

Le baobab et le rangement

« Lorsque des travaux sont effectués à cette habitation (l'ambofore des O-dug), notamment en cas de réfection du toit, le matériel est rangé dans le tronc creux d'un baobab... »

Le baobab et la musique

« Ensuite, tous se déplacent en colonne, frappant les tambourins constitués d'un légère peau de rongeur ou chauve-souris tendue sur l'ouverture pratiqué à l'extrémité d'un fruit de baobab ... »

Le baobab, point de rencontre et de repère

Le baobab marque très souvent l'emplacement d'un lieu de rencontre et de palabres dans un village. Par sa position centrale, ou dans l'enceinte de services administratifs, le tronc des baobabs, comme celui de la mairie de Gorée, est bardé de clous qui « fixèrent là, en leurs temps, maintes affichettes. » Le baobab qui se trouve au centre de la Résidence de Médina marque le pintche (lieu de réunion) du village de Sombédioune.

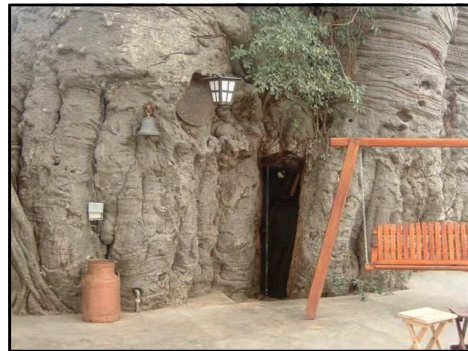
Les baobabs constituent de bons points de repères pour le voyageur et le berger. Leur grande taille leur fait dominer la brousse par ailleurs assez peu contrastée, et les pistes passent souvent à leur pied.

Conclusion

Dans notre monde moderne, le baobab se coupe de plus en plus de ses racines. L'utilisation extrêmement fréquente, ces dernières années, de son image pour des caractérisations commerciales le banalise, n'utilisant qu'un symbole primaire à son sujet, peut être sa force tranquille, et on oublie ainsi progressivement les raisons profondes de sa place privilégiée dans l'inconscient populaire, ce qui est certainement une perte culturelle considérable.

Nous ne changerons pas le cours des choses, mais essayons tout de même de le regarder mieux, de continuer à le protéger et de l'utiliser pour écarter la violence et la haine en s'asseyant à son pied pour la « palabre ».

Jean Pierre DENIS
Abdoulaye CAMARA



Institut pour l'Étude et la Conservation du Baobab

35 Rue des deux ponts
93600 AULNAY-SOUS-BOIS
Tel. : 06.14.80.04.33

Visitez le site
<http://inecoba.fr>



LES USAGES DU BAOBAB

Le baobab ne peut être utilisé ni en menuiserie,
ni en construction;
il est pourtant considéré comme l'un des arbres
les plus utiles du Sahel.

C'est l'arbre le plus utile de toute l'Afrique



Les baobabs cimetières

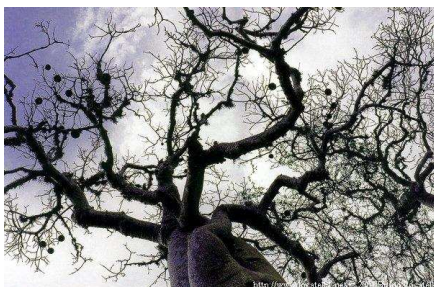
Les baobabs s'intègrent à la vie, de la consécration à la naissance chez les Dogons, à la mort, baobabs cimetières à lépreux chez les Dogons, à griots au Sénégal...

A Bandiagara, en pays Dogon, c'est un mode de sépulture réservé aux lépreux. On choisit un baobab creux, avec une ouverture de préférence tournée vers le haut. La dépouille est fixée sur un brancard, glissée à l'intérieur et l'ouverture scellée avec de l'argile et de la paille. En fait, l'utilisation de ce type de sépulture est bien une conséquence de la peur de la maladie. Un cadavre de lépreux en terre risque d'amener une pluviosité insuffisante, sans compter la souillure du sol pendant des années, et donc des céréales, des fruits, des mares. Mais c'est également à cause de cela que les feuilles de baobabs âgés et creux ne sont pas utilisées dans la confection de plats, en particulier la bouillie de mil. Cette opération se fait également dans le cas de décès dus au charbon, dont le caractère de maladie tellurique a été bien reconnue. La protection des sols est ainsi bien assurée.

L'enterrement des griots dans les arbres creux est signalée de longue date au Sénégal, en particulier en pays Sérère. Le premier à mentionner cette coutume funéraire est Alvarez d'Almada qui la signale au Saloum. « *Les griots forment une caste tout à fait particulière au sein des sociétés ouest-africaines. Troubadours, ménestrels, généalogistes, conseillers, fous du roi, flagorneurs des riches et des puissants, inlassables quémandeurs et piliers de toutes les noces et banquets, ils sont à la fois craints et méprisés, raillés, payés...* » et enterrés loin du cimetière du village, pour ne pas souiller la terre et la rendre stérile à jamais.

En 1955, la découverte de squelettes humains dans le baobab « bok » à Fann entraîne une étude détaillée de la part des spécialistes de l'IFAN. Comme celui de Fann, d'autres baobabs sont ainsi appelés « baobabs à griots », à Ouakam, à côté de Sangalkam. Cette coutume a duré probablement jusqu'à l'islamisation effective de la presqu'île du Cap Vert, avec peut-être quelques cas isolés jusqu'à la fondation de Dakar en 1857. Elle a été maintenue plus longtemps en pays Sène animiste. Si vous allez vers la forêt de Bandia, sur la route de Dakar à Mbour, vous pourrez visiter des tumuli et des arbres à griots. A titre anecdotique, il faut signaler que certains renseignements concernant ces rites funéraires ont été retirés des cahiers de devoirs de vacances des élèves de l'École William Ponty, rédigés en 1945.

