

Plantes sauvages à fruits comestibles dans les environs de Kisangani (Zaïre)

M. Mosango, F. Szafranski

Résumé

Les auteurs ont recensé 48 espèces de plantes sauvages à fruits comestibles utiles à la population environnante de Kisangani. Ils indiquent aussi la distribution phytogéographique, les types morphologiques, les périodes de fructification, les types de fruits et les modes de consommation ainsi que les noms vernaculaires de ces plantes.

Abstract

Wild plants bearing edible fruit in the surroundings of Kisangani (Zaire). — The authors have compiled a list of 48 species of wild plants bearing edible fruit which are useful to the population around Kisangani. For each species, they indicate its geographical distribution, morphological type, fruit bearing period, type of fruit and uses as well as its vernacular name.

Citer ce document / Cite this document :

Mosango M., Szafranski F. Plantes sauvages à fruits comestibles dans les environs de Kisangani (Zaïre). In: Journal d'agriculture traditionnelle et de botanique appliquée, 32^e année, 1985. pp. 177-190;

doi : <https://doi.org/10.3406/jatba.1985.3935>

https://www.persee.fr/doc/jatba_0183-5173_1985_num_32_1_3935

Fichier pdf généré le 02/05/2018

PLANTES SAUVAGES À FRUITS COMESTIBLES DANS LES ENVIRONS DE KISANGANI (ZAÏRE)

M. MOSANGO (*) ET F. SZAFRANSKI (**)

Résumé. — Les auteurs ont recensé 48 espèces de plantes sauvages à fruits comestibles utiles à la population environnante de Kisangani. Ils indiquent aussi la distribution phytogéographique, les types morphologiques, les périodes de fructification, les types de fruits et les modes de consommation ainsi que les noms vernaculaires de ces plantes.

Abstract. — Wild plants bearing edible fruit in the surroundings of Kisangani (Zaire). — The authors have compiled a list of 48 species of wild plants bearing edible fruit which are useful to the population around Kisangani. For each species, they indicate its geographical distribution, morphological type, fruit bearing period, type of fruit and uses as well as its vernacular name.

INTRODUCTION

Les plantes sauvages jouent un rôle multiple et considérable dans la vie courante des populations humaines. Leur importance n'est plus à démontrer car elles sont utilisées dans les constructions, la menuiserie, la médecine traditionnelle, la fabrication des boissons locales, l'alimentation, le chauffage, etc.

Sur le plan alimentaire, on note l'exploitation entre autres des fruits comestibles. Plusieurs études de par le monde y ont été consacrées. Pour le Zaïre en particulier, Staner (1935) a décrit une centaine de plantes indigènes à fruits comestibles. Par ailleurs Bokdam et Droogers (1975) en citent quelques-unes. Mais cette étude est loin d'être complète, comme l'a souligné Staner lui-même. Il reste donc bien des données à découvrir.

Notre travail s'inscrit donc dans le cadre de la poursuite de cette étude mais dans une région assez restreinte, celle de Kisangani au Zaïre. Il est essentiellement basé sur l'inventaire et l'identification de toutes les espèces sauvages à fruits consommés par les différentes populations locales, en relation avec les noms vernaculaires. Des informations intéressantes et relatives aux types morphologiques, types de fruits, à la répartition géographique de chaque espèce et aux différentes époques de fructification ont aussi été signalées.

(*) Université de Kisangani, Faculté des Sciences, B.P. 888, Kisangani, Zaïre.

(**) Université de Kisangani, Faculté des Sciences, B.P. 1655, Kisangani, Zaïre.

TERRAIN D'ÉTUDE

Cette étude a porté sur les populations habitant le long des routes d'Ubundu, d'Opala, de Yangambi, d'Ituri, de Kandangua, de Buta et ancienne route de Buta, dans un rayon d'environ 50 km de Kisangani. Ce territoire est peuplé principalement par les populations autochtones suivantes : Bakumu, Bamanga, Bambole, Bangelema, Lokele, Turumbu, Wagenia et Walengola.

MÉTHODES DE TRAVAIL

Plusieurs excursions ont été réalisées sur le terrain dans le courant des années 1982 et 1983. Au cours de ces visites dans les différents villages et des enquêtes effectuées nous avons pu obtenir auprès des populations locales des informations sur les différentes plantes sauvages à fruits comestibles. Ces informations concernaient surtout les modes de consommation de fruits, les parties comestibles, les périodes de consommation et les noms vernaculaires. Toutes ces plantes ont été récoltées, déterminées et déposées dans l'herbarium de la Faculté des Sciences de l'Université de Kisangani.

RÉSULTATS

Les résultats obtenus sont résumés dans les *tableaux 1 et 2* et *figure 1*. Ils sont interprétés selon la composition floristique, les types morphologiques et les habitats, la distribution phytogéographique, les modes de consommation, les périodes de fructification et les types de fruits.

a) *Composition floristique*

Au total 48 espèces ont été répertoriées. Ce chiffre est loin d'être considéré comme définitif. Il témoigne néanmoins du rôle majeur joué par ces plantes dans l'alimentation des populations locales. Ces espèces sont réparties en 25 familles d'Angiospermes parmi lesquelles les plus importantes sont les Apocynaceae (5 espèces), les Sapotaceae (5 espèces), les Sterculiaceae (5 espèces), les Caesalpiniaceae (3 espèces), les Moraceae (3 espèces) et les Sapindaceae (3 espèces).

b) *Types morphologiques et d'habitats*

Ces plantes sont essentiellement constituées d'arbres (26 espèces), d'arbustes (9 espèces), de lianes (9 espèces), d'herbes vivaces (3 espèces) et annuelles (1 espèce). Ce sont en général des plantes forestières dont certaines se développent aussi dans les jachères herbacées (*Psidium guinéense* et *Tristemma mauritanum*).

