) dit cacaoyer-rivière. A maturité, les graines contenues dans la cabosse ont un goût rappelant celui de la noisette.

Les fruits des Sapotacées peuvent se reconnaître à leurs graines. Celles-ci ont une forme ovale aplatie, de ronde et sont recouvertes d'un testa lisse et brillant, de couleur marron clair à presque noir. Elles possèdent, en outre, une cicatrice ventrale plus claire et souvent non lisse qui peut varier en surface, d'une simple ligne à la couverture de la moitié de la graine. L'arille recouvrant les graines, plus ou moins abondante, est comestible et d'un goût sucré.

A l'intérieur, surtout aux bords des rivières et des « criques* », on peut trouver un fruit ressemblant à un

mombin. L'arbre qui le fournit (*Tapirira*) est d'ailleurs de la même famille (Anacardiées) et possède le même genre de feuilles : composées imparipennées. Pendant la pleine saison de fructification, en avril-mai, on peut même voir des fruits flotter au fil de l'eau. Ces fruits ont une pulpe au goût acidulé, comestible.

Pour les forestiers et les personnes qui connaissent un peu les essences de la forêt guyanaise, un certain nombre d'arbres peuvent leur fournir des fruits comestibles. C'est le cas des arbres à encens (*Protium* et *Tetragastris*, famille des Burséracées) à feuilles imparipennées. L'arille blanche entourant les graines a un goût résineux, non désagréable. C'est avec la résine s'écoulant de ces arbres à l'incision que l'on allume facilement du feu, même en saison des pluies. Les bagasses (*Bagassa tiliaefolia* R. Ben. et *B. guianensis* Aubl., famille des Moracées) sont des arbres laticifères à feuilles ovales ou trilobées dans leur partie supérieure, à 3 nervures principales, partant de la base, et long pétiole. Ils donnent des fruits à pulpe parfumée, douce, comestible. Les différents balatas : balata vrai, balata gomme, balata blanc, balata-poire, balata-pomme (*Manilkara*, *Micropholis*, *Ecclinusa*, *Neopometia*, famille des Sapotacées) sont des arbres laticifères à feuilles simples souvent groupées à l'extrémité des rameaux. Leurs fruits sont le plus souvent jaunes ou orange à maturité, de forme, en général, ovoïde ou globuleuse et fournissent, comme nous l'avons vu, une pulpe sucrée, comestible. Le bois rouge (*Humiria balsamifera* Mart. et *Sacoglottis guianensis* Benth., famille des Linacées) ont des feuilles simples et des fleurs groupées en inflorescences. Leurs fruits sont des drupes à pulpe comestible, légèrement sucrée. Le coupi — non goupé — (*Acioa guianensis* Aubl., famille des Rosacées) possède des feuilles simples et des fleurs groupées en corymbes terminaux. Son fruit est une drupe sèche à péricarpe coriace, épais et noyau ligneux profondément crevassé à maturité qui contient une amande d'un goût

* Petites rivières, en Guyane.

assez fin. Le fongouti ou gris-gris blanc dit aussi gaulette blanc (*Parinari campestris* Aubl., famille des Rosacées) a des feuilles simples et des fleurs en racèmes axillaires ou terminaux. Les drupes qu'il produit contiennent un noyau très dur, crénelé et pourvu d'une arête dentelée. Il est divisé, intérieurement, en 2 loges, chacune avec une amande. La pulpe charnue, acide, entourant le noyau est comestible, mais peu agréable, par contre les amandes blanches sont douces. Le parcouri (*Platonia insignis* Mart., famille des Clusiacées), à feuilles simples, entières et fleurs solitaires ou par 2-3, défolie complètement après la fructification qui n'a lieu que tous les deux ans. Ses fruits sont de grosses baies globuleuses, de couleur jaune ou brun clair dont la pulpe et l'arille, de saveur agréable, acidulée et légèrement sucrée, sont comestibles. Le courbaril (*Hymenaea*, famille des Légumineuses) possède des feuilles composées de deux folioles et des fleurs en panicules terminales. Ses gousses indéhiscentes sont ligneuses et de couleur marron à brunâtre. Lorsqu'il est frais, l'arille entourant les graines est sucré et peut être consommé cru. Par la suite, il se transforme en poudre et peut être utilisé pour préparer des bouillies ou des galettes. Le saourari ou chawari (*Caryocar*, famille des Caryocacées) a des feuilles composées trifoliées et des fleurs à très nombreuses étamines (souvent plusieurs centaines) groupées en corymbes terminaux. Leur fruit est une drupe à peau coriace et pulpe charnue ou gluante contenant un ou plusieurs noyaux épineux ou verruqueux. Les amandes oléagineuses que contiennent ces noyaux peuvent être consommées crues ou grillées.

La partie comestible des fruits peut donc être la pulpe, l'arille, la graine ou l'amande du noyau. Rarement la pulpe et l'amande d'un même fruit sont comestibles, bien que cela existe pour certains palmiers et par exemple, pour la prune d'anse (*Chrysobalanus*, famille des Chrysobalanacées). Mais cette partie comestible, surtout lorsqu'il s'agit de la pulpe, peut être très variable en quantité. Ce sont des fruits sauvages et il ne faut pas

oublier que, pour tous nos fruits cultivés, une sélection a été pratiquée non seulement pour améliorer la qualité mais, très probablement en priorité, pour augmenter la partie consommable. Cette partie consommable, dans les fruits sauvages, peut varier d'une très mince couche de pulpe autour d'un gros noyau comme dans certaines Myrtacées à la quasi-totalité du fruit, cas d'autres Myrtacées et de beaucoup de Mélastomacées par exemple.