Le baobab et le guérisseur: utilisation dans la pharmacopée



Encore une anecdote: c'est Alpini qui a reconnu le premier la nature végétale de la poudre transportée par caravanes de l'Afrique tropicale et exportée vers l'Europe, où elle était utilisée sous le nom de « terre sigillée de Lemnos » ou « terra lemnia » et nom de Lesbos, comme le rapportent Corréard et Savigny dans « Naufrage de la frégate La méduse », bien que certains commentaires laissent penser que la dernière appellation pouvait être un argument de vente plus efficace!

Toutes les parties de l'arbre constituent des

médicaments:

Les feuilles sont utilisées comme :

- Antidiarrhéique, fébrifuge (tisane, lotion de feuilles bouillies)
- Anti-inflammatoire (en compresses, en lotions chaudes)
- Antifilarien (en compresses sur les parties douloureuses renfermant le ver de Guinée)

Le « lalo » (feuilles desséchées réduites en poudre) est antianémique, antirachitique, tonique, émoullit, antidysentérique, antiasthmatique, antirhumatismal.

La pulpe est antidiarrhéique, anti-antalgique, antidysentérique, antivarioluse et antirougeoleuse.

L'écorce est fébrifuge, anti-inflammatoire du tube digestif, antihémorragique.

La fibre du fruit (en décoction) est emménagogue et antidiarrhéique pour les enfants (c'est l'indication retenue par Enda-Santé)

Le baobab et la cuisine

Les feuilles sont récoltées en juin, peu après leur épanouissement, elles sont bouillies et servies comme des épinards. Elles peuvent aussi être séchées au soleil, réduites en poudre et conservées d'une année sur l'autre. Cette poudre (lalo) est incorporée aux céréales (à la farine de mil ou dans les sucs pour la préparation de couscous). Les feuilles sont riches en calcium, en fer, en protéines et en lipides.

Les graines contiennent de l'huile alimentaire et sont utilisées à l'occasion de certaines fêtes au Sénégal après des préparations diverses: torréfaction, trempage, fermentation. Elles sont grillées pendant les périodes de famines.

Le fruit est trempé dans l'eau pour séparer la pulpe des fibres et des graines. La pulpe est utilisée pour confectionner des bouillies pour les enfants, mélangées avec du mil et de la pâte d'arachide, elle permet de préparer le « ngalakh », plat du vendredi saint chez les catholiques.

Elle sert également pour le caillage du lait chez les bergers. Enfin, parfumée à la fleur d'oranger ou à la muscade, elle est utilisée pour la fabrication de boissons rafraîchissantes ou de crèmes glacées.

La racine des jeunes plants est quelquefois consommée cuite par les enfants, et les jeunes plants eux-mêmes comme des asperges.

En brousse, cette consommation des éléments de cet arbre providentiel est souvent une nécessité, mais en ville, ces mêmes produits sont recherchés par les ménagères.

En pays Bassari, le fruit est aussi un met de choix pour le génie Xwety-Omak: « Ce génie est un géant efflanqué se déplaçant uniquement la nuit. Grand amateur de pain de singe, il se tient debout sous les baobabs pour cueillir directement les fruits. Sa récolte faite, il la charge sur ses épaules et s'éloigne en croquant les graines. C'est alors que les villageois entendent sa marche rythmée par l'entrechoc des coquilles ensachées. Tout en cheminant, Xwety-Omak pratique un petit trou à l'extrémité de chaque fruit dont il aspire le contenu. A son image, les enfants percent les pains de singes, y versant de l'eau qu'ils boivent ensuite, mais jamais, ils ne réussissent comme lui à vider complètement le fruit de ses graines solidement fixées à l'intérieur. Xwety-Omak se désintéresse des affaires humaines. Il mène une existence solitaire et ne réclame aucune âme en échange de l'exclusivité de sa nourriture ».

La corde et le baobab

« *Le baobab qu'on rencontre presque partout dans la colonie jusqu'au 16° nord-est, est lui aussi mis à contribution pour la fabrication des cordes. C'est la partie interne de l'écorce qui contient la matière fibreuse utilisée. Les indigènes découpent sur le tronc de l'arbre, avec la hachette, de larges bandes d'écorce qu'ils battent ensuite pour en extraire le textile. Ce sont généralement les aveugles qui fabriquent les cordes. L'écorce de baobab vaut, à Liverpool, 180 F la tonne* » Ainsi s'exprimait Jacques Meniaud en 1912. Vous avez sûrement pu voir ces baobabs dont les troncs, jusqu'à deux mètres du sol, ont l'air d'avoir été dépouillés. Moi-même, dans les années 1970, ai pu voir la fabrication de ces cordes de baobab à la mare de Thali, près de Linguère.

La pluie et le baobab

« Les Sérères sont encore les seuls faiseurs de pluie au Sénégal du nord. Ils sont essentiellement agriculteurs et c'est uniquement pour des fins agraires qu'ils invoquent la pluie par des rites traditionnels (dans le Baol, autour du grand baobab appelé Ndoumbé ou Noubé, à Diourbel, près des champs de courses »

Le baobab et l'écriture

Cheikh Anta Diop a observé, durant son enfance, des baobabs porteurs de signes d'écriture: « l'absence de papyrus dans certaines régions citées a contribué à la raréfaction de l'écriture au cœur du continent, sans que celle-ci ait été absente en Afrique Noire ... A Diourbel ... on trouve un baobab couvert de hiéroglyphes, depuis le tronc jusqu'aux branches... ils étaient composés de signes de mains, de pattes d'animaux, de pieds et autres signes d'objets...