TABLEAU 1
Plantes spontanées à fruits comestibles

Nom scientifique	Famille	Nom vernaculaire / Dialecte	Distribution phytogéographique	Type biologique	Type de fruit	Partie consommée
<i>Aframomum laurentii</i> (De Wild. et Th. Dur.) K. Schum.	Zingiberaceae	Tondo (kikumu et kigenia) ; Asi, Atuase (kimanga) ; Bonongo (kimbole) ; Hohombo (kingelema) ; Isekeleke (kilokele et kiturumbu) ; Mitafi (kilengola)	Zaï	Gr	baie	pulpe crue
<i>Aframomum sanguineum</i> (K. Schum.) K. Schum.	Zingiberaceae	Tondo (kikumu et kigenia) ; Ande, Atuase (kimanga) ; Soso (kimbole, kilokele et kiturumbu) ; Kabago (kingelema) ; Mitafi (kilengola)	Aftr	Gr	baie	pulpe crue
<i>Ancylobotrys pyriformis</i> Pierre	Apocynaceae	Kpase (kimanga) ; Tololo (kilokele et kiturumbu) ; Limbembe (kigenia)	CG	Pg	baie	graines crues et jus
<i>Anonidium mannii</i> (Oliv.) Engl. et Diels	Annonaceae	Ebombi (kikumu) ; Jaese (kimanga) ; Bobombi (kingelema) ; Bombi (kilokele) ; Anguta, Anguto (kiturumbu) ; Moombi (kigenia) ; Mvumbi (kilengola)	CG	Pme	baie	pulpe crue
<i>Antrocaryon nannanii</i> De Wild.	Anacardiaceae	Agabu (kimanga) ; Jongo (kilokele) ; Kongo, Okongo (kiturumbu)	CG	Pme	drupe	pulpe et graines crues
<i>Canarium schweinfurthii</i> Engl.	Burseraceae	Isinge (kikumu) ; Bombele, Tiongo (kingelema) ; Obele (kiturumbu)	G	Pma	drupe	graines crues
<i>Chytranthus carneus</i> Radlk. ex Mildbr. var. <i>carneus</i>	Sapindaceae	Adigi (kimanga) ; Domba (kingelema) ; Lotokolo (kiturumbu)	G	Pmi	baie	graines crues
<i>Chytranthus macrobotrys</i> (Gilg) Exell et Mendonça	Sapindaceae	Adigi (kimanga) ; Lotokolo (kiturumbu)	G	Pmi	baie	graines crues
<i>Chytranthus setosus</i> Radlk.	Sapindaceae	Adigi (kimanga) ; Lotokolo (kiturumbu)	CG	Pmi	baie	pulpe crue ; graines cuites ou grillées
<i>Clitandra cymulosa</i> Benth.	Apocynaceae	Abubuka (kimanga) ; Bokamba (kingelema) ; Onono (kiturumbu)	G	Pg	baie	pulpe crue
<i>Cola acuminata</i> (P. Beauv.) Schott et Endl.	Sterculiaceae	Ndigo, Ndigose (kimanga) ; Lielu (kimbole) ; Gbongbolia (kingelema) ; Angbongboliya, Liyelu (kilokele) ; Angbongo, Angbonbole (kiturumbu) ; Angbongboliya (kilengola)	G	Pme	follicule	graines crues
<i>Cola altissima</i> Engl.	Sterculiaceae	Nzanzainza (kikumu) ; Nzanzaenza (kingelema) ; Ligangangule (kiturumbu)	G	Pme	follicule	graines crues

Nom scientifique	Famille	Nom vernaculaire / Dialecte	Distribution phytogéographique	Type biologique	Type de fruit	Partie consommée
<i>Cola bruneelii</i> De Wild.	Sterculiaceae	Nzanzainza (kikumu) ; Nyae (kimanga) ; Nzanzaenza (kingelema) ; Mbila isende (kilokele) ; Losakani (kiturumbu)	Zaï	Pmi	follicule	graines crues
<i>Cola marsupium</i> K. Schum.	Sterculiaceae	Abada (kimanga) ; Bongongonyo (kingelema)	CG	Pmi	follicule	graines crues (pulpe)
<i>Cola urceolata</i> K. Schum	Sterculiaceae	Nzanzainza (kikumu) ; Balembe (kilokele et Kiturumbu)	CG	Pmi	follicule	graines crues
<i>Cucumeropsis mannii</i> Naud.	Cucurbitaceae	Koliko (kikumu) ; Bolose (kimanga) ; Losela (kimbole) ; Ngani (kilokele et kiturumbu) ; Mengele (kigenia) ; kikuma (kilengola)	G	Tg	baie	graines crues ou grillées
<i>Dacryodes yangambiensis</i> Louis ex Troupin	Burseraceae	Isafu (kikumu) ; Angbokase (Kimanga) ; Mbele, Sau (Kilokele) ; Ibelesau (kiturumbu)	Zaï	Pme	drupe	pulpe cuite
<i>Desplatsia dewevrei</i> (De Wild. et Th. Dur.) Burret	Tiliaceae	Mbiu (kimanga) ; Bokamba (kingelema) ; Lisuli (kilokele) ; Lisuli, Okamba (kiturumbu)	G	Pme	drupe	graines crues ou grillées
<i>Dialium corbisieri</i> Staner	Caesalpiniaceae	Ngwokole (kiturumbu)	Zaï	Pma	gousse	graines crues
<i>Dialium pentandrum</i> Louis ex Steyaert	Caesalpiniaceae	Ngwokole (kiturumbu)	Zaï	Pma	gousse	graines crues
<i>Dichapetalum mombuttense</i> Engl.	Dichapetalaceae	Ndjandjalindja (kikumu) ; Ekwalanganga (kilokele et kiturumbu)	CG	Pg	drupe	graines crues
<i>Dioscoreophyllum cumminsii</i> (Stapf.) Diels var. <i>lobatum</i> (C.H. Wright) Troupin	Menispermaceae	Shonga-oliki (kilokele) ; Inaolo-aesiele, Shonga-oliki (kiturumbu)	CG	Pg	drupe	pulpe crue
<i>Gambeya lacourtiana</i> (De Wild.) Aubr. et Pellegr.	Sapotaceae	Edinda, Idinda (kikumu) ; Mbele, Mbelese (kimanga) ; Babambo (kingelema) ; Bolinda (kilokele) ; Bolinda, Olinda (kiturumbu)	CG	Pme	baie	pulpe crue
<i>Garcinia kola</i> Heckel	Clusiaceae	Ziede (kimanga) ; Ondale (kilokele) ; Angundia, Ondale (kiturumbu)	G	Pme	baie	graines crues (très amères)
<i>Gilbertiodendron dewevrei</i> (De Wild.) J. Léonard	Caesalpiniaceae	Limbambu (kikumu et kingelema) ; Mbolu (kimanga et kiturumbu)	CG	Pma	gousse	graines cuites broyées
<i>Irvingia grandifolia</i> (Engl.) Engl.	Irvingiaceae	Gbambole (kimanga) ; Ibelandei (kiturumbu)	CG	Pme	drupe	graines crues, après la décomposition de l'endocarpe

