

### B. Le Palmier Doum.

Le Doum, malgré son importance économique, est au point de vue scientifique, beaucoup plus mal connu que le Dattier ; il le remplace pour de nombreux usages dans le Sahara soudanais et la zone sahélienne ; son utilité n'est guère moins grande pour les habitants de ces contrées. On n'a longtemps connu dans le Sahara et sur ses confins S qu'une espèce de Doum (*Hyphaene thebaïca* Mart.) ayant comme synonymes : *Cucifera thebaïca* Delile, *Douma thebaïca* Poir.

C'est le Palmier fourchu de la Thébaïde, le *Doum* des Arabes, le *Tagaït* des Touareg, le *Kabba* des Haoussas, le *Nguélé* ou *Djimini* des Bambaras, le *Congom* des Sonraïs.

C'est un palmier dioïque comme le Dattier, mais à feuilles palmées en éventail. Les fleurs sont en longs chatons cylindriques à écailles imbriquées. Le fruit est une grosse drupe à exocarpe sucré farineux, à mésocarpe dur fibreux. La graine est composée d'un albumen corné, creux ou plein à l'intérieur, constituant un ivoire végétal.

Dans les régions sub-sahariennes on a signalé une deuxième espèce, *H. macrosperma* Wendl. décrite seulement d'après un fruit rapporté par BAIKIE de la Nigéria du Nord. J'ai récolté la même forme aux environs d'Agadès (Aïr). Ce n'est probablement qu'une variété de *H. thebaïca*. Enfin, le spécialiste des Palmiers, Edouard BECCARI a publié une monographie de ces plantes : « Le Palme Dum od Hyphaene », *Firenze, Agricoltura coloniale* II, fasc. 3 (1908) p. 137-183, où il fait connaître quelques espèces nouvelles d'Erythrée, décrites seulement d'après leur fruit et qui ne sont probablement aussi que des variétés de *H. thebaïca*.

L'espèce au sens large que nous lui donnons vit depuis le littoral Atlantique (Mauritanie et Sénégal) jusqu'à la mer Rouge (Egypte, Erythrée, Côte des Somalis). Il semble même que c'est la même espèce que l'on retrouve en Arabie (environs du Sinaï) et dans l'Inde (*H. benadirensis* Becc. et *H. indica* Becc.). En latitude elle s'étend du S du Sahara à la zone soudanaise. En Egypte elle monte jusqu'au 29° de lat. et descend au S dans la Nubie, l'Abyssinie et dans le Bahr-el-Ghazal. En Afrique centrale, on la trouve encore au S du Fezzan par 21° et je l'ai

récoltée à Palem sur les bords du Chari par 9° de lat. S. Elle est très commune dans le Tibesti, le Borkou, l'Aïr, le Kanem, le Baguirmi, les environs du lac Iro, le Bornou, le Niger français, les environs de Tombouctou (*H. thebaïca* var. *occidentalis* Chev.), le Sahel (Soudan), l'Adrar des Iforas, le Centre de la Mauritanie, d'où elle va jusqu'à la Gambie, le Haut Niger, le Haut Togo (*H. togoensis* Dammer) et le Haut Dahomey (*H. dahomeensis* Becc.), enfin la Nigeria britannique, (*H. macrosperma* Wendl.).

On voit que l'aire géographique du Palmier Doum est très étendue. Partout où on le trouve aujourd'hui ce Palmier paraît spontané, mais il est certain qu'il a été domestiqué autrefois et que son aire a été très étendue par l'homme. Il était cultivé dans l'ancienne Egypte au même titre que le Dattier.

B. CABASSE dit que les Orientaux (Égypte et Arabie), ont pour lui une grande vénération à cause des services considérables qu'il rend; on le plante autour des chapelles et des palais et Schouw l'appelle « le roi du désert ».

Dans le Sahara méridional, le Doum se présente sous deux aspects très différents. Tantôt c'est un arbre au tronc grêle (30 cm. de diamètre au maximum), plus ou moins ramifié en candélabre, s'élevant de 3 m. à 12 m. de haut.

Ce port n'est atteint qu'après 20 ou 30 ans.

Plus souvent, c'est une plante acaule ou basse (un ou deux m. de haut au maximum) avec de nombreux phyllophores sortant d'une même souche et formant par leur ensemble d'épais buissons très touffus, ayant ainsi le port du Palmier nain de l'Afrique du Nord (*Chamaerops humilis*).

C'est sous ces buissons que s'abrite souvent le lion dans la journée.

Le port drageonnant paraît dû dans certains cas au broutage des animaux; ainsi, aux environs de Tombouctou, il n'existe guère que des *Hyphaene* drageonnants, le broutage des chameaux et des moutons empêchant les tiges de s'allonger.

