

ARTICLES ORIGINAUX
ORIGINAL ARTICLESOORSPROKELIJKE ARTIKELS
ARTICULOS ORIGINALES**Savoirs culinaires et identité socio-culturelle: cas de l'utilisation de *Cissus populnea* Guill. & Perr., le gombo de l'ethnie Bobo au Burkina Faso**P. Ouoba^{1,2*}, A. Ouédraogo² & S. Traoré²**Keywords:** Native knowledge- Natural resources- Ethnobotany- Conservation- Burkina Faso**Résumé**

Les espèces légumières de cueillette occupent une place importante dans l'alimentation des populations africaines. C'est le cas de Cissus populnea qui joue un rôle important dans l'art culinaire dans la communauté Bobo et surnommée "gombo" des Bobos. La présente étude vise à documenter les savoirs culinaires des Bobos sur cette plante d'importance socio-culturelle. Des enquêtes ethnobotaniques ont été réalisées dans trois villages Bobo, intégrés de nos jours par la ville de Bobo-Dioulasso, pour mieux connaître les usages culinaires et médicaux de la plante au sein de cette communauté. Les résultats ont montré que les femmes ont toujours une bonne connaissance des usages culinaires des organes de cette espèce malgré le fait que les jeunes générations la connaissent de moins en moins. Quatre-vingt-dix pourcent des femmes enquêtées connaissent au moins l'usage culinaire d'un organe de C. populnea. Les fruits et les feuilles sont utilisés sous différentes formes comme condiments. Les organes qui sont utilisés en cuisine, sont également utilisés en médecine traditionnelle. C. populnea apparaît comme un véritable symbole pour la communauté Bobo.

Summary**Culinary Knowledge and Socio-cultural Identity: Case Study of the Use of *Cissus populnea* Guill. & Perr., the Okra of the Bobo Ethnic Group in Burkina Faso**

Among plants, wild food-gathering vegetable species occupy an important place for the african populations. This is the case of Cissus populnea for the Bobo community, which plays an important role in the culinary art of Bobo population who nicknamed it "okra" of the Bobo. This study aims to document the knowledge and the know-how of the Bobo population regarding this socio-culturally important plant. Ethnobotanical surveys were carried out in three villages of the Bobo community integrated nowadays the city of Bobo-Dioulasso in order to know the culinary and the medicinal uses of the species within this community. Ninety percent of the women know at least a culinary use of a C. populnea organ. Fruits and leaves are used in various forms such as condiments. In addition, the same organs can also be used in traditional medicine. C. populnea appears to be a true symbol of the Bobo community.

¹Université polytechnique, Département de Sciences biologiques, Unité de formation et de recherche en sciences et techniques, Bobo-Dioulasso, Burkina Faso.

²Université Ouaga1 Joseph Ki-Zerbo, Laboratoire de Biologie et Ecologie Végétale, Ouagadougou, Burkina Faso.

³Université polytechnique, Département de Foresterie, Institut du développement rural, Bobo-Dioulasso, Burkina Faso.

*Auteur correspondant: Email: ouobapaulin@hotmail.com

Introduction

Les plantes sont d'une importance capitale dans toutes les civilisations. Les sociétés humaines ont ainsi capitalisé depuis des siècles des savoirs et savoirs faire sur les plantes qui ont servies depuis l'aube des temps à satisfaire leurs besoins quotidiens. Selon Keita et Samaké (20), les sociétés humaines ont toujours des manières de faire, d'agir, de penser qui constituent le gage de leur pérennisation. Les savoirs endogènes de ce fait, jouent un rôle important dans le développement social. L'importance de l'intégration de ce savoir dans les programmes de développement a été reconnu par l'Agenda 21 défini lors du Sommet de la Terre à Rio en 1992 (6, 17). Ces pratiques locales qui contribuent à assurer la pérennité des sociétés humaines s'appliquent à tous les aspects de la vie en société (20). Ainsi, dans le domaine alimentaire et médicinal, l'homme a toujours utilisé les plantes pour se nourrir et préserver sa santé. Mais les savoirs et savoirs faire traditionnels capitalisés sur les plantes peuvent varier d'une société à l'autre. C'est le cas de *Cissus populnea* Guill. & Perr. qui est une plante d'importance socio-culturelle en Afrique subsaharienne. Plusieurs auteurs ont mentionné les propriétés de cette plante et ses utilisations dans plusieurs domaines au sein des communautés rurales africaines (2, 3, 4, 27). Dans le domaine médicinal, les organes de la plantes sont utilisés dans le traitement d'une gamme variée de maladies, parmi lesquelles figurent les maladies vénériennes (27). Une analyse physico-chimique des extraits de tiges et de racines de cette plante attribue des vertus médicinales à la présence de composés chimiques tels que les alcaloïdes, les flavonoïdes, les saponines et les tanins (27). Outre, l'utilisation de la plante en médecine, les usages en alimentation ont été signalés par plusieurs auteurs. Selon Ambé (4), la sève extraite de la tige était autrefois, largement consommée comme boisson en Afrique par plusieurs populations en milieu rural. A Kênêghê, village Malinké en Côte-d'Ivoire par exemple, les chasseurs et les cultivateurs continuent d'utiliser cette sève comme boisson (4). Des analyses chimiques ont montré que cette sève est potable par sa concentration normale en chlorure, sulfate, calcium et magnésium, même si la teneur en potassium, phosphore et azote paraît élevée (4). L'usage des fruits et des feuilles dans la préparation des sauces a également été mentionné dans la littérature même si pour certaines communautés ils n'entrent que de façon secondaire dans l'alimentation locale ou pour certaines occasions. Au Nigeria, une soupe à base de légumes de cette plante est donnée aux femmes pour arrêter le saignement post-natal (27). Au Togo, dans le département de l'Atacora, la sauce des jeunes feuilles qui possède des vertus aphrodisiaques est préparée par les hommes en brousse lors des parties de chasse (3).

Pour la communauté Bobo à l'Ouest du Burkina Faso, objet de la présente étude, *C. populnea* est un symbole identitaire de par l'usage culinaire de ses organes. En effet, autrefois, les fruits et les feuilles de cette plante ramassés lors des cueillettes étaient très utilisés par les Bobo, principalement comme légume dans la préparation d'une sauce gluante ressemblant à celle obtenue avec le gombo (*Abelmoscus esculentus* Perrot. & Guill.). C'est à ce titre que le nom «Gombo des Bobo» est attribué à *C. populnea* dans la localité de Bobo-Dioulasso, principale ville de l'Ouest et deuxième ville importante du Burkina Faso. L'art culinaire est un élément essentiel de l'identité culturelle d'une société et contribue au rayonnement de celle-ci. En France par exemple, les spécialités culinaires locales contribuent à la valeur attractive des territoires et sont constitutives de leur identité patrimoniale (12). De même, selon Guérin (16), s'agissant des pays alpins, «la cuisine peut être pensée aujourd'hui comme un marqueur territorial, comme une preuve de l'existence d'un peuple en son territoire». Ainsi, pour Dumas (12), c'est un élément déterminant de la culture et du patrimoine d'un pays. Cette idée est de nos jours, de plus en plus défendue par les chercheurs et les institutions culturelles. Ainsi, depuis 2006, l'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation (IEHCA), a défendu l'idée d'une inscription par l'UNESCO du patrimoine culinaire français sur la liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité (12). Cette initiative a été couronnée de succès en 2010 avec l'inscription, au patrimoine Culturel Immatériel de l'UNESCO du «Repas gastronomique des Français» (11). En matière d'art culinaire, toute recette, tout produit fait allusion à un territoire ou un lieu spécifique (12).

