

LES DROGUES AFRICAINES CONSIDEREES COMME
SYNERGIQUES DES BOISSONS ALCOOLISEES

par

Joseph KERHARO

Je tiens à dédier cette courte note à la mémoire d'un grand Gabonais, l'Abbé Walker et à celle d'un illustre savant français, mon maître et ami Auguste CHEVALIER qualifié à juste titre de "Père du Café" en Côte d'Ivoire, mais qui est avant tout le "Père de la Floristique Africaine". De 1898 (année de ses premières recherches) jusqu'à sa mort en 1953, A. Chevalier ne cessa d'étudier la flore africaine sur le terrain et dans son laboratoire du Museum de Paris. Il a ainsi récolté plus de 30.000 échantillons de plantes aux fins d'identifications menées à bien pour la plupart et comprenant quantités d'espèces nouvelles. Il a publié un nombre considérable de notes, de mémoires et d'ouvrages dont : Novitae florum africanarum, Sudania (2 vol.), Végétaux utiles de l'Afrique Tropicale Française (10 vol.), Etudes sur la flore de l'Afrique centrale Française (1 vol.) ; Exploration de l'Afrique Occidentale (1 vol.) etc...

L'Abbé Walker fut inlassablement durant un demi siècle un informateur incomparable pour Chevalier et publia avec lui nombre de notes ethnobotaniques sur le Gabon. Après la mort de Chevalier, il édita avec la collaboration de Sillans deux ouvrages remarquables : Rites et Croyances des Peuples du Gabon (6) et les Plantes Utiles du Gabon (5).

Ce dernier, particulièrement riche en observations sur les plantes médicinales, servit ultérieurement à la rédaction d'une brochure intitulée Pharmacopée Gabonaise : Les Plantes Médicinales, mise par le Ministère Gabonais de la Santé Publique à la disposition du Service de Santé.

Il existe en Afrique de nombreuses plantes alcooligènes, singulièrement parmi les palmiers (Ronier, Cocotier, Palmier à huile, Dattier) et les Graminées (Bourgou, Canne à sucre, Mil, Sorgho, Maïs) pour ne citer que les deux familles les plus connues et les plus représentatives.

ou de la Maniguette. Le seul chiffre statistique que nous avons trouvé est celui d'une exportation de la Côte d'Ivoire s'élevant à 30 tonnes en 1919.

En 1946 on en vendait encore de grandes quantités sur le grand marché de Kumassi en Gold Coast (maintenant Ghana) où, entre autres utilisations on les recommandait pour corser les boissons alcoolisées.

Ces graines contiennent 0,30 % d'une essence aromatique à caryophyllène, pinène, cinéol, et ainsi qu'un principe piquant, le paradol, voisin du gingérol (1,2).

- Chasmanthera Welwitschii Troupin Ménispermacées

Petite liane à souche vivace des régions forestières, commune dans les plantations reprises par la brousse.

Selon Walker et Sillans la racine pivotante, ligneuse, à saveur amère rend le vin de palme inévitant et est utilisée à cette fin au Gabon (5).

- Dioscorea Dumetorum Pax Dioscoréacées

Igname des savanes boisées africaines à feuilles trilobées dont il existe une variété cultivée comestible et une variété spontanée toxique. C'est le tubercule de cette dernière qui est utilisé pour corser le vin de palme, mais on en met seulement un petit morceau (5).

D'après le Père Gerstner, cité par Watt, une boisson faite à partir du tubercule à la réputation de rendre fou le consommateur. D'ailleurs les Zoulou utilisent les parties aériennes du tubercule mélangées avec des farines vertes comme poison-apaât pour les singes qui en les consommant sont stupéfiés (7).

De fait, les extraits hydro-alcooliques des tubercules sont convulsivants pour les souris (RD 50 = 12,5 mg/20 g) et mortels (DL 50 = 15,5 mg/ 20 g). Au niveau du système nerveux central on observe à faible dose une désynchronisation du travé électrique cortical et à doses plus fortes des bouffées convulsives (3).

Ces propriétés pourraient être attribuées à la dioscorine et à la dihydrodioscorine qui sont des lactones dérivés du tropane (2).

- Garcinia spp Clusiacées = Cuttiféracées

Arbustes ou arbres localisés dans les forêts tropicales et dont l'aire de dispersion couvre l'Afrique Occidentale, Equatoriale et partiellement Orientale.

Comme dans les autres parties du Monde, et malgré la progression de l'islamisme qui exige la tempérance de ses adoptes, il s'y fait une grande consommation de boissons de fabrication locale modérément ou fortement alcoolisées selon qu'elles sont obtenues simplement par fermentation ou par fermentation suivie de distillation.

Lorsqu'ils ont affaire à des boissons modérément alcoolisées, les utilisateurs font fréquemment appel à des adjuvants destinés à exalter l'action surajoutée, d'est à dire une synergie.

En fait, ces adjuvants, s'ils ne sont pas choisis au hasard, ne répondent guère généralement à l'action attendue quant à l'augmentation du degré alcoolique des préparations, mais apportent souvent des principes variés à propriétés de type excitant, non dénués parfois de toxicité.