Nom scientifique	Famille	Nom vernaculaire / Dialecte	Distribution phytogéographique	Type biologique	Type de fruit	Partie consommée
<i>Irvingia smithii</i> Hook. f.	Irvingiaceae	Bosombo (kimanga, kilokele et kiturumbu)	CG	Pme	drupe	graines crues, après la décomposition de l'endocarpe
<i>Landolphia foretiana</i> (Pierre ex Jumelle) Pichon	Apocynaceae	Ilolo (kilokele et kiturumbu)	G	Pg	baie	graines crues
<i>Landolphia owariensis</i> P. Beauv.	Apocynaceae	Abaga (kikumu) ; Abiagkoko, Kpase (kimanga) ; Moe (kingelema) ; Ilolo, Tololo (kilokele) ; Ilolo, Lilombo (kiturumbu) ; Limbembe (kigenia)	Aftr	Pg	baie	graines crues et jus
<i>Mammea africana</i> Sabine	Clusiaceae	Boliti (kilokele et kiturumbu)	G	Pma	drupe	pulpe
<i>Manilkara malcoleus</i> Louis	Sapotaceae	Tonga (kingelema)	Zai	Pme	baie	pulpe crue très sucrée
<i>Myrianthus arboreus</i> P. Beauv.	Moraceae	Okoka (kikumu) ; Miamia, Miamiase (kimanga) ; Ofuma (kimbole) ; Bokemu (kingelema) ; Bokomu, Bouma (kilokele) ; Bouma, Ongunguna (kiturumbu) ; Shesisi (kigenia)	G	Pme	fruit composé	pulpe crue
<i>Myrianthus preussi</i> Engl.	Moraceae	Bokomu (kilokele)	CG	Pmi	fruit composé	pulpe crue
<i>Pachystela brevipes</i> (Back.) Engl.	Sapotaceae	Okokoolo (kiturumbu)	Aftr	Pmi	baie	graines crues, pulpe crue
<i>Panda oleosa</i> Pierre	Pandaceae	Awua (kikumu) ; Konte (kingelema) ; Likale (kilokele) ; Likale, Okale (kiturumbu) ; Makamu (kilengola)	G	Pme	drupe	graines crues
<i>Passiflora foetida</i> L.	Passifloraceae	Maveve (kiswahili)	Af-Am	Tg	baie	fruit entier
<i>Pentaclethra macrophylla</i> Benth.	Mimosaceae	Gbeuse (kimanga) ; Mbala (kilokele) ; Mbala, Otchalda (kiturumbu)	G	Pme	gousse	graines broyées cuites
<i>Pentadiplandra brazzeana</i> Baill.	Pentadiplandraceae	Chimbochonise (kimanga) ; Ofanda (kimbole) ; Bosimi, Etekele (kilokele) ; Etekele, Etekele lo boliki (kiturumbu)	CG	Pg	baie	pulpe crue
<i>Piper guineense</i> Schum. et Thonn.	Piperaceae	Kandase (kimanga) ; Olokoloko (kimbole) ; Ketsu (kingelema) ; Ketu (kilokele, kiturumbu et kigenia) ; Keshu (kilengola)	G	Pg	baie	graines crues
<i>Psidium guineense</i> Sw.	Myrtaceae	Opela (kilokele)	Af-Am	Pmi	baie	pulpe crue

Nom scientifique	Famille	Nom vernaculaire / Dialecte	Distribution phytogéographique	Type biologique	Type de fruit	Partie consommée
<i>Ricinodendron heudelotii</i> (Bail.) Pierre ex Heckel	Euphorbiaceae	Peke (kikumu) ; Asongo (kimanga) ; Bohongo (kingelema) ; Lisongo (kiturumbu)	G	Pme	drupe	graines crues, grillées ou cuites
<i>Saba comorensis</i> (Boj.) Pichon var. <i>florida</i> (Benth.) Bullock	Apocynaceae	Kpase (kimanga) ; Tololo (kilocele) ; Liyo (kiturumbu) ; Limbenbe (kigenia)	Af-Mad	Pg	baie	graines crues et jus
<i>Synsepalum stipulatum</i> (Radkl.) Engl.	Sapotaceae	Tunga (kikumu) ; Tongase (kimanga) ; Tonga (kimbole, kingelema, kilocele, kikumu et kimanga) ; Shonga (kikocele) ; Onga, Yonga (kiturumbu)	G	Pme	drupe	pulpe crue très sucrée
<i>Synsepalum subcordatum</i> De Wild.	Sapotaceae	Tunga (kikumu) ; Tongase (kimanga) ; Tonga (kimbole, kingelema, kilocele, kikumu et kimanga) ; Shonga (kilocele) ; Onga, Yonga (kiturumbu)	Zai	Pme	drupe	pulpe crue
<i>Tetracarpidium conophorum</i> (Müll. Arg.) Hutch. et Dalz.	Euphorbiaceae	Tobe (kikumu) ; Angeko, Titose (kimanga) ; Bodombu (kingelema) ; Tito (kilocele) ; Otito, Tito (kiturumbu)	G	Pg	drupe	graines cuites, jamais crues car mortelles
<i>Thaumatococcus daniellii</i> (Benn.) Benth. et Hook.	Marantaceae	Kolo, Kologale (kimanga) ; Okongolo (kimbole) ; Lengongo (kingelema) ; Likongo (kilocele et kiturumbu) ; Poli (kilengola)	G	Gr	baie	pulpe crue
<i>Treculia africana</i> Decne var. <i>africana</i>	Moraceae	Fusa (kikumu) ; Sele, Selese (kimanga) ; Lepuha (kingelema) ; Bombimbo (kilocele) ; Ombimbo (kiturumbu)	Aftr	Pme	fruit composé	graines grillées
<i>Tristemma mauritanium</i> J.F. Gmel.	Melastomataceae	Akasiolea (kilocele et kiturumbu)	Aftr	Td	baie	fruit entier