En Afrique, il y a l'exemple de la sauce jaune du Cameroun (1). La diversité des recettes culinaires en rapport avec la diversité des territoires s'explique par le fait que le patrimoine culinaire est avant tout le résultat d'une interaction entre l'homme et la nature, une sensibilité, un savoir et des traditions ancestrales qui se transmettent de génération en génération (12). Cependant, à la faveur de la transformation socio-culturelle rapide que connaissent les sociétés africaines de nos jours, le risque de disparition des savoirs et savoirs faire ancestraux sur les légumes de cueillette est réel. Le risque est d'autant réel que ces connaissances sont en général transmises de bouche à oreille ou par la pratique, de génération en génération. Selon Chastanet (10), dans les sociétés africaines où la cueillette joue encore un rôle important, les pratiques changent et les savoirs se perdent. La question de leur devenir se pose avec plus ou moins d'acuité étant donné la tendance actuelle à délaisser les aliments traditionnels à base des espèces locales, jugés désuets (13). De nombreuses études récentes ont pourtant montré l'importance des espèces légumières locales pour les populations en Afrique (7, 13).

Elles font partie intégrante du régime alimentaire de ces populations locales et leur consommation contribue à la préservation de la santé (7). Ceci étant, la problématique de la conservation des savoirs et savoirs faire culinaires sur les espèces légumières traditionnelles en général se pose de nos jours avec urgence en Afrique. C'est ce qui justifie la présente étude sur *C. populnea*. Elle poursuit l'objectif de documenter les savoirs et savoirs faire des populations Bobo sur cette plante qui a une haute valeur socio-culturelle, notamment dans l'art culinaire de cette communauté. Ceci est d'autant un impératif que la transmission des connaissances entre les générations est menacée par le manque d'intérêt des jeunes générations vis-à-vis des pratiques endogènes et l'engloutissement des villages Bobo par la ville de Bobo-Dioulasso. La préservation des savoirs et savoirs faire sur cette plante va contribuer à son utilisation durables et sa conservation. Les objectifs spécifiques de l'étude sont de :

- documenter les connaissances endogènes sur les utilisations culinaires des organes de *C. populnea* par la communauté Bobo et
- répertorier les usages de la plante dans les autres domaines d'utilisations (médecine, artisanat et construction) au sein de la dite communauté.

Matériel et méthodes

Sites d'étude

L'étude s'est déroulée à Bobo-Dioulasso, capitale économique et deuxième grande ville du Burkina Faso située à l'Ouest du Burkina Faso (Figure 1). Bobo-Dioulasso est à 365 kilomètres de Ouagadougou la capitale. Elle se présente comme l'un des grands carrefours de la sous-région, à la jonction des axes reliant le Burkina Faso à la Côte-d'Ivoire, au Ghana et au Mali. Cette ville a connu ces dernières décennies, d'énormes mutations dues à son important développement industriel et commercial. Lors du recensement général de 2006, la population de la ville était estimée à 497.191 habitants et la répartition des actifs selon le secteur d'activité était de 77% pour le secteur tertiaire, 16% pour le secteur secondaire et 7% pour le secteur primaire (30). Les unités industrielles s'articulent autour des secteurs d'activités tels que l'agro-alimentaire, la mécanique et la métallurgie, la chimie et ses dérivées, le bâtiment (29). Toutes ces activités ont eu pour conséquence une importante explosion démographique avec de nombreux brassages socio-culturels. Entre 1985 et 2006, la population de la ville de Bobo-Dioulasso a doublé. Elle est passée de 228.668 à 497.191 habitants sur une superficie de 1.805 km² (30).

L'explosion démographique et l'extension de la ville a eu pour conséquence l'engloutissement des villages autochtones (Figure 1) avec l'influence socio-culturelle que cela peut engendrer sur les communautés endogènes Bobo qui sont animistes.

Ainsi, selon Werthmann et Sanogo (29), à l'époque précoloniale, les musulmans formaient un petit groupe d'érudits coraniques au milieu d'une population paysanne dont le plus grand nombre pratiquait les religions traditionnelles. Sous la domination coloniale, des transformations à la fois politiques, économiques et territoriales favorisèrent l'arrivée de musulmans venus d'autres colonies et une islamisation croissante de la région de Bobo-Dioulasso. De ce fait, selon les données du recensement de la population de la ville de Bobo-Dioulasso en 2006, les caractéristiques socio-culturelles de la ville de Bobo-Dioulasso montrent de nos jours que les musulmans sont les plus nombreux avec 77% de la population contre 19% pour les catholiques et 3% pour les protestants. Les animistes (1%) sont faiblement représentés (30). De même, pour les langues parlées, outre le français qui est la langue officielle du pays, on y pratique plusieurs langues nationales dont les plus parlées sont dans l'ordre décroissant le *jula* (60%), le *mooré* (22%) et le *bobo* (6%) qui est la langue de la communauté autochtone. Le climat de la région de Bobo-Dioulasso est du type sud-soudanien, se caractérisant par une saison pluvieuse qui s'étend de mai à septembre et une saison sèche d'octobre à avril. Les pluies sont relativement abondantes mais inégalement réparties dans le temps et dans l'espace (30). La température moyenne est autour de 27 °C avec des minima autour de 20 °C en décembre et des maxima autour de 35 °C en avril. Les vents dominants sont la mousson qui souffle en saison des pluies et l'harmattan en saison sèche. La végétation est composée de savanes boisées, de savanes arborées, de savanes arbustives et de galeries forestières le long des cours d'eaux (9). Les principales productions agricoles sont les céréales composées de millet, de sorgho blanc, de sorgho rouge, de maïs (26). Le coton est la principale culture de rente en plein essor dans la région.

Monographie de *Cissus populnea* Guill. & Perr.

Cissus populnea est une plante de la famille des Vitaceae (anciennement Ampelidaceae). Le genre *Cissus* regroupe 48 espèces en Afrique de l'Ouest (19). *C. populnea* est une liane à vrille, souvent pérenne dont l'aire de distribution en Afrique est la zone Guinéo-congolaise et Soudano-zambézienne. On la rencontre dans les savanes boisées depuis le Sénégal jusqu'au Mozambique (8). Ses feuilles simples, sont alternes, finement pubescentes devenant rapidement glabres, à limbe de forme ovale à suborbiculaire de 10-18 cm de long et de 5-8 cm de large. Le sommet du limbe est courtement acuminé ou pointu et la base est cordée. Les inflorescences sont des panicules à fleurs verdâtres avec des pédicelles de 1-3 cm de long, 4 pétales de 3-4 mm de diamètre.

Le fruit est une baie ovoïde, lisse, dure, de 20-25 x 10-15 mm, noir violet à maturité (5).