Parmi les travaux de Walker, nous avons relevé dans la "Revue de Botanique appliquée et d'agriculture Tropicale" un mémoire paru en 1935 sur les "Substances Végétales que l'on mêle au vin de palme et autres boissons indigènes" (4) qui nous a incité à rédiger la présente communication qui fait état de dix plantes passées en revue dans l'ordre alphabétique.

- Aframomum Meloguetta K. Sohum Zingibéracées

Vulgo : Maniguette, Graines de Paradis.

Herbe, vivace par son rhizome, de la zone littorale de l'Afrique Tropicale et Equatoriale de l'Ouest depuis la Guinée jusqu'au Congo.

Les graines qu'elles fournit sont connues et appréciées depuis fort longtemps comme condiment sous le nom graines du paradis ou de maniguette. Elles ont d'ailleurs fait anciennement l'objet d'un marché important en Afrique de l'Ouest, plus particulièrement le long des Côtes du Libéria, de Côte d'Ivoire et du Ghana qui étaient désignées sous les noms de Côte des Graines.

Il existe en Afrique de nombreuses plantes alcoologènes, singulièrement parmi les Palmiers (Ronier, Cocotier, Palmier à huile, Dattier) et les Graminées (Bourgou, Canne à sucre, Mil, Sorgho, Maïs) pour ne citer que les deux familles les plus connues et les plus représentatives.

Comme dans les autres parties du Monde, et malgré la progression de l'islamisme qui exige la tempérance de ses adoptes, il s'y fait une grande consommation de boissons de fabrication locale modérément ou fortement alcoolisées selon qu'elles sont obtenues simplement par fermentation ou par fermentation suivie de distillation.

Lorsqu'ils ont affaire à des boissons modérément alcoolisées, les utilisateurs font fréquemment appel à des adjuvants destinés à exalter l'action surajoutée, c'est à dire une synergie.

Un certain nombre d'espèces sont utilisées pour corser le vin de palme et accroître l'effet enivrant. Ce sont, en particulier Garcinia Klaineana Pierre, G. Livingstonei T. Anders, G. Ngouyensis Pellegr, ce dernier étant très réputé en Afrique de l'Est.

Une mention spéciale doit être faite concernant Garcinia cola Heckel dont les graines sont connues sous le nom de "petit cola" et sont employées fragmentées comme celles des autres garcinia

Cependant on leur attribue en outre les propriétés physiologiques, particulièrement stimulantes des noix de kola à caféine avec lesquelles elles n'ont aucun rapport : on n'y a pas décelé de bases puriques, seulement une résine et des principes amers qui peuvent être pharmacologiquement actifs mais qui n'ont pas encore été étudiés.

Les Kolatiens appartiennent à une famille botanique différente, les Sterculiacées, qui comprend une quarantaine d'espèces du genre Cola.

Parmi celles-ci quatre seulement, dont Cola Nitida Schott. et Engl. fournissent des graines à bases puriques (caféine, théobromine) qui combinées à des tannoïdes confèrent aux "noix de kola" leurs propriétés stimulantes particulières.

- Morinda Morindoides Milne Redh. Rubiacées

Synonyme : Morinda confusa, Htch.

Liane ligneuse des forêts, galeries forestières, savanes boisées.

Selon Walker les Orungu et les Eshira du Gabon trempent les feuilles dans le vin de palme pour le rendre enivrant (5).

- Xylopia Aethiopica Rich. Annonacées

Vulgo : Poivrier d'Ethiopie, Poivrier de Guinée.

Arbuste ou arbre des forêts d'Afrique Occidentale et Equatoriale dont les fruits sont utilisés comme condiment aromatique. Selon Walker la consommation d'un vin de palme dans lequel ont macéré des feuilles de X. Aethiopica favorise l'ivresse (4).

Les divers organes de la plante renferment jusqu'à 2 % d'une huile essentielle dont on a isolé le cuminal ou isopropylbenzaldéhyde (I).

BIBLIOGRAPHIE

- 1.- Kerharo (J), Adam (J.G.). La Pharmacopée Sénégalaise traditionnelle. Plantes médicinales et toxiques. I vol. IOII p., 2242 réf. biblio. Vigot édit., Paris 1974.
- 2.- Kerharo (J.) , Bouquet (A.). Plantes médicinales et toxiques de la Côte d'Ivoire-Haute-Volta, I vol. ORSTOM édit. Paris 1950.
- 3.- Schlag (J.) et Col. Propriétés Pharmacologiques d'un stimulant Central, l'extrait de Dioscora Dumetorum . J. Physiol. 1959, 51, p. 563(564).
- 4.- Walker (A.). Substances Végétales que l'on même au vin de palme et autres boissons indigènes. Rev. Botan. Appliq. 1935, 2.
- 5.- Walker (A.), Sillans (R.) Les Plantes utiles du Gabon. I vol. 614 P. Lechevalier édit. Paris 1961.
- 6.- Walker (A.), Sillans (R.) Rites et croyances des peuples du Gabon. I vol. 377 p. Présence Africaine, Paris 162.
- 7.- Watt (J.M.) et coll. The Médical and poisonous plants of Southern and Eastern Africa. I vol. 1457 p. E. et S. Livingstone LTD, Londres 1962.