HAL
open science

Les plantes médicinales utilisées par les descendants d'engagés indiens en Guadeloupe : étude bibliographique et enquête de terrain

Lindy Lydie Jiounandan

▶ **To cite this version:**

Lindy Lydie Jiounandan. Les plantes médicinales utilisées par les descendants d'engagés indiens en Guadeloupe : étude bibliographique et enquête de terrain. Sciences du Vivant [q-bio]. 2019. dumas-02417837

HAL Id: dumas-02417837

https://dumas.ccsd.cnrs.fr/dumas-02417837v1

Submitted on 18 Dec 2019

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

U.F.R. DES SCIENCES PHARMACEUTIQUES

Année 2019 Thèse № 2020/9

THÈSE POUR L'OBTENTION DU

DIPLÔME D'ÉTAT DE DOCTEUR EN PHARMACIE

Présentée et soutenue publiquement

Par **Lindy Lydie JIOUNANDAN**

Née le 03 Août 1991 à Les Abymes (Guadeloupe)

Le 29 octobre 2019

Les plantes médicinales utilisées par les descendants d'engagés indiens en Guadeloupe : Étude bibliographique et enquête de terrain

Sous la direction de: Stéphanie CLUZET

Membres du jury:

Mme Stéphanie CLUZET, Maître de Conférences – HDR	Présidente
Mme Caroline ROUGER, Maître de Conférences	Examinatrice
Mme Marie-France DUPLAN, Pharmacienne d'officine	Examinatrice

REMERCIEMENTS

À ma directrice de thèse et présidente du jury, Madame Stéphanie Cluzet,

Je vous remercie d'avoir accepté d'être ma directrice de thèse. Merci pour l'intérêt que vous avez porté à mon sujet, pour votre disponibilité et pour vos conseils bienveillants qui ont su me guider dans la bonne direction au cours de ces derniers mois. Je suis très reconnaissante pour le temps que vous avez consacré à la relecture de mon travail. Enfin, je vous remercie de me faire l'honneur de présider ma thèse d'exercice.

À Madame Marie-France Duplan et Madame Caroline Rouger,

Je tiens à vous témoigner toute ma reconnaissance pour avoir généreusement accepté de prendre connaissance de mon travail et d'être membre du jury de cette thèse.

À mes parents à qui je dédie ce travail,

Les mots ne sont pas assez grands pour vous témoigner ma gratitude. Je vous remercie pour vos prières, votre amour et votre soutien inconditionnel sans lesquels ce parcours aurait été impossible. Vous m'avez offert une enfance heureuse et je mesure chaque jour la chance que j'ai d'avoir cette famille. Maman, papa, j'ai trouvé ma voie en héritant de vos deux passions respectives. Papa, tu as toujours les bons mots pour me rassurer, maman, tu me pousses à donner le meilleur de moi-même. J'espère un jour, être à mon tour à la hauteur des nobles valeurs que vous m'avez transmises.

À ma grande sœur Érika,

Tu es mon guide, mon modèle, ma moitié, ma deuxième maman. Tu as toujours fait passer mes priorités avant les tiennes. De la naissance de ce projet jusqu'à son étape finale, tu n'as cessé de m'encourager et de me remotiver quand je doutais. Je te dédie ce sujet qui nous tient à cœur.

À mon beau-frère Yann,

Je te remercie d'être présent pour moi, de m'écouter voire de me supporter, malgré le fait que tu « n'aies pas signé pour ça » ! Mille mercis pour toutes ces fois où tu as réanimé mon ordinateur, pour tes journées de sacrifices à m'aider à déménager, ou à mettre en forme ce rapport de thèse. Dindin a désormais un grand frère.