D'autre fois, le drageonnage est la conséquence de la coupe des troncs du Palmier. Après l'abattage de ceux-ci, chaque souche produit au pied des bourgeons qui se développent en phyllophores, mais il est rare qu'un de ceux-ci s'allonge plus que les autres et arrive à constituer un nouveau Doum en candélabre.

Le Doum était cultivé chez les anciens Égyptiens et c'est ce qui explique que son aire se soit étendue vers le N jusqu'au Delta du Nil.

De nos jours, il est rare qu'on le propage intentionnellement; par

contre, comme nous le verrons, on en détruit des quantités considérables.

D'après BALDRATI (*Agric. col.*, 1914), il serait pourtant facile à multiplier en plantant des jeunes drageons. La croissance est plus lente que celle du Dattier. Ainsi l'*Hyphaene* ne se mettrait à fruits que 8 à 10 ans après avoir été planté. La fécondation se fait naturellement à condition de conserver un pied mâle pour 10 femelles.

BALDRATI dit que d'après les feuilles, on peut distinguer les sexes, dès avant la floraison.

Il existe de très nombreuses variétés de *H. thebaica*, mais elles n'ont pas encore été étudiées. BALDRATI en a fait connaître quelques-unes de l'Erythrée; celles qui sont recherchées pour leur exocarpe comestible seraient différentes des formes exploitées comme noix de corozo. Certaines formes donnent des noix amères non mangeables.

J'ai questionné les Touareg de l'Air sur les variétés de leur région. Aux environs d'Agadès, on connaît les variétés suivantes :

Comme sortes comestibles, on m'a indiqué : le *Goulgoum* à gros fruit rouge, à pulpe douce (ssp. *H. macrosperma* Wendl.), le *Djaraouandé*, fruit moyen jaune, le *Kakaya*, et le *Taourakitan*, tous les deux jaunes et moyens.

Comme non comestibles, on cite l'*Idebdebba* à noix sèche et dure, et le *Tchimanjadam* à fruit noir amer.

Enfin les Touareg m'ont signalé une variété que je n'ai pas vue; elle croît dans les Coris descendant des Monts Baguezan : elle a des spadices d'aspect différent, avec fruits toujours groupés par deux : ils la nomment *Kimirguadé*; je présume qu'il s'agit d'une espèce particulière.

Il serait désirable de faire, région par région, l'étude des diverses races de Doum qui existent au S du Sahara. En certaines régions, chez les Toubous par exemple, certaines sortes entrent pour une très grande part dans l'alimentation. On utilise la pulpe écrasée de l'exocarpe réduite en farine. Avec cette farine, on fabrique une sorte de galette que l'on nomme en touareg *Coca*, *Cocayi* ou *Taouda*.

« Cette substance, écrit F. FOUREAU, se mélange aux soupes, aux plats de viande, auxquels elle communique une saveur légèrement sucrée. Lorsqu'elle est sèche, elle laisse dans la bouche, un arôme particulier assez voisin du cacao, mais avec un léger goût d'amertume. On l'emploie aussi de la façon suivante : après l'avoir bien réduite en poussière on la mouille, on rejette la pulpe grossière, on y mélange un peu de farine de Mil, un peu de fromage pulvérisé, beaucoup d'eau

et on boit. Cette boisson un peu amère est assez agréable, lorsqu'elle est fraîche et elle nourrit, en même temps qu'elle désaltère ». (FOUREAU. D'Alger au Congo, par le Tchad, p. 343).

En Égypte, on fait infuser le fruit avec des dattes. On en obtient une boisson rafraîchissante employée contre la fièvre.

CABASSE (Barthelemy), a trouvé dans le péricarpe du fruit de *H. thebaïca* : Corps gras : 6 %, sucre : 19,87 %, matières pectiques et gommeuses : 14,85 %.

On voit que la valeur alimentaire de ce fruit n'est pas négligeable ; toutefois, certaines variétés auraient des propriétés purgatives.

[Cf. CABASSE : Recherches au point de vue botanique et chimique sur l'*Hyphaene thebaïca* et sur son fruit, Montpellier, 1881].

Dans l'ancienne Égypte, le Doum était un des arbres fruitiers les plus cultivés ; avec la noix, on préparait de la farine ou du miel végétal.

De nos jours, le cœur du Palmier bouilli dans l'eau, est mangé par les nomades, quand ils n'ont pas d'autre nourriture.

Enfin le Doum rend encore beaucoup d'autres services dans le Sahara méridional. Son tronc est le seul bois que l'on emploie concurremment avec celui du Dattier pour faire les charpentes des maisons (à Agadès, notamment) ou le boisement des puits. Le bois de Doum sert aussi à fabriquer divers outils et ustensiles.