Distribution phytogéographique :

- Af-Am : espèce afro-américaine
- Aftr : espèce afrotropicale
- G : espèce guinéenne
- CG : espèce centro-guinéenne
- Zai : espèce zairoise
- Af-Mad : espèce afro-malgache

Types biologiques :

- Pma : mégaphanérophyte
- Pme : mésophanérophyte
- Pmi : microphanérophyte
- Pg : phanérophyte grimpant
- Gr : géophyte rhizomateux
- Td : thérophyte dressé
- Tg : thérophyte grimpant

TABLEAU 2
Calendrier de fructifications

Nom	Mois	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
<i>Aframomum laurentii</i>		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
<i>Aframomum sanguineum</i>		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
<i>Ancylobotrys pyriformis</i>					+	+	+	+	+				
<i>Anonidium mannii</i>								+	+	+			
<i>Antrocaryon nannanii</i>				+	+								
<i>Canarium schweinfurthii</i>		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
<i>Chytranthus carneus</i> var. <i>carneus</i>								+	+	+			
<i>Chytranthus macrobotrys</i>								+	+	+			
<i>Chytranthus setosus</i>								+	+	+			
<i>Clitandra cymulosa</i>									+	+			
<i>Cola acuminata</i>				+	+	+	+	+	+	+	+		
<i>Cola altissima</i>							+	+	+				
<i>Cola bruneelii</i>						+	+	+	+	+			
<i>Cola marsupium</i>							+	+	+	+			
<i>Cola urceolata</i>						+	+	+	+	+			
<i>Cucumeropsis mannii</i>		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
<i>Dacryodes yangambiensis</i>		+	+					+	+	+			
<i>Desplatsia dewevrei</i>		+	+	+	+	+						+	+
<i>Dialium corbisieri</i>									+	+		+	+
<i>Dialium pentandrum</i>											+	+	+
<i>Dichapetalum mombuttense</i>					+	+	+			+	+	+	
<i>Dioscoreophyllum cumminsii</i> var. <i>lobatum</i>		+										+	+
<i>Gambeya lacourtiana</i>						+	+	+	+				
<i>Garcinia kola</i>					+	+	+	+	+				
<i>Gilbertiodendron dewevrei</i>								+	+	+			
<i>Irvingia grandifolia</i>									+	+	+	+	+
<i>Irvingia smithii</i>					+	+	+			+	+	+	
<i>Landolphia foretiana</i>								+	+	+			
<i>Landolphia owariensis</i>								+	+	+			
<i>Mammea africana</i>					+	+	+	+	+	+			
<i>Manilkara malcoleus</i>								+	+	+	+		
<i>Myrianthus arboreus</i>		+	+	+	+	+	+						
<i>Mirianthus preussii</i>							+	+	+	+			
<i>Pachystela brevipes</i>								+	+	+	+	+	+
<i>Panda oleosa</i>		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
<i>Passiflora foetida</i>		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
<i>Pentaclethra macrophylla</i>		+	+	+	+								
<i>Pentadiplandra brazzeana</i>		+	+	+	+	+	+	+	+	+			
<i>Piper guineense</i>		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
<i>Psidium guineense</i>		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
<i>Ricinodendron heudelotii</i>		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
<i>Saba comorensis</i> var. <i>florida</i>					+	+	+	+	+	+			
<i>Synsepalum stipulatum</i>						+	+	+	+				
<i>Synsepalum subcordatum</i>						+	+	+	+				
<i>Tetracarpidium conophorum</i>		+	+	+	+	+	+	+	+				
<i>Thaumatococcus daniellii</i>		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
<i>Treculia africana</i> var. <i>africana</i>								+	+	+			
<i>Tristemma mauritianum</i>		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Nombre d'espèces		17	17	18	24	27	29	38	40	34	20	19	17
%		35,4	35,4	35,7	50,0	56,2	60,4	79,1	83,3	70,8	41,6	39,5	34,4