À mes meilleures amies,

Priscille, nos retrouvailles au lycée ont marqué le début d'une amitié sincère. Tu as été ma partenaire de galères, de folies, de fous rires. Je te remercie pour le soutien que tu m'as apporté pendant toutes ces années d'études. Sophie, mon fidèle binôme depuis le tout premier jour de la grande aventure pharma. Notre amitié a grandi d'année en année. Merci de partager ta joie de vivre avec moi. Leïla, la première fois que nous nous sommes parlées, c'était sous un parapluie en TP de botanique dans le Bois de Thouars. Depuis nous ne nous sommes plus quittées. C'était comme si nous nous connaissions depuis toujours. Les filles, je suis tellement reconnaissante d'avoir croisé vos chemins et j'espère que même si les océans nous séparent, nous maintiendrons ce lien précieux jusqu'à nos 90 ans !

À ma famille, à mes amis, à mes belles rencontres parisiennes, à toutes les personnes qui m'ont soutenue dans la réalisation de ce projet,

Mamie, Nidge, tatie Jacqueline, M. Michel Nankou, Elie Shitalou, Mina Yenkamala, M. Ernest Moutoussamy, Jocelyn Nagapin, Ismar, Bine, Mme Hira, Jonathan, Christelle et sa maman, tatie Marie-Luce, tatie Micheline, Elodie, Diana, tatie Yonne, M. Navin, Céline, Évelyne et Bernard, Bruno et Noëlla, cousine Luzerne, Sylvie, M. Narayanassamy, M. Armougon, M. Sylvestre, M. Bernard Weniger, les Archives Départementales de la Guadeloupe, mes chers amis et collègues des pharmacies Azar et Custine. Merci pour votre incroyable générosité.

À la mémoire de manman Edith, papa Macel, papa Titon et de mes ancêtres,

À Dieu.

Table des matières

REMERCIEMENTS.....2
INDEX DES FIGURES.....10
INDEX DES TABLEAUX.....13
Introduction.....15
Préambule.....19
PREMIÈRE PARTIE :.....24
LE PEUPLEMENT DE LA GUADELOUPE PAR LA COMMUNAUTÉ SUD-ASIATIQUE ENTRE 1848 ET 1888.....24
I. De l'esclavage à « l'engagisme ».....27
I.1. Le peuplement de l'île de la Guadeloupe en bref (de la préhistoire à l'esclavage).....27
I.2. L'année 1848, année charnière pour la France coloniale.....28
I.2.1 Abolition de l'esclavage dans les colonies françaises.....28
I.2.2 Recherche d'une nouvelle main-d'œuvre (1848-1852) : le candidat indien.....28
II. La mise en place de l'immigration indienne en Guadeloupe (1848 à 1923).....32
II.1. Immigration réglementée en deux temps.....33
II.1.1 Première période de l'immigration indienne vers la Guadeloupe (1854-1860) : recrutement en Inde française.....33
II.1.2 Deuxième période de l'immigration indienne vers la Guadeloupe (1861-1889) : recrutement en Inde française et anglaise (Convention du 1er juillet 1861).....34
II.2. Portrait des coolies indiens.....35
II.2.1 Genre et âge.....35
II.2.2 Origine géographique : le cas original de la Guadeloupe.....36
II.2.3 Origine socio-professionnelle: une société sous le système des castes.....39
II.2.4 Appartenance religieuse.....41
III. L'arrivée en Guadeloupe.....43
III.1. Vie et travail dans les habitations.....43
III.1.1 « Kaz à z'indiens ».....44
III.1.2 Le travail de la canne à sucre.....46
III.1.2.1 Les postes.....47