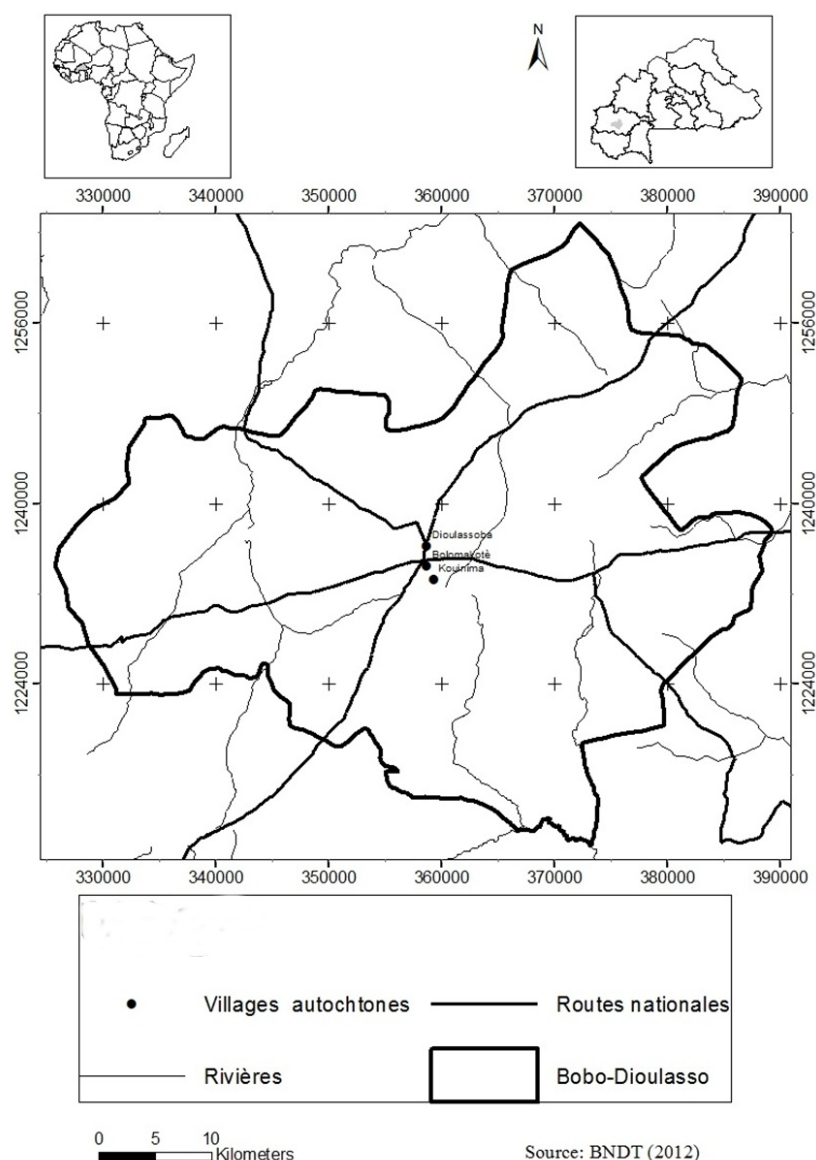


Figure 1: Localisation de la zone d'étude.

Dans la région de Bobo-Dioulasso, la floraison de *C. populnea* commence en mai et les fruits immatures sont disponibles dans le mois de juin. La maturité commence à partir du mois d'août et les fruits mûrs sont disponibles jusqu'en novembre. Durant la saison sèche, l'espèce perd totalement ses feuilles. Le poids moyen du fruit est de $5,4 \pm 0,7$ g. La pulpe du fruit immature est très riche en mucilage et donne une pâte gluante au pilage, similaire au gombo.

Collecte et traitement des données

Les données ont été collectées au moyen d'enquêtes ethnobotaniques qui se sont déroulées dans trois anciens villages autochtones devenus des quartiers de la ville de Bobo-Dioulasso, à savoir Dioulassoba, Bolomakoté et Kuinima. A l'origine, ces trois quartiers de la ville (Figure 1) étaient des villages de la communauté autochtone *Bobo* (29).

Pour les enquêtes, nous avons choisi aléatoirement 30 personnes dans chacun des trois villages, soit au total. Quarante-vingt-dix personnes tout sexe et tout âge confondus, ont été choisis à condition que l'enquêté connaisse la plante et soit disponible à répondre au questionnaire. L'enquête était individuelle et chaque enquêté devait répondre à un questionnaire qui lui a été administré sous forme d'une interview semi-structurée.

Les informations collectées ont porté sur les usages culinaires de tous les organes de la plante (fleurs, fruits, feuilles, tige et racines), mais également sur les autres domaines d'utilisations à savoir les usages en médecine traditionnelle, en artisanat et en construction. Chaque enquêté devait donner les détails sur les pratiques culinaires et le mode d'utilisation médicinale. Pour les usages médicaux, le lexique médical utilisé est inspiré de celui de Arbonnier (5). Des observations directes de terrain concernant les organes de la plante ont complété la collecte des données.

Analyse des données

Les données collectées ont été traitées à l'aide de statistiques descriptives en utilisant les logiciels EXCEL et PC-ORD. Le programme EXCEL a été utilisé pour calculer la proportion des enquêtés ayant donné la même information pour chaque usage. Pour comprendre les liens entre la connaissance des usages de l'espèce et les groupes socio-professionnels ainsi que les catégories d'âge et de sexe dans la communauté, les données d'enquêtes ont été soumises à une Analyse en Composante Principale (ACP). Pour ce faire, les personnes enquêtées ont été classées par groupe socio-professionnel et par catégories d'âge et de sexe. La structuration en catégories d'âge et de sexe a été faite sur la base de celle adoptée par Gbemavo *et al.* (14). Dans cette structuration, le jeune est la personne ayant un âge inférieur à 30 ans, l'adulte est celui qui a entre 30 et 60 ans et le vieux est une personne qui a un âge supérieur à 60 ans. Dans la présente étude, les matrices des fréquences de citation par catégories d'usages (cuisine, médecine, artisanat et construction) ont été constituées par groupe socio-professionnel et par catégorie d'âge et de sexe. Pour analyser les liens entre la connaissance des usages de *C. populnea* et les groupes socio-professionnels ainsi que les catégories d'âge et de sexe, le test d'indépendance du χ^2 a été réalisé pour chacune des deux matrices, puis ces dernières ont été soumises à l'ACP avec le logiciel Pc_Ord (24).

Résultats

Caractéristiques de la population enquêtée

Au total 90 personnes des trois villages ont été enquêtées dont 31 femmes et 59 hommes. L'âge des enquêtés varie entre 27 et 79 ans. Ils se répartissent dans 10 catégories socio-professionnelles et dans 6 catégories d'âge et de sexe (Figures 2 et 3). Dans les catégories socio-professionnelles, les cultivateurs (38%), les ménagères (29%) et les tradithérapeutes (17%) sont les plus représentés (Figure 2). Pour les catégories d'âge et de sexe, les hommes adultes (55%) et les femmes adultes (34%) sont dominants (Figure 3). Les jeunes sont représentés en proportion très faible, avec seulement 1% d'hommes et une absence de femmes. Cela peut s'expliquer par la méconnaissance de *C. populnea* par les jeunes personnes.

Il existe un lien entre la connaissance des usages de *C. populnea* et les groupes socio-professionnels ainsi que les catégories d'âge et de sexe (Figures 4 et 5). En effet, l'ACP (Figure 4) montre qu'en général, dans presque toutes les catégories socio-professionnelles, à l'exception des conducteurs, des menuisiers et des maçons, les usages médicaux et culinaires des organes de la plante sont bien connus.

Les ménagères et les éleveurs sont ceux qui connaissent mieux l'usage culinaire alors que les autres catégories socio-professionnelles connaissent plus les usages médicaux des organes de la plante. Cela se traduit sur le plan factoriel par un premier groupe formé des conducteurs, des menuisiers et des maçons qui est isolé du groupe des autres catégories socio-professionnelles (Figure 4). Le premier groupe est constitué de professions modernes dont les pratiquants ne sont plus directement en contact avec les ressources naturelles. Pour ce qui concerne l'artisanat et la construction, les usages de *C. populnea* sont peu connus de toutes les catégories socio-professionnelles.

S'agissant du lien entre les connaissances des différentes catégories d'usages et les groupes d'âge et de sexe au sein de la communauté Bobo, l'ACP montre que la majorité des adultes (hommes et femmes) ainsi que les vieilles personnes connaissent les usages culinaires et médicaux des organes de *C. populnea*. Les femmes adultes (A.F.), les femmes vieilles (V.F) et les hommes vieux (V.H.) connaissent plus les usages culinaires des organes alors que les hommes adultes (A.H.) connaissent plus les usages médicaux des organes de la plante. Quelle que soit la catégorie d'âge, les usages des organes de la plante dans l'artisanat et la construction sont mal connus (Figure 5).