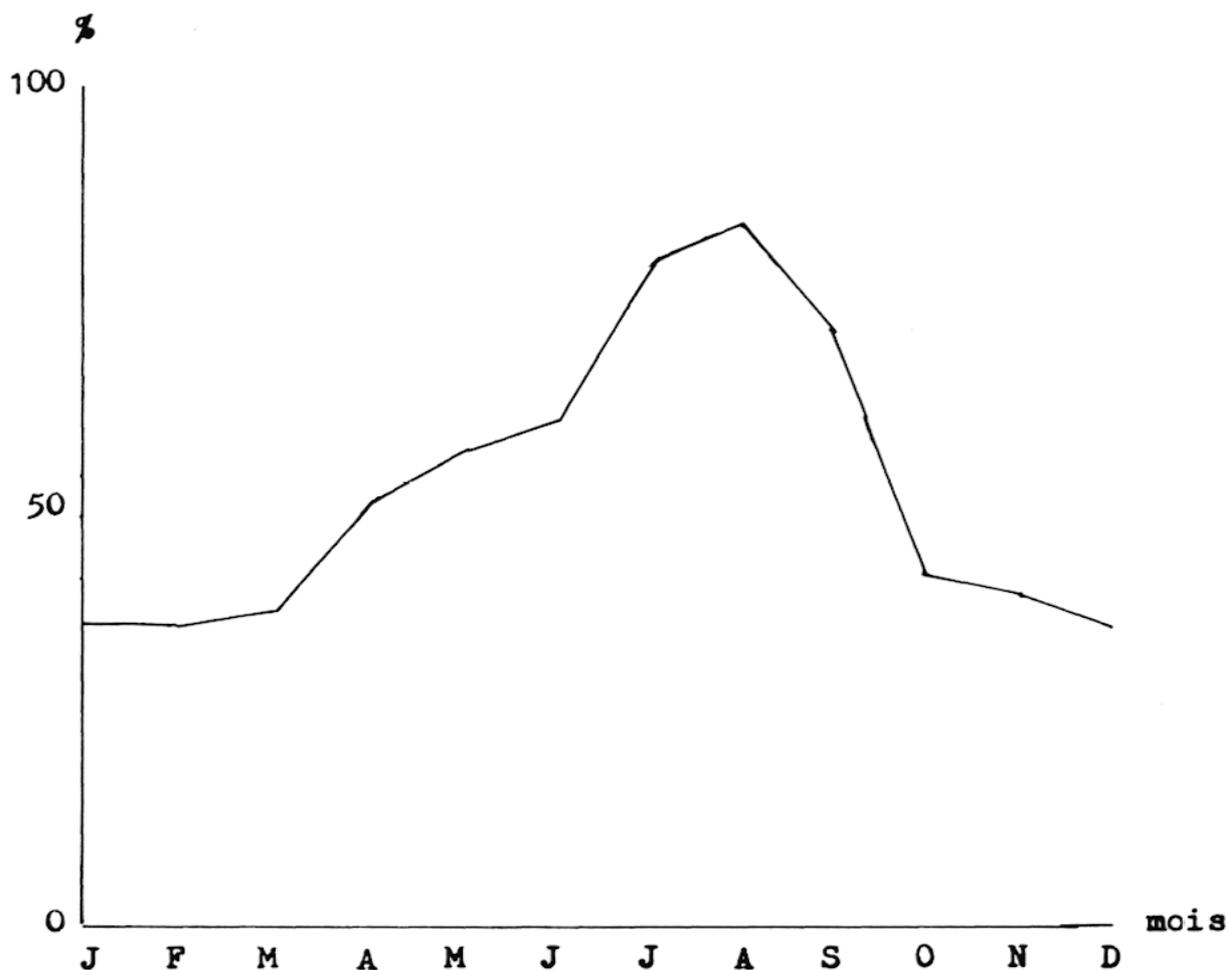


FIGURE 1. — Évolution mensuelle de fructifications.

c) *Distribution phytogéographique*

Le spectre phytogéographique indique la prédominance des espèces guinéennes (83,3 %) dont 7 sont endémiques au Zaïre. Les espèces à large distribution ne représentent que 16,6 % et sont principalement afro-tropicales (5 espèces), afro-américaines (2 espèces) et afro-malgaches (1 espèce). Cette prépondérance des espèces guinéennes est le reflet de la forêt dense ombrophile qui couvre toute la région guinéenne. On peut ainsi dire que cette forêt regorge de beaucoup d'espèces indigènes produisant des fruits comestibles.

d) *Parties comestibles et modes de consommation*

Les parties comestibles de ces fruits sont soit les graines soit la pulpe ou encore les deux à la fois (tableau 1). Les graines représentent cependant le pourcentage le plus élevé de la consommation et sont consommées crues, grillées ou cuites, alors que la pulpe est toujours consommée à l'état cru.

e) Périodes de fructification et types de fruits

Dans le tableau 2 nous présentons un calendrier de fructification de toutes les espèces recensées. Ce calendrier fait apparaître les périodes au cours desquelles les fruits sont consommés et indique corrélativement leur période de maturation. La période de l'année à fortes fructifications s'étend du mois de mai au mois de septembre. Mais aux mois de juillet, août et septembre les fructifications sont les plus importantes avec un pic en août (83,3 %). C'est la période au cours de laquelle la consommation est la plus élevée car beaucoup d'espèces portent des fruits comestibles.

En général on retrouve des fruits comestibles toute l'année mais à des proportions variées car chaque espèce a son époque de fructification. Certaines espèces, comme *Canarium schweinfurthii*, *Ricinodendron heudelotii*, *Thaumatococcus daniellii*, *Psidium guineense*, *Piper guineense*, *Aframomum laurentii*, *A. sanguineum*, *Cucumeropsis manni*, *Panda oleosa*, *Passiflora foetida* et *Tristemma mauritianum*, fructifient toute l'année.

Cinq types de fruits ont été reconnus : baie, drupe, gousse, follicule et fruit composé. Les types dominants sont les baies (45,8 %) et les drupes (29,1 %), les autres ne représentant que des proportions assez faibles de l'ordre de 25,0 % dans l'ensemble.

f) Description des espèces et des modes de préparation des fruits

● *Aframomum laurentii* (De Wild. et Th. Dur.) K. Schum. — Herbe vivace des forêts ou des endroits frais des savanes à tige feuillée de 4-5 m de haut ; inflorescence : épi ramifié à grandes bractées imbriquées, à l'aisselle desquelles naissent des grandes fleurs blanc-rosé ; fruit : baie de 5-6 cm de long sur 1,5 cm de large, rouge à maturité. Le mésocarpe et l'endocarpe sont constitués par une pulpe blanche comestible à goût très rafraîchissant de citron. Souvent aussi on sèche le mésocarpe et l'endocarpe, on les pile et les tamise pour obtenir la poudre qui est ajoutée dans le café ou le thé. Les fruits sont commercialisés sur le marché.

● *Aframomum sanguineum* (K. Schum.) K. Schum. — Herbe vivace des jachères et des sous-bois éclairés à tige feuillée de 5 m de haut ; feuilles sessiles, très courtement pétiolées ; inflorescence : épi simple ou pluriflore ; fruit : baie allongée, rouge à maturité, à graines nombreuses. Après la récolte des fruits mûrs on consomme le mésocarpe et l'endocarpe. Les fruits sont commercialisés sur le marché.