III.1.2.2 Les conditions de travail....49
III.2. La diversification du travail....50
III.2.1 L'élevage d'animaux....51
III.2.2 La culture de caféiers, de bananiers et de cacaoyers sur la Basse-Terre....51
III.2.3 La culture des « légumes France »....52
IV. Une « Inde créole »....54
IV.1. Des hameaux indiens (XXème siècle)....54
IV.2. Enracinement : parcours pour le *« droit au sol »*....*57*
IV.2.1 Identité perdue....57
IV.2.1.1 « Sans-papiers »....58
IV.2.1.2 Occidentalisation et créolisation....59
IV.2.2 Henry Sidambarom (1963-1952), son combat pour la nationalité française....61
IV.3. Fin du XXème siècle: éveil des consciences....62
IV.4. Quel héritage (XXIème siècle) ?....63
IV.4.1 Les freins....64
IV.4.2 Les « push factors » : conjurer « *Kâla pani* »....66
IV.4.3 Héritage spirituel....67
IV.4.3.1 Résistance de l'hindouisme populaire en Guadeloupe....67
IV.4.3.2 Les caractéristiques de l'hindouisme pratiqué en Guadeloupe....68
IV.4.3.3 Adaptations....71
IV.4.3.4 Évolution des mœurs : nouvelles dynamiques....71
IV.4.4 L'héritage culinaire....72
IV.4.4.1 L'Inde du Sud dans la cuisine des engagés....72
IV.4.4.2 La gastronomie indo-pakistanaise du Nord....75
DEUXIÈME PARTIE :....79
PLANTES UTILISÉES PAR LES COOLIES INDIENS ET LEURS HÉRITIERS EN GUADELOUPE : APPORTS, USAGES TRADITIONNELS, POPULARISATION....79
Étude bibliographique et enquête ethnobotanique descriptive de terrain 2018-2019....79
V. Ethnopharmacologie....81
V.1. Définitions....82
V.2. Généralités: objectifs et méthodologie....83

V.2.1 Objectifs....84
V.2.2 Méthodologie d'une enquête de terrain ethnobotanique....84
V.3. Acteurs....85
V.3.1 Échelle mondiale....85
V.3.2 Application à l'échelle nationale....86
V.3.2.1 La Société Française d'Ethnopharmacologie....86
V.3.2.2 Le programme TRAMIL....88
VI. Pratiques médicinales guadeloupéennes: usage des plantes....90
VI.1. L'exceptionnelle flore guadeloupéenne....91
VI.1.1 Naissance (historique)....91
VI.1.1.1 Apport amérindien (Début de l'ère chrétienne - Xème siècle)....92
VI.1.1.2 Apport européen (à partir de la fin du Moyen-Âge) : sur les routes des épices....93
VI.1.1.3 Apport africain (moitié XVIIème siècle – moitié XVIIIème siècle)....94
VI.1.1.4 Apport indien (1854-1889)....95
VI.1.2 Protection de la flore....96
VI.2. Phytothérapie créole....97
VI.2.1 Systèmes de représentation et concepts (généralités)....97
VI.2.1.1 La maladie....97
VI.2.1.2 Nosologie traditionnelle créole....98
VI.2.2 Les *« rimèd razié »*....*99*
VI.2.2.1 Jardins et marchés créoles....99
VI.2.2.2 Les préparations populaires à base de *rimèd razié*....101
VI.2.3 Les ressources de santé (fin XXème siècle) : Un « phytothérapeute » créole....101
VI.3. La médecine traditionnelle créole sous la législation française....107
VI.3.1 Usage clandestin (arrêté du 8 mars 1799)....107
VI.3.2 Déclin (milieu XXème siècle)....108
VI.3.3 Intégration (XXIème siècle) : APLAMEDAROM....109
VI.4. Argumentaire de l'enquête pour un apport et un rapport au végétal Sud-Asiatique à partir de 1854....111
VI.4.1 Contacts avec la médecine en Inde dans l'arrière-pays....111