Utilisations des organes de *C. populnea*

La figure 6 montre les principaux usages des organes de *C. populnea* dans différents domaines de la vie quotidienne de la communauté Bobo, ainsi que les fréquences de citations. Les deux plus importants domaines d'utilisation des organes de la plante sont les domaines culinaire et médical. Ainsi, 54% des enquêtés citent leurs utilisations comme condiments (Figure 6). En outre, ils sont 45% de personnes à connaître également l'utilisation des feuilles comme condiments. Presque la totalité des femmes enquêtées (90%) connaissent la valeur culinaire des fruits immatures et des feuilles contre seulement 42% des hommes. Soixante-quinze pourcent des femmes continuent d'utiliser les organes de la plante pour faire la cuisine de nos jours. Dans le domaine culinaire, ce sont les feuilles et les fruits immatures (Photo 1) qui sont les plus utilisés. Dans le domaine de la médecine traditionnelle, les feuilles et les fruits sont aussi utilisés par la communauté Bobo pour le traitement de nombreuses maladies bien connues au Burkina Faso (Figure 6). Ainsi, 37% des enquêtés citent l'utilisation des feuilles dans le traitement du paludisme, 27% dans le traitement des maux de ventre, 19% dans le traitement de la lèpre. Ils sont 12% à citer les fruits dans le traitement de la folie et 10% dans la lutte contre les cauchemars. Quant aux autres organes (tiges et racines), ils sont également cités dans le traitement de plusieurs maladies (Figure 6).

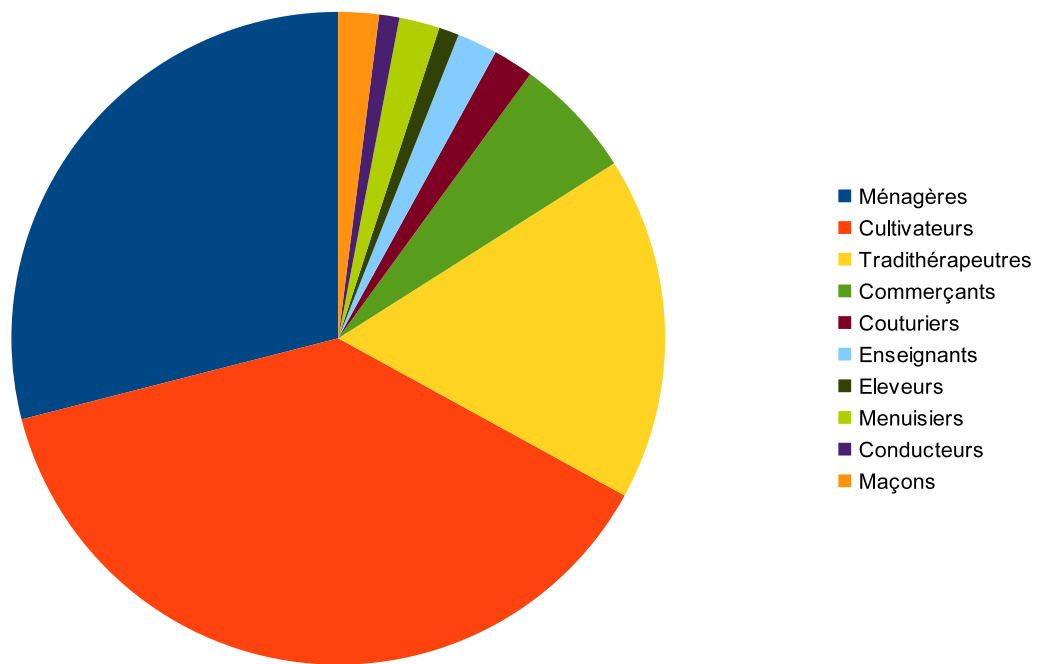


Figure 2: Répartition des enquêtés par catégorie socioprofessionnelle.

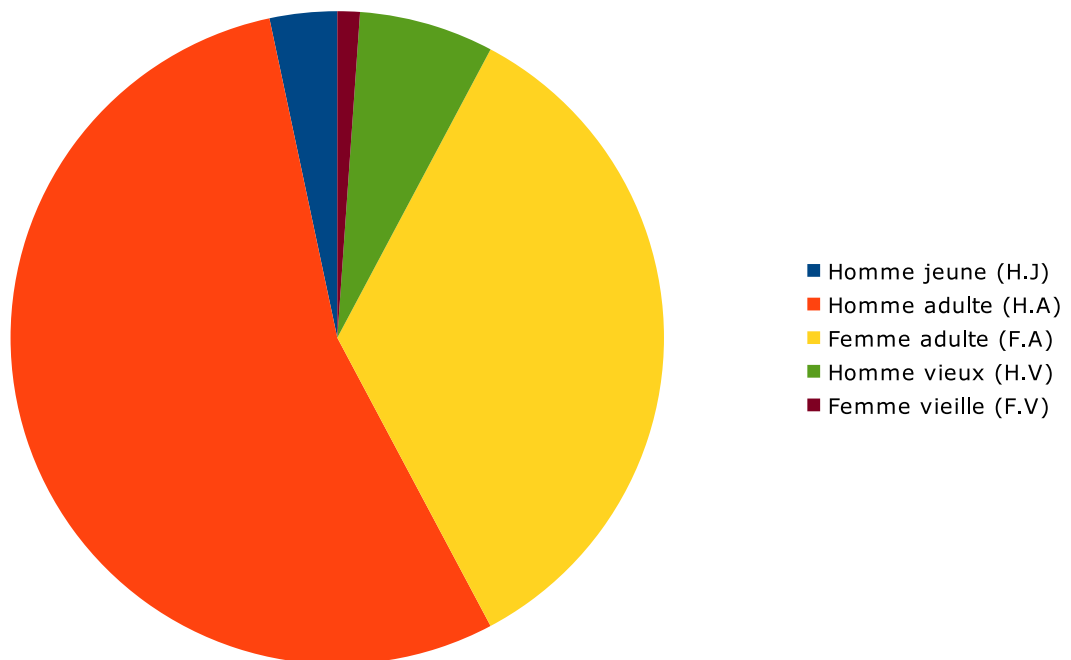


Figure 3: Répartition des enquêtés par catégories d'âge et de sexe.