● *Ancylobotrys pyriformis* Pierre. — Petite liane de sous-bois forestier ; fruit : baie sphérique très recherchée par les populations. A l'intérieur du fruit se trouve un jus sucré dans lequel baignent les graines. On suce les graines pour leur saveur. Les fruits sont commercialisés sur le marché.

● *Anonidium manni* (Oliv.) Engl. et Diels. — Arbre forestier, 15-30 m de haut ; feuilles alternes, entières ; fruit d'un jaune d'or à maturité, gros, charnu, à nombreuses graines aplaties. Le fruit est consommé après sa chute : on consomme directement la pulpe qui est abondante, à saveur aigrelette agréable, très appréciée. Parfois on y ajoute du poivre et du sel et on la consomme avec du manioc ou des bananes plantains. Les fruits sont commercialisés sur le marché.

● *Antrocaryon nannanii* De Wild. — Arbre forestier, 20-40 m de haut ; feuilles composées, à 5-9 paires de folioles ; fruit : drupe à pulpe charnue-fibreuse à 1-3 graines

par loge. L'endocarpe qui protège les graines est très dur et on le fait éclater dans les cendres chaudes ou encore le fruit peut s'ouvrir de lui-même et libérer ainsi les graines. Les graines sont préparées et consommées comme celles des arachides.

● *Canarium schweinfurthii* Engl. — Arbre forestier jusqu'à 35 m de haut ; feuilles composées de 8-15 paires de folioles opposées ; fruit : drupe ellipsoïde, longue de 3-4 cm, violacée à maturité.

● *Chytranthus carneus* Radlk. ex Milbr. var. *carneus*. — Arbuste forestier jusqu'à 4 m de haut ; feuilles composées de 5-7 paires de folioles ; fruit : baie rouge grenat à l'état frais, couverte de poils violacés et blancs.

● *Chytranthus macrobotrys* (Gilg) Exell et Mendonça. — Arbre forestier, 4-6 m de haut ; feuilles composées de 5 paires de folioles ; fruit : baie subsphérique à 6-8 graines.

● *Chytranthus setosus* Radlk. — Arbuste forestier jusqu'à 4 m de haut ; feuilles composées de 4-6 paires de folioles ; fruit : baie jaunâtre à maturité, à graines semi-circulaires de 2 cm de long.

● *Clitandra cymulosa* Benth. — Liane très ramifiée vers l'extrémité ; feuilles jeunes d'un rouge vif ; fruit : baie glabre. Les fruits sont commercialisés sur le marché.

● *Cola acuminata* (P. Beauv.) Schott et Endl. — Arbuste à arbre forestier, 10-30 m de haut ; feuilles alternes, simples ; fruit : follicule de 8-15 cm de long contenant jusqu'à 14 graines ovoïdes ou subglobuleuses. On mâche la graine tout en suçant le jus. Les résidus sont recrachés. Après les avoir expulsés, on évoque les ancêtres par quelques expressions. Les boissons, après avoir mangé ces graines, semblent être sucrées et le sommeil arrive difficilement. Les fruits sont commercialisés sur le marché.

● *Cola altissima* Engl. — Arbre forestier, 10-15 m de haut ; feuilles alternes, simples ; fruit : follicule rouge de 15-20 cm de long renfermant jusqu'à 10 graines.

● *Cola bruneelii* De Wild. — Arbuste forestier, 1-5 m de haut ; feuilles alternes, simples ; fruit : follicule rouge de 7 cm de long renfermant 3-5 graines.

● *Cola marsupium* K. Schum. — Arbuste à petit arbre forestier ; feuilles alternes, simples ; fruit : follicule rouge jusqu'à 10 cm de long renfermant 4-8 graines.

● *Cola urceolata* K. Schum. — Arbuste forestier, 1,5-4 m de haut ; feuilles alternes, simples ; fruit : follicule rouge de 1,5-2 cm de long contenant 3-6 graines petites, blanches. Les graines sont sucées pour leur saveur très sucrée.

● *Cucumeropsis mannii* Naud. — Liane herbacée, monoïque, forestière, à tiges assez robustes, ramifiées, hérissées de poils et à vrilles grêles, simples, courtes ; feuilles pétiolées à limbe entier, pentagonal, membraneux, à bord ondulé ; fruit : baie ovoïde ou claviforme, lisse, jaune rayé de vert à maturité, contenant de nombreuses graines. Les graines sont séchées pendant une semaine environ. Après avoir enlevé les téguements, les graines sont grillées et pilées comme celles des arachides. La poudre obtenue est répandue dans la sauce. Parfois les graines grillées sont consommées directement. Les fruits sont commercialisés sur le marché.

● *Dacryodes yangambiensis* Louis ex Troupin. — Arbre forestier, 40 m de haut ; feuilles composées de 8-12 paires de folioles ; fruit : drupe ovale-elliptique, longue de 2-3,5 cm. On plonge les fruits dans l'eau à une température modérée, tout en gardant le couvercle fermé. Quelques minutes après on retire les fruits bien ramollis et à ce moment ils sont destinés à la consommation. On peut aussi placer les fruits à côté d'un

four, où la chaleur dégagée fait cuire les fruits. Les fruits sont commercialisés sur le marché.

● *Desplatsia dewevrei* (De Wild. et Th. Dur.) Burret. — Arbre forestier, 4-20 m de haut ; feuilles alternes à limbe ovale-elliptique à oblong-elliptique ; fruit : drupe subglobuleuse, déprimée aux extrémités. Les graines sont nettoyées à l'eau et séchées au soleil. Ensuite les graines sont grillées comme celles des arachides.

● *Dialium corbisieri* Staner. — Arbre forestier, 30-35 m de haut ; feuilles composées de 3-6 folioles ; fruit : gousse à graines plates.

● *Dialium pentandrum* Louis ex Steyaert. — Arbre forestier, 30-40 m de haut ; feuilles composées de 5 folioles ; fruit : gousse, environ 2 cm de long à une seule graine plate, jaune brunâtre.