Avec les fibres des feuilles, on fabrique des liens, des cordes, des sacs et des corbeilles, des ficelles pour la pêche. MOURGUES, signale que les Sonraï de la région Goundam-Tombouctou confectionnent même des moustiquaires avec les fibres tissées. (Bull. Comité Afrique française, 1932.)

Depuis trente ans, les Européens ont tiré un autre parti du Doum

Dans certaines variétés, l'albumen est assez épais et assez dur pour remplacer le corozo et être employé dans la fabrication des menus objets en ivoire végétal (boutons, etc.).

L'Erythrée italienne exporta annuellement (en 1910-1914) de 3 000 à 5 000 t. de fruits d'*Hyphaene*, pour cet usage.

Au Soudan français, une femme entreprenante, M<sup>me</sup> PERCHA avait amorcé le même commerce dès 1912. Elle avait trouvé l'écoulement à Paris, non seulement de l'albumen employé comme corozo, mais aussi du mésocarpe servant en pâtisserie. Elle avait commencé à aménager entre Kayes et Nioro un vaste peuplement naturel de Doum et de Roniers (*Borassus* sp.). Sa mort brusque, survenue en 1920, a arrêté ce commerce naissant. Le mélange des variétés, dont certaines

comme nous l'avons montré, produisent des fruits inutilisables, a peut-être nu aussi au succès de ces entreprises, mais il serait sans doute facile, si l'on entreprend un jour des plantations rationnelles de Doum, de sélectionner les bonnes sortes.

On pourrait croire qu'un Palmier aussi utile que le Doum, est l'objet d'une protection attentive, qu'on le multiplie même, ainsi qu'on le faisait dans l'ancienne Égypte.

Il n'en est malheureusement rien. Depuis trente ans, on s'est livré à une véritable dévastation des Doums, tout le long du Niger, entre Mopti et Niamey, aux environs d'Agadès, et sans doute dans beaucoup d'autres régions que nous n'avons pas visitées. Dans les contrées subdésertiques du S du Sahara, le Doum était presque le seul bois ayant quelque valeur. On a donc coupé ces Palmiers d'une façon désordonnée, non seulement pour faire les constructions des postes européens, des nouveaux villages indigènes, mais aussi et surtout comme bois de chauffage, pour les bateaux à vapeur qui circulent sur le fleuve Niger.

Déjà en 1913, un ingénieur agronome, M. G. DE GIRONCOURT, remontant le Niger du Haut-Dahomey à Tombouctou, signalait l'abattage des Doums, le long du fleuve pour le chauffage des machines à vapeur. (Le Ronier et le Palmier Doum en Afrique Occidentale, *Annales Sc. agronom.*, XXX, 1913, p. 408-419). La destruction a été telle qu'on ne voit pour ainsi dire plus de Doums adultes, tout le long du Niger saharien, mais seulement çà et là des buissons acanules provenant de repousses.

Les Palmiers en candélabres n'ont persisté qu'autour de quelques rares postes où l'administration les a protégés, par exemple à Tilabéry (Niger français),

Il serait temps de faire planter partout où cela est possible, ce Palmier presque aussi précieux que le Dattier.

#### BIBLIOGRAPHIE

Nous ne pouvons citer ici tous les travaux concernant le Dattier et sa culture dans le Sahara. Ils sont innombrables.

Nous énumérons ci-après seulement les plus importants.

FISHER Th. — Die Dattelpalm. Ihre geographische Verbreitung und culturhistorische Bedeutung. Petermann's Mittheil. Gotha, 1880. Contient la bibliographie des ouvrages antérieurs à 1880.

SCHWEINFURTH G. — Ueber die Kultur der Dattel-Palme, *Gartenflora*, vol. L., n<sup>os</sup> 19 et 20. Berlin 1901. Travail très important traduit en français : Sur la culture du Palmier Dattier. *Rev. Cultures Coloniales*, X, 1902, I, 83, 175, 244-299,

BRUNHES J. — L'irrigation dans la Péninsule ibérique et dans l'Afrique du Nord, Masson, édit., Paris, 1904.

SWINGLE W. T. — The Date Palm. *U. S. Dépt. Agric. Bureau Plant Industry*, Washington, 1911.

POPENOE P. — The Distribution of the Date Palm. *Geogr. Rev.* XVI, 1926, 116-121.

MUSSET R. — Le domaine du Palmier-Dattier et ses exigences climatiques. *Ann. Géogr.*, XXXVI, 1927, p. 24-32.

CATY R. — Les exigences et les aptitudes du Dattier. *Mem. Acad. Sc. Col.* contient une Bibliographie de 300 articles.

La semaine du Dattier. Alger, 1931. Monographie composée d'une quarantaine de notes éditées par le Gouvernement des Territoires du S de l'Algérie.

Voir en outre de nombreux articles publiés dans la *Rev. Bot. Appliquée*. Table décennale, 1932, p. 157-158.

---