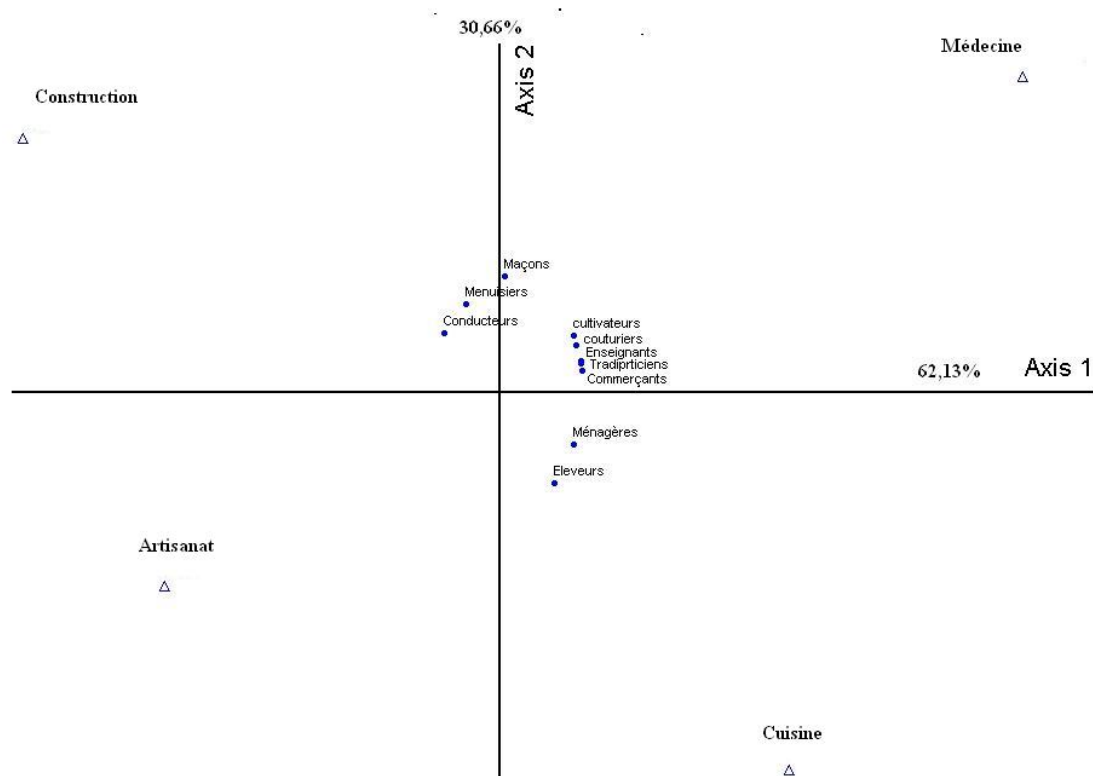
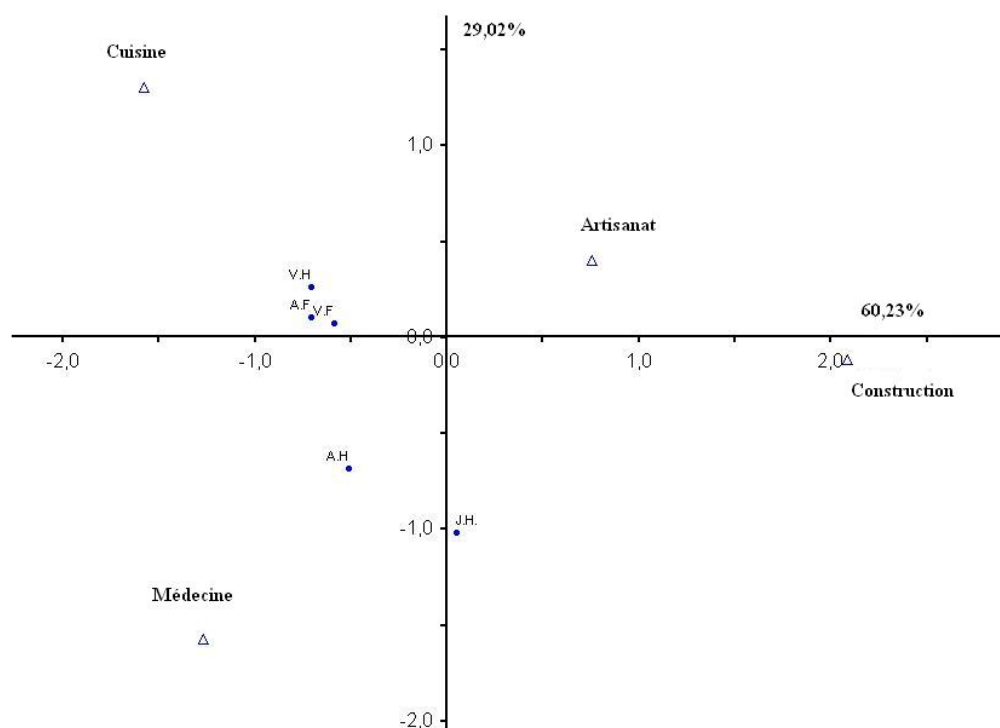


Figure 4: Plan factoriel de distribution des catégories socio-professionnelles et des usages de *C. populnea* au sein de la communauté Bobo.



A.F.: adulte femme, A.H.: adulte homme, J.H.: jeune homme, V.F.: vieille femme, V.H.: vieil homme.

Figure 5: Plan factoriel de distribution des usages de *C. populnea* et des catégories d'âge et de sexe de la communauté Bobo.

En dehors des maladies courantes, de nombreuses autres maladies sont traitées à base des organes de la plante, mais cela n'est connu que par une faible proportion des populations. Le tableau 1 présente l'ensemble des maladies recensées ainsi que les fréquences de leur citation. Ainsi, seule une infime proportion des enquêtés déclarent connaître l'utilisation des racines dans le traitement de l'anémie, de la diarrhée, l'empoisonnement, la fièvre jaune, des poussées hémorroïdaires et des œdèmes. De même, l'utilisation de la tige dans le traitement de certaines maladies telles que l'ictère, la fièvre jaune et les œdèmes est en générale très peu connue (Tableau 1).

Dans le domaine de l'artisanat, les tiges sont utilisées pour la confection de cordes résistantes à l'action des termites. Dans le domaine de la poterie, les racines sont utilisées pour boucher les fissures des récipients en argile cuite.

Dans le secteur de la construction des habitats traditionnels, les racines sont broyées et ajoutées à de la terre pour ériger des édifices qui résistent mieux aux attaques des termites.

Techniques culinaires

Plusieurs mets sont préparés à base des organes de *C. populnea*. Les techniques culinaires varient en fonction de l'organe utilisé mais également du type de transformation qu'il subit. Ainsi, il existe la sauce faite avec les fruits immatures, les feuilles fraîches et les feuilles séchées. La sauce la mieux connue est celle fait à base des fruits immatures avec une fréquence de citation de 54% (Tableau 2). Les modes de préparation des différentes sauces à base des fruits et des feuilles sont les suivants:

- *Fruits immatures*: Les fruits immatures sont utilisés pour préparer une sauce gluante. Ils sont d'abord transformés en une sorte de pâte par pilage qui est ensuite bouillie dans de l'eau à laquelle est ajoutée une petite quantité de potasse. Après ébullition pendant 15 minutes d'autres ingrédients sont ajoutés, tels que le sel de cuisine et le *soumbala* (moutarde traditionnelle faite à base de graines de *Parkia biglobosa* (Jacq.) R.Br. ex G. Don) pour obtenir la sauce.

- *Jeunes feuilles fraîches*: Il y a deux préparations principales à base des feuilles fraîches. Lorsqu'elles sont en petite quantité, les feuilles fraîches débarrassées des pétioles sont écrasées, pilées ou découpées en petites tranches et préparées en une sauce légèrement visqueuse à base d'huile, de tomate, de sésame, de niébé ou d'arachide. En grande quantité, les feuilles débarrassées des pétioles sont pilées, écrasées ou encore découpées en petites tranches puis bouillies dans de l'eau avec un peu de potasse ou de cendre. Après quelques minutes de cuisson, on y ajoute les ingrédients nécessaires comme le sel de cuisine et du soumbala.
- *Poudre de feuilles séchées*: La poudre obtenue par broyage des feuilles séchées est mélangée à de l'eau en ébullition dans laquelle on a préalablement ajouté un peu de potasse ou à défaut, de la cendre. On laisse bouillir pendant 15 minutes et on y ajoute les ingrédients nécessaires dont on dispose jusqu'à obtenir de la sauce gluante. Ce met n'est connu que par 9% des enquêtés.

Modes de préparations thérapeutiques

Dans la communauté Bobo, au moins 20 maladies sont traitées avec les organes de *C. populnea*. Les méthodes de préparation des remèdes ainsi que les modes d'administration sont indiqués dans le tableau 1. Les racines sont les plus utilisées et entrent dans 65% des recettes médicamenteuses, suivies des tiges (50%), des feuilles (30%), des fleurs (15%) et des fruits (10%). Les méthodes de préparation des remèdes sont variées. La décoction, la macération et la pulvérisation sont les trois méthodes d'extraction des principes actifs des organes. Quatre-vingt pourcent des produits issus de ces organes sont sous forme de décocté, 15% sous forme de macéré ou de décocté et 5% sous forme de poudre. Les remèdes sont administrés par voie orale (en boisson pour 20%), par voie externe (en bain pour 20%) ou par l'association des deux modes d'administration (bain et boisson pour 60%).