● *Dichapetalum mombuttense* Engl. — Liane de 3-20 m de haut et de 1-5 cm de diamètre, ou arbuste sarmenteux de 1-4 m de haut de jachère ou de forêt ; feuilles à stipules caduques ; inflorescences contractées en capitules ; fruit : drupe ellipsoïde rouge-orange à maturité. On consomme les fruits directement après la récolte : on enlève l'exocarpe et on suce les graines.

● *Dioscoreophyllum cumminsii* (Stapf) Diels var. *lobatum* (C.H. Wright) Troupin. — Liane forestière subligneuse, parfois herbacée ; feuilles simples à limbe subovale triangulaire ; fruit : drupe orange de 1,5-2 cm de long. On mâche la pulpe et la graine est sucée à cause de sa saveur sucrée et agréable.

● *Gambeya lacourtiana* (De Wild.) Aubr. et Pellegr. — Arbre forestier, de 30 m de haut ; feuilles oblongues, acuminées, de 11-30 cm de long à limbe luisant en dessus ; fruit : baie ovoïde à 5 graines, rouge à maturité. On mange les fruits directement après la récolte en suçant le jus qui se trouve dans le mésocarpe. On peut aussi presser le mésocarpe et l'endocarpe pour extraire le jus auquel on ajoute du sucre, du sel ou du poivre. La solution obtenue est utilisée comme un fortifiant ou un stimulant. Les fruits sont commercialisés sur le marché.

● *Garcinia Kola* Heckel. — Arbre forestier, 35-40 m de haut ; feuilles opposées à limbe elliptique, ovale ou oblong ; fruit : baie globuleuse jaune orange à rouge, lisse, graines 2-4 dans une pulpe arilliforme orangée à rougeâtre. Les fruits (la pulpe) sont consommés pour leur saveur très sucrée. On consomme les graines crues après avoir enlevé l'exocarpe. Après avoir mangé ces graines les boissons semblent sucrées. Les fruits sont commercialisés sur le marché.

● *Gilbertiodendron dewevrei* (De Wild.) J. Léonard. — Arbre forestier, 25-40 m de haut ; feuilles composées de 2-5 paires de folioles ; fruit : gousse oblongue ou ovale-oblongue de 15-30 cm de long, graines brunes, orbiculaires de 4-5 cm de long. Les graines donnent une farine consommée en cas de disette.

● *Irvingia grandifolia* (Engl.) Engl. — Arbre forestier des bords de rivières ; feuilles alternes, simples, stipulées ; fruit : drupe ovoïde jaune d'or à maturité.

● *Irvingia smithii* Hook. F. — Grand arbre de bordure des rivières ; fruit : drupe recherchée pour sa noix oléagineuse ou parfois pour le mésocarpe charnu. Les fruits mûrs qui tombent au sol sont ramassés et mis pendant deux ou trois semaines dans un puits pour accélérer la décomposition de l'exocarpe et de l'endocarpe. Après cette décomposition on écrase la noix pour retirer la graine destinée à la consommation.

● *Landolphia foretiana* (Pierre ex Jumelle) Pichon. — Liane ; feuilles alternes ou verticillées par 3 à limbe elliptique ; fruit : baie de forme variable.

● *Landolphia owariensis* P. Beauv. — Liane sans vrilles ; feuilles à limbe elliptique ; fruit : baie simple, ronde, légèrement aplatie au sommet, jaune orangé, indéhiscente. Dans le fruit on trouve un jus sucré dans lequel baignent les graines. On suce les graines pour leur saveur. Les fruits sont commercialisés sur le marché.

● *Mammea africana* Sabine. — Arbre forestier, 45 m de haut, à rameaux grisâtres ; feuilles pétiolées, glabres, coriaces, oblongues à elliptiques, cunées à obtuses à la base et acuminées au sommet ; fruit : drupe subglobuleuse de 12 cm de diamètre à exocarpe à nombreuses petites taches brunes, renfermant 1-4 graines. Le mésocarpe est pulpeux et comestible.

● *Manilkara malcoleus* Louis. — Arbre forestier ; fruit : baie jaune-rouge à maturité, à pulpe comestible.

● *Myrianthus arboreus* P. Beauv. — Arbuste ou arbre dioïque forestier, 20 m de haut ; feuilles larges, digitées ; fruit composé, jaune vif à maturité. Dans les fruits on trouve un jus sucré ou aigre ; on le suce et les graines sont léchées. Les fruits sont commercialisés sur le marché.

● *Myrianthus preussi* Engl. — Arbuste ou petit arbre forestier jusqu'à 7 m de haut ; feuilles digitées à 5 folioles elliptiques ; fruit composé, jaune à maturité.

● *Pachystela brevipes* (Bak.) Engl. — Petit arbre de forêt ripicole ; feuilles stipulées, coriaces ; fruit : baie ellipsoïde de 2-5,5 cm de long, à 1 seule graine, jaune à maturité.

● *Panda oleosa* Pierre. — Arbre forestier, 10-35 m de haut ; feuilles petites et rapidement caduques à limbe elliptique ; fruit : drupe vert-jaunâtre à 3-4 graines luisantes aplaties, triangulaires. Les graines seront grillées et pilées dans un mortier jusqu'à avoir une pâte comme celle des arachides.

● *Passiflora foetida* L. — Liane herbacée, grêle ; feuilles velues, lobées, sécrétant une substance visqueuse à odeur vireuse ; fleurs solitaires blanc rosé ; fruit : petite baie jaune vif, à saveur sucrée. Les fruits sont consommés directement après la récolte.

● *Pentaclethra macrophylla* Benth. — Arbre forestier, 15-20 m de haut ; feuilles composées de 10-13 paires de pennes ; fruit : gousse noire pendante jusqu'à 50 cm de long renfermant environ 8 graines brun-rougeâtre. Les fruits sont déhiscents, ils libèrent les graines qui sont mises dans l'eau et chauffées pendant une heure environ. Après elles sont pilées pour obtenir une sorte de pâte qui sera consommée.