VI.4.1.1 Pratiques médicinales traditionnelles villageoises : entre médecines Siddha, ayurvédique et folklore....111
VI.4.1.2 Colonisation européenne (XVIIème siècle) : Rencontre de deux systèmes médicaux et rapports de force en Inde....115
VI.4.1.3 Le cas des coolies : prise en charge médicale par l'administration française (1854-1889)....118
VI.4.2 Installation en Guadeloupe....121
VI.4.2.1 Exode rural des nouveaux libres et appropriation du monde végétal antillais (1854)....121
VI.4.2.2 Horticulture et agriculture....122
VI.4.2.3 Influences et exigences alimentaires....123
VI.4.2.4 Spiritualité hindoue et médecine....125
VI.4.2.5 Importance de l'eau de l'Inde à la Guadeloupe....129
VI.4.2.6 Aura sacrée hindoue : l'importance des schémas de représentation....130
VI.5. Une Histoire menacée....132
VII. Enquête de terrain....136
VII.1. Objectifs....136
VII.2. Matériel et méthodes....137
VII.2.1 Lieu de l'enquête....137
VII.2.2 Période....138
VII.2.3 Enquêtés (critères de sélection)....138
VII.2.4 Entrevue....138
VII.3. Résultats....140
VII.3.1 Liste et profil des enquêtés....141
VII.3.2 Le catalogue des plantes....147
VII.3.3 Spiritualité, superstitions et traditions autour des plantes ayurvédiques sacrées en Guadeloupe....153
VII.3.4 Utilisation des plantes dans la cuisine indo-guadeloupéenne....159
VII.3.5 Souvenirs et savoirs populaires liés aux plantes médicinales en médecine traditionnelle....169
VII.4. Discussion....195

VII.4.1 Conditions d'apport et popularisation.....195
VII.4.1.1 Sur la route des épices.....195
VII.4.1.2 Engagisme (1854-1889): flux de coolies et de plantes ayurvédiques.....202
VII.4.1.3 La mondialisation : nouvelles introductions.....205
VII.4.2 Adaptations.....206
VII.4.2.1 Remplacements.....206
VII.4.2.2 Adoptions.....215
VII.4.3 Lieux de récolte.....216
VII.4.4 Sources des savoirs.....217
VII.4.5 Entre spiritualité et médecine.....218
VII.4.5.1 Un jardin indo-créole régit par le Vastu Shastra ?.....219
VII.4.5.2 Plantes ayurvédiques vibratoires.....223
VII.4.6 Cuisine indo-caribéenne et influences ayurvédiques.....228
VII.4.6.1 La nourriture sacrée.....230
VII.4.6.2 Le végétarisme.....232
VII.4.6.3 Les épices.....233
VII.4.6.4 Les *rasas*.....234
VII.4.6.5 « Ustensiles ».....235
VII.4.6.6 Végétal et préparations de base.....237
VII.4.7 Évaluation des pratiques à visée thérapeutique.....241
VII.4.7.1 Prévention, maux du quotidien et pathologies chroniques en Guadeloupe 241
VII.4.7.2 Formes et parties employées.....244
VII.4.7.3 Doses utilisées et toxicité.....244
VII.4.7.4 Monographies de 3 plantes.....245
TROISIÈME PARTIE :.....274
PERSPECTIVES.....274
VIII. Les plantes médicinales en France.....275
VIII.1. Statut juridique en France.....276
VIII.1.1 Les plantes médicinales de la Pharmacopée française.....277
VIII.1.2 Plantes de l'enquête et cadre réglementaire.....280

VIII.1.3 Médicaments à base de plantes.....282
VIII.1.3.1 Les préparations magistrales et officinales à base de plantes.....282
VIII.1.3.2 Les spécialités pharmaceutiques à base de plantes.....282
VIII.1.3.3 Compléments alimentaires à base de plantes.....284
VIII.1.3.4 Cosmétiques à base de plantes.....286
VIII.2. Mésusages et élargissement du réseau.....287
VIII.3. Propositions.....292
IX. Le cas de la médecine traditionnelle indienne.....303
IX.1. Situation actuelle en Inde : AYUSH.....304
IX.2. Place en France.....305
IX.3. Notions de phytomédicaments ayurvédiques.....308
X. Conclusion générale.....315
Annexe 1 : Suggestion de traduction en français du poème « An sé massalè »...316
Annexe 2 : Le questionnaire.....318
Annexe 3: Index des espèces végétales inscrites à la Pharmacopée caribéenne (3ème édition, 2014).....328
Annexe 4 : Planning de l'Unité d'Enseignement Libre « Thérapeutiques alternatives et complémentaires » à la Faculté de Pharmacie de l'Université Paris-Sud.....340
Annexe 5 : Guide pratique des remèdes traditionnels de plantes médicinales caribéennes (Tramil).....341