De même, le goût de ces fruits est très variable : il peut être fade comme celui de certaines Mélastomacées, sucré et même très sucré comme celui de la plupart des Inga (Légumineuses) et de certaines Sapotacées, acide ou très acide comme c'est le cas de certaines Broméliacées. Dans ce dernier cas, il est préférable de préparer des boissons rafraîchissantes avec ce genre de fruits. Dans l'ensemble, les noix et les amandes sont douces, mais certaines peuvent être plus ou moins amères (cas de certaines Lécythidacées) ; certaines sont franchement bonnes, d'un goût très fin (cas d'autres Lécythidacées).

Certains fruits, non complètement mûrs, contiennent un latex collant, désagréable. C'est le cas de fruits provenant d'arbres laticifères comme les Sapotacées, les Apocynacées, certaines Moracées et Euphorbiacées.

Enfin, pour d'autres fruits, il convient de prendre des précautions avant de les consommer. C'est le cas, par exemple, du fruit de l'*Omphalea diandra* L. (Euphorbiacée), dite liane à l'anse ou ouabé. La plante est une liane laticifère à feuilles simples, entières et pétiole biglanduleux au sommet produisant de grosses capsules charnues contenant trois graines, chacune dans une coque dure entourée d'un arille mou et filandreux. Les amandes sont comestibles crues et, dans ce cas, leur goût rappelle celui de l'amande fraîche ou cuite. Mais, avant de les consommer, il faut prendre soin d'enlever la racine et les cotylédons qui sont éminemment purgatifs.

COLLECTE

La collecte des fruits est facile pour les petites espèces comme les Broméliacées, la plupart des Mélastomacées, un certain nombre de Myrtacées, de Légumineuses, etc. Pour les espèces plus grandes, les fruits devront être ramassés à terre. Cependant, il est parfois possible d'utiliser la ruse. C'est le cas des *Lecythis* (Lécythidacées) dont le fruit est appelé marmite de singe en français et kouata patou en créole.

Ces *Lecythis* sont de très grands arbres (essence dominante) et leurs fruits (pyxides) ont un couvercle (opercule) de grande taille qui se détache et tombe à maturité laissant s'échapper les noix fusiformes que recherchent avidement bien des animaux de la forêt, en particulier les agoutis. Au contraire, le noyer du Brésil (de la même famille), planté par les premiers colons et que l'on peut

trouver dans de vieilles « habitations », n'a qu'un très petit opercule qui, à maturité, ne laisse pas passer les noix et il faut donc attendre la chute du fruit qui, par sa taille, est bien plus facilement repérable. Par ailleurs, le noyer du Brésil fructifie tous les ans (chute des fruits en général fin janvier-début février), tandis que les *Lecythis* n'ont une production qu'une année sur deux. Il doit exister un peu plus d'une douzaine d'espèces de *Lecythis* en Amérique du Sud et j'ai pu en reconnaître trois en forêt guyanaise. Les singes sont très friands, eux aussi, des noix de *Lecythis*, appelées noix de paradis par les premiers colons. A l'époque où les fruits sont mûrs, généralement vers fin mars, mais alors que les opercules ne sont pas encore tombés, les singes vont dans les arbres, cueillant les fruits, arrachent le couvercle avec

leurs ongles pour en extraire les noix. A cette époque, on peut se mettre sous un arbre portant des fruits vers quatre heures et demie-cinq heures de l'après-midi lorsque les singes vont manger. Lorsqu'ils sont bien occupés

à leur cueillette, il suffit de pousser de grands cris pour les affoler ; ils lâchent alors les pyxides pour s'enfuir et il n'y a plus qu'à les ramasser pour en extraire les noix.

COMESTIBILITÉ

Si la forêt guyanaise est riche en plantes à fruits comestibles, elle renferme aussi beaucoup de plantes dont les fruits sont plus ou moins nocifs, en particulier des fruits contenant des substances purgatives ou, même, des drastiques puissants. Il est donc préférable de s'abstenir en cas de doute. Personnellement, il m'est arrivé de perdre plusieurs kilos en quarante huit heures après l'absorption d'une seule graine de la taille d'une

bille (forêt mexicaine). Pourtant si l'on veut parcourir ces forêts, il est nécessaire de connaître le maximum de fruits comestibles pour survivre, soit que l'on pénètre dans la forêt sans possibilité de se charger en ravitaillement, soit que l'on s'égare et cela arrive vite. Tous les ruisseaux mènent à la mer, mais, en attendant, il faut survivre !

BIBLIOGRAPHIE

AUBLET. — Histoire des plantes de la Guyane française.

BÉNA, P. — Essences forestières de Guyane. Imprimerie Nationale, Paris, 1960. — 497 p.

FOUQUÉ, A. — Espèces fruitières d'Amérique tropicale. Conseil Régional de Guyane, 1985.

LEMÉE, A. — Flore de la Guyane française. Lechevalier, Paris, 1952-1955, 3 vol.

STEDMAN. — Voyage à Surinam et dans l'intérieur de la Guyane.

CAVALCANTE. — Frutas comestíveis da Amazonia. Muséu Goeldi. 3 tomes (1972-74-79). Belem. Brésil.