● *Pentadiplandra brazzeana* Baill. — Arbuste ou liane forestière à rameaux volubiles ; feuilles à limbe oblongue ; fruit : baie globuleuse rouge. On suce les graines qui sont très sucrées et elles rendent le citron sucré. Les fruits sont commercialisés sur le marché.

● *Piper guineense* Schum. et Thonn. — Liane forestière semi-ligneuse ; feuilles alternes, polymorphes ; fruit : baie. Les fruits sont consommés comme condiment, soit à l'état frais, soit à l'état sec : on les pile et on les met dans le café ou dans le thé. Les fruits sont commercialisés sur le marché.

● *Psidium guineense* Sw. — Arbuste glabre des jachères, de 5 m de haut ; feuilles obovées-oblongues, coriaces ; fruit : baie subglobuleuse. Subspontané (introduit probablement d'Amérique tropicale).

● *Ricinodendron heudelotii* (Baill.) Pierre ex Heckel. — Arbre de forêt secondaire, 10-40 m de haut ; feuilles découpées-glanduleuses ; fruit : drupe 2-loculaire à graines subglobuleuses de 1,3-1,7 cm de diamètre.

● *Saba comorensis* (Boj.) Pichon var. *florida* (Benth.) Bullock. — Grande liane forestière à latex, très sarmenteuse, très grimpante et très vigoureuse ; feuilles très grandes, luisantes ; inflorescences terminales, composées de grandes fleurs blanches ; fruit : baie de 6-10 cm de diamètre, jaune à maturité, sphérique et aplatie aux deux pôles. La pulpe est acidulée et très rafraîchissante. On suce les graines pour leur saveur. Les fruits sont commercialisés sur le marché.

● *Synsepalum stipulatum* (Radlk.) Engl. — Arbuste forestier ; fruit : drupe de 2 cm de longueur, rouge à maturité, à mésocarpe pulpeux, juteux. La pulpe est très sucrée. Après avoir mangé la pulpe et mâché les graines on remarque que tous les fruits amers, aigres ou non mûrs ont un goût très sucré. Les fruits sont commercialisés sur le marché.

● *Synsepalum subcordatum* De Wild. — Petit arbre forestier ; fruit : drupe d'environ 3 cm de long, jaune rouge à maturité, à pulpe comestible (même utilisation que l'espèce précédente). Les fruits sont commercialisés sur le marché.

● *Tetracarpidium conophorum* (Müll. Arg.) Hutch. et Dalz. — Arbuste sarmenteux ou grande et forte liane de forêt ombrophile ; fruit : drupe en tricorne de 4-7 cm de diamètre, caractérisée par 3 ou 4 coques, à graines oléagineuses mangées cuites. Les fruits sont commercialisés sur le marché.

● *Thaumatococcus daniellii* (Benn.) Benth. et Hook. — Plante herbacée forestière des sous-bois humides ; feuilles à pétioles de 2-3 m de haut à limbe ovale de grande taille (60 × 40 cm) ; inflorescence en épi très court à quelques fleurs blanc lilas, légèrement violacé ou pourpré ; fruit : baie très sucrée rouge, trigone, divisée en 3 loges à graines triangulaires entourées d'un arille blanc, gélatineux, se gonflant en présence de l'eau. Les graines sont sucées à cause de leur saveur sucrée.

● *Treculia africana* Decne var. *africana*. — Arbre forestier jusqu'à 35 m de haut ; feuilles simples à limbe elliptique ou ovale ; fruit composé. Après la chute et la décomposition du mésocarpe on consomme les graines grillées et pilées pour faire une pâte semblable à celle des arachides. Les fruits sont commercialisés sur le marché.

● *Tristemma mauritianum* J.F. Gmel. — Herbe vivace ou sous-arbuste de jachère forestière ; feuilles opposées ; inflorescence glomérulée ; fruit : baie ellipsoïde, rouge à maturité, consommée après la récolte.

CONCLUSION

Ce travail ne peut être considéré comme clos mais comme une contribution à la connaissance de cette ressource naturelle renouvelable sur laquelle les différentes populations de la région peuvent encore compter pour leur propre alimentation et, pourquoi pas, pour une exploitation commerciale rationnelle.

Pour le Zaïre tout entier, Staner (1935) a inventorié une centaine d'espèces indigènes à fruits comestibles, un chiffre qu'il estimait lui-même provisoire étant donné la richesse floristique du pays. De notre côté, pour une région aussi restreinte que

Kisangani, nous avons trouvé 48 espèces dont 26 n'ont pas été citées par Staner. Mais ce résultat ne peut être considéré que comme préliminaire. Des travaux de ce genre méritent d'être poursuivis.

La plupart de ces espèces sont aussi connues dans d'autres régions du Zaïre et même en Afrique intertropicale (Raponda-Walker et Sillans 1961) pour leurs fruits comestibles.

La connaissance de ces plantes, de leur utilité sur le plan alimentaire est d'une grande nécessité à l'heure actuelle où les besoins nutritionnels de la population toujours croissante se font sentir. Ces fruits peuvent jouer aussi un rôle essentiel dans l'industrie agro-alimentaire pour la fabrication des jus, des confitures et des boissons par exemple.

BIBLIOGRAPHIE

- BOKDAM J., DROOGERS A.F., 1975. — Contribution à l'étude ethnobotanique des *Wagenia* de Kisangani, Zaïre. *Mededelingen Landbouwhogeschool Wageningen*. 75-19 : 74 p.
- LEJOLY J., LISOWSKI S., NDJELE M., 1983. — *Catalogue informatisé des plantes vasculaires des Sous-Régions de Kisangani et de la Tshopo (Haut-Zaïre)*. Trav. Lab. Bot. Syst. et Écol. Univ. Libre Brux., 136 p.
- RAPONDA-WALKER A., SILLANS R., 1961. — Les plantes utiles du Gabon. *Encyclopédie Biologique*. 56: 614 p., 53 pl., 172 fig., 1 carte. Paris.