INDEX DES FIGURES

Figure 1 : Carte situant les petites Antilles dans le bassin caribéen (Atlas des paysages de l'archipel Guadeloupe, 2011).....19
Figure 2 : L'archipel Guadeloupe et ses reliefs (Atlas des paysages de l'archipel Guadeloupe, 2011).....21
Figure 3 : Les bioclimats de la Guadeloupe (Atlas des paysages de l'archipel Guadeloupe, 2011).....22
Figure 4 : l'Inde et la Guadeloupe à l'époque coloniale (XVIIème-XXème siècle).....25
Figure 5 : Arrivée et installation des indiens en Guadeloupe à partir de 1854.....26
Figure 6 : Les chiffres de l'immigration indienne dans le cadre de l'engagisme de 1830 à 1971 31
Figure 7 : Origines régionales des émigrants pour la Guadeloupe de 1854 à 1888 (C. Schnakenbourg, 2005).....38
Figure 8 : Carte postale d'une famille d'immigrants indiens et leur case (Guadeloupe d'Antan-Gisèle Pineau, 2007).....45
Figure 9 : Photographie de coupeurs de canne à sucre (Guadeloupe d'Antan-Gisèle Pineau, 2007).....48
Figure 10 : Photographie du transport des amarres de canne à sucre par Cabrouets (Guadeloupe d'Antan, Gisèle Pineau, 2007).....48
Figure 11 : Répartition géographique des indiens en 1882 (Guy Lasserre, 1953).....55
Figure 12 : Répartition géographique des indiens en 1952 (Guy Lasserre, 1953).....56
Figure 13 : Capture d'écran de la carte interactive localisant les enquêtes TRAMIL dans le bassin caribéen (2019).....89
Figure 14 : Cartographie du Parc National de la Guadeloupe © Bruno Lafage / PNF.....96
Figure 15 : Les lieux de l'étude et les thérapeutes rencontrés (C. Benoît et F. Vergneault-Belmont, EHESS, 1999).....103
Figure 16 : Carte postale de la Martinique et de la Guadeloupe: La marchande de simples..106
Figure 17 : Ration alimentaire quotidienne des émigrants adultes pour la Guadeloupe (C.