(A)



(B)



Photo 1: Fruits immature (A) et fruits mûrs (B) de *C. populnea*.

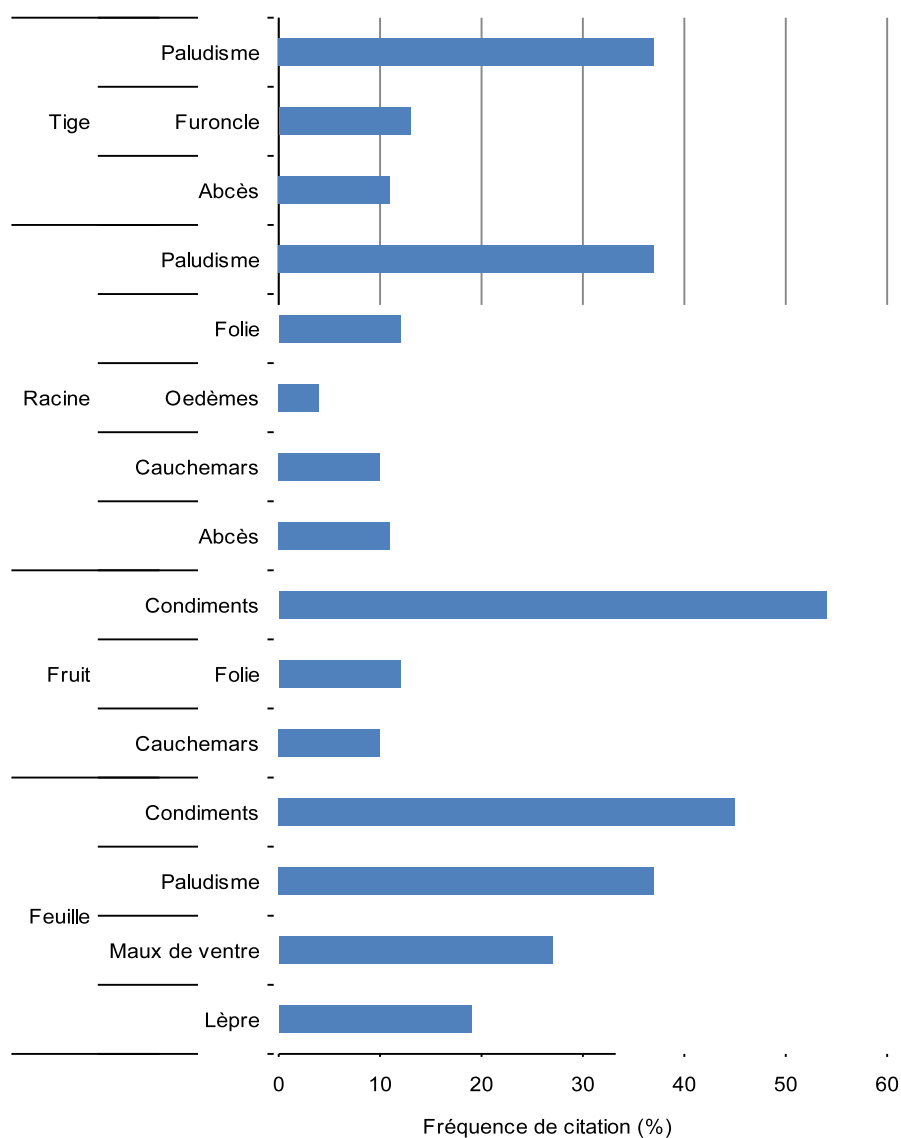


Figure 6: Les principaux usages des organes de *C. populnea* en alimentation et en médecine traditionnelle par la communauté Bobo.

Tableau 1
Usages médicaux des organes de *C. populnea* et mode d'administration au sein de la communauté Bobo.

Maladies	organes utilisés	Mode d'utilisation	P (%)
Abcès des seins après accouchement	racine, tige	Décocté Se laver et boire la décoction ;masser les seins à l'aide d'un torchon trempé dans décoction.	11
Affection du foie	tige, racine	Décocté en boisson	1
Affections oculaires (venin de serpent)	feuille	Décocté en bain; instiller le décocté dans les yeux	7
Anémie	racine	La poudre des racines en mélange avec les rhizomes de <i>Cyperus esculentus</i> utilisé par voie orale	1
Asthénie	feuilles, racines, fleurs	Décocté de ces 3 organes en boisson	9
Blennorragie	tige	Décocté en bain et boisson	8
Cauchemars	fruit, racine	le macéré ou le décocté en bain	10
Diarrhée	racine	Décocté en boisson	1
Empoisonnement par flèche	racine	le macéré ou le décocté en boisson et en application sur la blessure	3
Entorse	feuilles, racines, fleurs	Décocté en boisson; ramolir les feuilles et les fleurs par cuisson et masser la partie atteinte	6
Fièvre jaune	tige, racine	Décocté en bain et boisson	3
Folie	fruit, racine	Macéré ou décocté en bain	12
Furoncle	tige	Décocté en bain; la poudre des tige mélangé avec le beurre de karité et frotter la partie atteinte	13
Hémorroïdes	tige	Décocté en bain et boisson	4
Hypotonie utérine	racine, tige	Décocté en bain et boisson à l'approche de l'accouchement	6
Ictère	tige	Décocté en bain et boisson	3
Lèpre	feuille	Décocté en bain et boisson	19
Maux de ventre	feuille	Décocté en bain et boisson	27
Oedèmes	racine, tige	Décocté en bain et boisson	4
Paludisme	racine, tige, feuille, fleur	Décocté en bain et boisson	37

P est la fréquence de citation.

Tableau 2
Connaissance des techniques culinaires à base des feuilles et des fruits de *C. populnea* au sein de la communauté Bobo.

Organe utilisé	P (%)	P.F. (%)	P.H. (%)
Fruits immatures	54	28	26
Jeunes feuilles fraîches	36	22	14
Feuilles séchées	9	9	0

FP: fréquence de citation de l'usage culinaire; P.F. proportion de femmes, P.H.: proportion d'hommes.

Discussion

La présente étude a permis d'analyser les connaissances sur les usages de *C. populnea* par la communauté Bobo du Burkina Faso. Les résultats montrent que les usages médicaux de la plante sont les mieux partagés au sein des groupes socioprofessionnelles de la communauté Bobo. La bonne connaissance des usages médicaux se justifie par le fait que la pharmacopée traditionnelle joue toujours un rôle important dans le traitement des maladies au Burkina Faso et en Afrique, de façon générale. En effet, selon Guinko (18) plus de 80% des populations africaines ont recours à la médecine traditionnelle pour se soigner. Au moins 20 maladies sont traitées avec les organes de cette plante. Pour ce qui concerne les usages culinaires, ils sont beaucoup plus connus par les ménagères qui sont des femmes s'occupant principalement de la cuisine en Afrique. L'étude a montré une méconnaissance des savoirs culinaires au sein de certains groupes professionnels tels que les menuisiers, les maçons et les conducteurs. Ces trois professions sont relativement nouvelles au sein de la communauté Bobo et sont généralement dédiées aux hommes qui ne sont plus étroitement en contact avec les ressources naturelles. Les résultats ont montré que la tranche d'âge des personnes qui connaissent encore les usages culinaires de la plante est celle adulte (plus de 30 ans). Cela suggère l'urgence de mesures conservatoires pour éviter que ce savoir culinaire se perde.