Schnakenbourg, 2005).....123
Figure 18 : Évolution des importations de riz et de la population indienne de 1854 à 1905..124
Figure 19 : Thérapies et pratiques communément utilisées dans les médecines traditionnelle (OMS, 2002).....131
Figure 20 : Capsules et graines de karapat (*Ricinus communis*) mises à sécher au soleil chez une personne interrogée (©Lindy J.,2019).....196
Figure 21 : Planche de photographies de feuilles de ricin (*Ricinus communis*) (©TRAMIL) 197
Figure 22 : Planche de photographies du tamarinier (*Tamarindus indica*) à proximité d'un temple.....200
Figure 23 : Feuille de palmier de 350 ans conservée au CTMR évoquant l'usage médicinale du vèpèlè (3ème et 4ème lignes) © 2013 by the Asian Pacific Journal of Tropical Biomedicine 203
Figure 24 : Planche de photographies du Zèb à fè (*Eryngium foetidum*) (©Lindy J.,2019)...207
Figure 25: Planche de photographies de la coriandre (*Coriandrum sativum*).....207
Figure 26 : Planches de photographies du basilic méditerranéen (*Ocimum basilicum*) en Guadeloupe (©Lindy J., 2019).....210
Figure 27: Photographie du fonbwazen (*Ocimum micranthum*) à Tobago (©TRAMIL).....211
Figure 28 : Planches de photographies du tulasi (*Ocimum tenuiflorum)* dans un jardin en Guadeloupe (©Lindy J., 2019).....213
Figure 29 : Photographie du gran fonbwazin (*Ocimum gratissimum*) dans un jardin en Guadeloupe (©Lindy J., 2019).....214
Figure 30 : Photographie d'un potager alimentaire créole en Guadeloupe (©Lindy J.,2019) 219
Figure 31 : Planche de photographie de pwa avelka en Guadeloupe (©Lindy J.,2019).....220
Figure 32 : Photographie d'un vèpèlè (*Azadirachta indica)* à l'entrée d'une maison en Guadeloupe (©Lindy J.,2019).....222
Figure 33 : Planche de photographies d'un pipal introduit de Trinidad, à proximité d'un temple en Guadeloupe (©Lindy J.,2019).....225
Figure 34: Puja pour le Tulsi (*Ocimum tenuiflorum*) ou « Tulsi worship » (©Elie Shitalou)230
Figure 35 : Photographie d'une petite et d'une grosse roche à massalè dans une cuisine de jardin en Guadeloupe (©Micheline J.,2018).....235

Figure 36 : Photographie de la préparation d'un talchi dans une cuisine de jardin en Guadeloupe (©José J.,2018).....238
Figure 37 : Photographies d'un sachet de poudre pour massalè et d'un sachet de massalè en Guadeloupe (©Lindy J., 2019).....239
Figure 38 : Planche de photographies de manja (*Curcuma longa*) (©Lindy J. 2019).....246
Figure 39: Forme cétone de la curcumine.....249
Figure 40: Planche de photographies du mouninkilè (*Moringa oleifera*) (©Lindy J., 2019). 253
Figure 41: Planche de photographies des gousses de mouninkilè (*Moringa oleifera*) (©Lindy J., 2019).....254
Figure 42 : Planche de photographies du vèpèlè (*Azadirachta indica*) (©Lindy J.,2019).....261
Figure 43 : Planche de photographies du vèpèlè (*Azadirachta indica*).....262
Figure 44 : Structure chimique de deux constituants principaux d'*Azadirachta indica* ; l'Azarachtine A et la Nimbine (Ghedira K. & Goetz P., 2014).....266
Figure 45: Évaluation de la toxicité des différentes parties du vèpèlè (*Azadirachta indica*) sur différents animaux (Kausik BISWAS & al., 2002, Current science, Vol 82 N°11).....270
Figure 46: Les plantes médicinales en quelques chiffres.....279
Figure 47: Photographies de gousses et de graines de mouninkilè (*Moringa oleifera*) vendues sur le marché du Moule en Guadeloupe (©Lindy J., 2019).....290
Figure 48: Photographies de produits transformés à base de *Moringa oleifera* (©Lindy J., 2019).....291
Figure 49: Photographies de gelée de *Moringa oleifera* (©Lindy J., 2019).....291

INDEX DES TABLEAUX

Tableau 1 : Liste et présentation des enquêtés.....141
Tableau 2 : Influence spirituelle des enquêtés.....146
Tableau 3 : Source des savoirs et connaissances des enquêtés.....147
Tableau 4 : Liste des plantes utilisées par les indiens en Guadeloupe (apportées, retrouvées ou découvertes).....148
Tableau 5 : Liste des plantes ayurvédiques ou indiennes introduites récemment en Guadeloupe (fin XXème-XXIème siècle).....152
Tableau 6 : Souvenirs des valeurs et usages spirituels et/ou traditionnels autour de plantes médicinales et/ou ayurvédiques par les enquêtés dont 3 puçaris et un prêtre de l'hindouisme classique.....153
Tableau 7 : Utilisation des plantes dans la cuisine indo-guadeloupéenne.....159
Tableau 8 : Usages thérapeutiques de l'Asa foetida *(Ferula assa-foetida)*.....169
Tableau 9 : Usages thérapeutiques de l'*Averrhoa bilimbi*.....169
Tableau 10 : Usages thérapeutiques de l'*Azadirachta indica*.....170
Tableau 11 : Usages thérapeutiques de la banane.....172
Tableau 12 : Usages thérapeutiques de *Cymbopogon citratus*.....173
Tableau 13 : Usages thérapeutiques de *Coriandrum sativum*.....173
Tableau 14 : Usages thérapeutiques de *Curcuma longa*.....174
Tableau 15 : Usages thérapeutiques de *Ficus religiosa*.....175
Tableau 16 : Usages thérapeutiques de *Mangifera indica* et cultivars.....176
Tableau 17 : Usages thérapeutiques du *Momordica charantia* L.....177
Tableau 18 : Usages thérapeutiques de *Moringa oleifera*.....178
Tableau 19 : Usages thérapeutiques de l'*Ocimum micranthum*.....181
Tableau 20 : Usages thérapeutiques de l'*Ocimum tenuiflorum*.....*181*
Tableau 21 : Usages thérapeutiques de *Piper betle*.....183
Tableau 22 : Usages thérapeutiques de *Ricinus communis*.....184
Tableau 23 : Usages thérapeutiques de *Tamarindus indica*.....185
Tableau 24 : Usages thérapeutiques de *Zingiber officinale*.....186

Tableau 25 : Associations de plantes médicinales.....187
Tableau 26: Les principaux statuts applicables aux plantes et produits à base de plantes.....276
Tableau 27: Liste de 23 plantes et épices citées par les enquêtés.....280

Introduction

L'année 1848 a marqué une période charnière dans l'économie des colonies françaises aux Antilles. Elle représente à la fois la fin de l'esclavage et le début d'une période d'immigration sud-asiatique qui a duré un peu moins d'un quart de siècle (1848-1888). Au lendemain de l'abolition de l'esclavage, l'industrie sucrière s'est retrouvée en péril et dans ce contexte économique difficile, les îles de Guadeloupe et de Martinique ont fait appel à des travailleurs engagés indiens dans les plantations de canne à sucre afin de répondre à la demande de main-d'œuvre.

Ce flux humain venu d'Asie du Sud emmena avec lui son art de vivre dans la culture créole du bassin caribéen. A ce jour, cet exode post-esclavagiste est l'un des plus grands mouvements migratoires de la diaspora indienne [1].

J'appartiens à la cinquième génération de ces immigrés et le thème de ma thèse d'exercice en pharmacie est l'indianité en Guadeloupe. Ce choix est le fruit de mes interrogations sur l'apport culturel d'une communauté issue d'une des civilisations les plus anciennes de l'Histoire de l'humanité, dans la Caraïbe. Aussi, en tant qu'héritière de cette culture et professionnelle de santé, j'ai décidé de mener une enquête ethnobotanique sur les savoirs et les usages autour des plantes médicinales, très utilisées par les descendants de travailleurs engagés indiens aux Antilles.

Même si la littérature scientifique est presque inexistante à ce sujet, les transmissions orales et observations permettent de confirmer l'existence d'un apport. En effet, le peuple indien a un rapport privilégié aux plantes et aux épices à travers la cuisine, la spiritualité et la médecine traditionnelle, qui sont trois piliers indissociables de sa civilisation. De plus, les immigrés indiens arrivés en Guadeloupe sont pour la plupart agriculteurs[1] [2]. Selon les témoignages, c'est notamment ce socle qui leur a permis de survivre au déracinement, après

1 *«Défricher, labourer, planter, récolter, communiquer, avec le paysage, c'était faire vivre la Terre-Mère, faire renaître l'univers hindou, redonner la parole à l'oubli et assurer une forme de continuité de façon éloquente dans un monde muet et sans âme»-Ernest Moutoussamy.*

leur départ difficile pour le travail de la canne à sucre.