Les études qui mentionnent les usages des organes de *C. populnea* comme condiment en Afrique sont peu nombreuses. En effet, Arbonnier (5) signale que les jeunes feuilles sont utilisées comme condiment. L'utilisation des feuilles, des fruits et des graines en condiment est également rapportée par Batawila *et al.* (7). *C. populnea* est connue comme une espèce légumière de toute première importance pour la communauté Bobo à l'Ouest du Burkina Faso. Cela est attesté par la forte proportion des femmes (90%) qui connaît encore l'utilisation culinaire de ses organes. La forte utilisation des fruits par les populations de cette communauté comme condiment a valu à l'espèce d'être surnommée le «*gombo*» des Bobo dans cette localité du Burkina Faso. En plus des fruits, les feuilles sont également utilisées comme condiment de sauce par cette communauté. En réalité, presque tous les organes ont une valeur culinaire. Chez les fulbés, un peuple du Nord Cameroun, les racines sont pilées et la poudre obtenue est utilisée dans les sauces comme liant (23). Des études chimiques réalisées sur les extraits de la racine ont montré que cet organe est une source importante d'éléments minéraux tels le potassium, le sodium, le calcium, le magnésium et le zinc (25). Ces informations révèlent la valeur alimentaire de *C. populnea* et peut constituer de

bonnes raisons pour sa vulgarisation comme plante légumière. Des études phytochimiques sur les feuilles ont montré une absence de toxicité (21). Cela explique bien pourquoi, ces organes sont utilisés depuis bien longtemps par les populations Bobo dans leur alimentation sans aucune précaution particulière. Les résultats de la présente étude ont également mis en évidence les nombreuses maladies courantes qui sont traitées par les organes de *C. populnea*; ce qui peut constituer un motif supplémentaire pour sa préservation et sa vulgarisation à une large échelle. De nombreuses autres maladies traitées par cette plante ont également été mentionnées par d'autres auteurs. Selon Koné (22), le décocté des feuilles pris en boisson, soignerait également l'hypertension artérielle. De même, des investigations pharmacologiques ont attribué des propriétés hypoglycémiantes (contre le diabète) au supplément pulvérulent brut de la plante sur le rat (15). Ces deux maladies constituent aujourd'hui un problème de santé publique au Burkina Faso et même dans toute la sous-région ouest africaine. Parmi les maladies citées par la communauté Bobo comme pouvant être traitées avec certains organes de *C. populnea*, un bon nombre d'entre elles comme la lèpre et l'asthénie n'ont pas été mentionnées dans la littérature à notre connaissance. Cela atteste d'une meilleure connaissance et de l'importance utilitaire de cette espèce pour les Bobo et qui peut susciter un intérêt pour sa promotion. Au-delà des Bobo, sa valorisation peut être d'un grand intérêt pour les autres communautés car, pouvant contribuer à la sécurité alimentaire et à la préservation de la santé des populations. Des processus de revalorisation d'espèces traditionnelles ont été conduits dans certaines contrées du continent africain avec des résultats concluants (13).

Les résultats de la présente étude suscitent un intérêt pour la conservation des savoirs culinaires et médicaux car le risque de les voir disparaître est réel et est presque certain. En effet, les trois anciens villages Bobo (Kuinima, Dioullassoba et Bolomakoté) sont de nos jours totalement engloutis par la ville cosmopolite de Bobo-Dioulasso avec, en plus, de multiples brassages socio-culturels qui créent une modification des habitudes alimentaires. Ce brassage socio-culturel est très important car, selon Werthmann et Sanogo (29), depuis l'ère coloniale, de nombreux habitants de ces anciens villages se sentent acculés, réduits à une minorité par l'arrivée massive des migrants. En outre, les générations actuelles ne disposent plus d'informations sur cette espèce dont les usages, au sein de cette frange de la population, tombent en désuétude au profit d'autres espèces légumières exotiques. Le désintérêt pour les espèces légumières locales est un phénomène généralement observé en Afrique.

En effet, Frison (13) a fait les mêmes observations en mentionnant que, ces dernières années, de nombreux légumes traditionnels sont délaissés car jugés désuets. Une étude menée en pays Soninké au Sénégal, sur la cueillette des plantes alimentaires a montré que celle-ci connaît un net recul dans les régions les plus touchées par la transformation des systèmes de production et des «modèles alimentaires» (10). Selon le même auteur, l'ensemble des changements et la multiplication des contacts avec l'agglomération de Dakar ont entraîné une modification des modèles alimentaires où se sont répandus d'autres types de sauces dans lesquelles entrent des éléments autres que ceux issus de la cueillette. Pour cet auteur, le recul de la cueillette est renforcé par le faible intérêt qu'elle rencontre dans le domaine de la recherche et du développement car, considéré comme une pratique d'un autre âge et n'étant plus adaptée à la situation actuelle. Pour lui, on peut se demander quelles pertes impliquerait un abandon de la cueillette par les sociétés africaines. Pour la présente étude, il est certainement un impératif de conserver par écrit les savoirs culinaires et médicaux de *C. populnea*. Il serait tout aussi indiqué de penser à des stratégies de promotion de cette plante - et les plantes à recettes traditionnelles d'une manière générale - auprès des jeunes en les renseignant sur leurs vertus. Sinon, on peut s'interroger à juste raison sur les pertes qu'impliquerait également l'abandon de *C. populnea* pour les Bobo en particulier et pour les autres communautés en général. Pour les Bobo, ce serait avant tout une perte d'un des éléments de leur identité socio-culturelle. Aussi, ce serait une perte en termes de diversité culinaire du Burkina Faso et d'un patrimoine de préservation de la santé humaine. La conservation et la vulgarisation du savoir culinaire et des usages médicaux de *C. populnea* peut constituer un atout évident pour sa conservation dans les formations végétales. En effet, selon Weber *et al.* (28), lorsqu'une espèce est privée de son importance traditionnelle et économique, alors elle ne pourra plus bénéficier de la protection ancestrale des communautés villageoises.

Conclusion

La présente étude a permis de mettre en évidence les savoirs sur les usages de *C. populnea* et de révéler son importance particulière chez les Bobo de l'Ouest du Burkina Faso. La plupart des organes de cette plante est utilisée dans l'alimentation et dans le traitement de nombreuses affections courantes. Au-delà de ces deux aspects, les populations de la communauté Bobo ont entretenu des rapports très étroits avec la plante.

Le recul de l'utilisation des plantes légumières de cueillette constaté partout dans les sociétés africaines, n'est pas sans conséquence sur les régimes alimentaires de ces populations et amène de nombreux auteurs à se poser des questions sur leur devenir. Les pertes qu'engendrerait un abandon des plantes locales légumières africaines interpellent de nos jours les chercheurs à s'intéresser à la préservation de ces savoirs endogènes et surtout à leur revalorisation, en les adaptant aux besoins des sociétés actuelles. S'agissant du cas singulier de *C. populnea* dans la présente étude, les travaux ont permis de capitaliser des informations de base en vue d'une possible revalorisation de cette espèce dans les ménages. Ainsi, les techniques culinaires ont été décrites permettant aux consommateurs de préparer les mets à base d'organes de cette espèce. La vulgarisation à une échelle plus importante de l'utilisation des organes de *C. populnea* dans l'alimentation des populations pourrait suivre et peut contribuer à diversifier l'alimentation des populations. Des études ultérieures doivent être menées pour évaluer l'apport nutritionnel en compléments alimentaires des fruits et des feuilles de cette plante qui sont les organes les plus utilisés en alimentation.

Remerciements

Les auteurs remercient sincèrement le Gouvernement du Burkina Faso pour avoir financé cette étude à travers les Primes de Recherche (Primes-2016). Ils remercient également T. Boalidia pour l'édition cartographique.

Références bibliographiques

1. Abdou Bouba A., 2009, *Contribution à l'étude du développement d'un aliment fonctionnel à base d'épices du Cameroun: Caractérisation physico-chimique et fonctionnelle*. Thèse de Doctorat, Université de Ngaoundéré, Ngaoundéré, 228 p.
2. Adebawale K.O., Mwokocha L.M. & Agbaje W.B., 2013, Composition of *Cissus populnea* stem. *J. Food Comp. Anal.*, **30**, 1, 41-46.
3. Adjatin A. 2006, *Contribution à l'étude de la diversité des légumes feuilles traditionnels consommés dans le département de l'Atacora au Togo*. Mémoire de Diplôme d'Etudes Approfondies, Université de Lomé, 157 p.
4. Ambé G.A., Delcarte E. & Malaisse F., 1999, Les lianes à eau, providence du villageois assoiffé en savanes soudano-guinéennes: études quantitative et qualitative de la sève de *Cissus populnea* Guill. & Perr. (Vitaceae)". *Geo-Eco-Trop.*, **23**, 107-121.
5. Arbonnier M., 2002, Arbres, arbustes et lianes des zones sèches d'Afrique de l'Ouest, CIRAD-MNHN-UICN, Paris, 539 p.

6. Barthélémy C., 2005, Les savoirs locaux: entre connaissances et reconnaissance. *Vertigo*, 6, 1.
7. Batawila K., Akpavi S., WalaK., Kanda M., Vodouhe R. & Akpagana K., 2007, Diversité et gestion des légumes de cueillette au Togo. *AJFAND*, 7, 3, 55-68.
8. Berhaut J., 1971, *Flore illustrée du Sénégal*, Dakar, Direction des Eaux et Forêts, 626 p.
9. César J., Bouyer J., Granjon L., Akoudjin M., Guerrini L. & Louppe D., 2010, Les relictas forestières de la falaise de Banfora: un peuplement original au voisinage de Bobo-Dioulasso, Burkina Faso. *Bois Forêts Tropiques*, 305, 3, 43-55.
10. Chastanet M., 1991, La cueillette des plantes alimentaires en pays Soninké, Sénégal, depuis la fin du 19^{ème} siècle. Histoire et devenir d'un savoir faire, pp 253-287. In: Dupré G. (eds.), *Savoirs paysans et développement*, Karthala, Paris, 524 p.
11. Csergo J., 2011, *Le «Repas gastronomique des Français» inscrit au Patrimoine Culturel Immatériel de l'UNESCO*. <http://www.lemangeur-ocha.com/wp-content/uploads/2012/04/CSERGO-repas-gastronomique-francais-patrimoine-unesco2.pdf>.
12. Dumas C., 2008, *Les arts culinaires: patrimoine culturel de la France*. Rapport de Synthèse n°440, Senat, Paris. <http://www.senat.fr/rap/r07-440/r07-4401.pdf>.
13. Frison E., 2005, *La biodiversité agricole: aider le monde à atteindre les objectifs du millénaire pour le développement*, pp 149-155. In: Barbault R. & Le Duc J.-P. (eds), *Biodiversité science et gouvernance*, MNHN, Paris, 319 p.
14. Gbemavo C.J.S.D., Gnangle C.P., Assogbadjo E.A. & Glèlè-Kakaï L.R., 2014, Analyse des perceptions locales et des facteurs déterminant l'utilisation des organes et des produits du *Jatropha curcas* Linn. (Euphorbiaceae) au Bénin. *Agronomie Afr.*, 26, 1, 69-79.
15. Geidam M.A., Adoga G.I. & Sanda F.A., 2004, Effects of aqueous stem bark extract of *Cissus populnea* on some serum enzymes in normal and alloxan induced diabetic rats. *Pak. J. Biol. Sci.*, 7, 1427-1429.
16. Guérin J.-P., 2004, *Pommes de terre et charcuteries. De tenir l'hiver à de nouvelles fonctions identitaires et touristiques*. pp 219-224. In: Saudin L. & Fabre S. (eds), *Alimentation traditionnelle en montagne, BREL, Région Autonome de la Vallée d'Aoste*, 338 p.
17. Guillet J., Bruna O. & Lemerrier S., 2005, *L'approche territoriale du développement durable: les Agendas 21 locaux, Synthèse documentaire*, Institut Régional des Techniques Documentaires de Haute-Normandie, Paris, 46 p.
18. Guinko S., 1984, *La végétation de la Haute-Volta*, Thèse de Doctorat ès Sciences, Université de Bordeaux III, Bordeaux, 384 p.
19. Hutchinson J. & Dalziel J.M., 1958, *Flora of West Tropical Africa, Crown Agents for Overseas Governments and Administrations*, London, 527 p.
20. Keita M. & Samaké K., 2008, *Recherche sur le savoir local comme facteur de développement de la production agricole et une amélioration de la gestion des ressources naturelles*. Rapport de recherche, CEK- Kala Saba, Bamako, 56 p.
21. Kerharo J. & Bouquet A., 1950, *Plantes médicinales et toxiques de la Côte-d'Ivoire-Haute-Volta*, Vigot Frères, Paris, 300 p.
22. Koné D., 2009, *Enquête ethnobotanique de six plantes médicinales maliennes-Extraction, identification d'alcaloïdes -caractérisation-quantification de polyphénols: Etude de leur activité anti-oxydante*, Thèse de doctorat, Université de Bamako, Bamako, 188 p.
23. Malzy P., 1954, Quelques plantes du Nord Cameroun et leurs utilisations. *J. Agr. Trop. Bot. Appl.*, 1, 148-179.
24. Mccune B. & Grace J.B. 2002, *Analysis of Ecological Communities*, Gleneden Beach, Mj M software Design, 300 p.
25. Onojah P.K., Salawu O.W., & Umar S., 2013, Proximate and Phyto Chemical Screening of *Cissus populnea*. *Res. J. Sci. IT Manage*, 2, 3, 1-4.
26. Saul M., 1991, *Farm production in Baré, Burkina Faso: the technical and cultural framework of diversity*. pp 301-329. In: G. Dupré (eds), *Savoirs paysans et développement*, Karthala, Paris, 524 p.
27. Soladoye M.O. & Chukwuma M., 2012, Phytochemical analysis of the stem and root of *Cissus populnea* (Vitaceae) - an important medicinal plant in Coastal Nigeria. *Phytologia Balcanica*, 18, 2, 149-153.
28. Weber N., Birnbaum P., Forget P.-M., Gueye M. & Kenfack D., 2010, L'huile de Carapa (Carapaspp., Meliaceae) en Afrique de l'Ouest: utilisations et implications dans la conservation des peuplements naturels. *Fruits*, 65, 6, 343-354.
29. Werthmann K. & Sanogo M.-L., 2013, *La ville de Bobo-Dioulasso au Burkina Faso; Urbanité et appartenances en Afrique de l'Ouest*, Karthala, Paris, 48 p.
30. Zida H., 2009, *Monographie de la commune urbaine de Bobo-Dioulasso; recensement général de la population et de l'habitat*. Rapport d'étude, ISND, Université de Ouagadougou, Ouagadougou, 107 p.

P. Ouoba, Burkinabé, PhD, Enseignant-Chercheur, Université polytechnique de Bobo-Dioulasso, Département de Sciences biologiques, Unité de formation et de recherche en sciences et techniques, Bobo-Dioulasso, Burkina Faso.

A. Ouédraogo, Burkinabé, PhD, Enseignant-Chercheur, Université Ouaga1 Joseph Ki-Zerbo, Laboratoire de Biologie et Ecologie Végétale, Ouagadougou, Burkina Faso

S. Traoré, Burkinabé, Doctorand, Enseignant-Chercheur, Université polytechnique de Bobo-Dioulasso, Département de Foresterie, Institut du développement rural. Bobo-Dioulasso, Burkina Faso.