Par ailleurs, l'île de la Guadeloupe bénéficie d'une flore très riche grâce à son climat tropical, et les influences amérindienne, africaine, européenne et indienne rendent le recours à l'usage traditionnel de plantes médicinales très répandu.

Mes recherches ont pour but de mettre en lumière un pan important de l'Histoire coloniale encore méconnu et de valoriser l'héritage laissé par la communauté indienne aux Antilles françaises. Pour exemple, l'écrivain indo-trinidadien et prix Nobel de littérature en 2001, V.S. Naipaul s'étonne de la présence indienne dans les îles franco-caribéeennes, dans son livre, « La traversée du milieu » (1999) : « I had never known that in the French Islands, as in the British, indentured Indian immigrants and some Chinese had replaced slave labour after emancipation, and that seventy thousand or more Indians had come to Martinique.... » [3]. En effet, les sources françaises se référant à ce sujet sont faibles et la littérature anglophone a rapporté plus d'informations sur les *coolies* des îles anglaises [4]. Christian SCHNAKENBOURG a réalisé un remarquable travail de recherche sur l'immigration indienne en Guadeloupe, exposé dans une thèse intitulée « L'immigration indienne en Guadeloupe (1848-1923), histoire d'un flux migratoire ». Il l'a soutenue le 2 avril 2005, offrant ainsi à la Guadeloupe, l'un des supports les plus complets sur une pièce lacunaire du puzzle de son Histoire.

Mes travaux, issus d'une enquête de terrain et d'une large recherche bibliographique dans la littérature française, caribéenne et indienne, ont pour ambition de contribuer à la pérennité de la transmission du savoir traditionnel des locaux, à la revalorisation d'une flore oubliée et à l'exploration de son intérêt et de son développement encadré dans le milieu officinal. Je souhaite ainsi suggérer l'amorce d'une étude ethnobotanique plus étendue sur l'aspect médicinal des pratiques indo-caribéennes importées.

Dans un premier temps, j'évoquerai le contexte de l'arrivée des indiens en Guadeloupe et leur intégration. Ensuite, grâce à une recherche bibliographique et d'une enquête ethnobotanique de terrain menée auprès de 20 personnes ressources en Guadeloupe, je présenterai les usages et les savoirs autour de plantes utilisées par les descendants de

travailleurs engagés indiens. Enfin, je proposerai des solutions pour valoriser les résultats avec la participation du pharmacien, dans le respect du cadre réglementaire.

“If we are to make progress, we must not repeat history but make new history. We must add to inheritance left by our ancestors [2]”.

The Wit and Wisdom of Gandhi par Mohandas Gandhi (1951).

2 *Suggestion de traduction:« Si nous voulons progresser, nous ne devrions pas répéter l’Histoire, mais en créer une nouvelle. Il s’agit de valoriser l’héritage laissé par nos ancêtres »-Gandhi.*

Préambule

Présentation générale de la Guadeloupe

Cadre géographique et socio-économique de la zone d'étude

La Guadeloupe, initialement appelée Karukéra par les amérindiens, est une île volcanique devenue un département d'Outre-Mer depuis la loi du 19 mars 1946. Elle est située dans la mer des Caraïbes (figure 1) et forme avec ses quatre îles voisines (la Désirade, Marie-Galante, Les Saintes et Petite-Terre), « l'Archipel de la Guadeloupe ». Ce dernier s'étend sur 1 702 km^2, la Guadeloupe continentale ayant une superficie de 1 438 km^2 [5].

Figure 1 : Carte situant les petites Antilles dans le bassin caribéen (Atlas des paysages de l'archipel Guadeloupe, 2011)

La population de l'archipel s'élève à 395 000 habitants (au 1er janvier 2018) répartis dans les

32 communes du territoire dont 16 en Guadeloupe continentale. Les langues parlées sont le français et le créole guadeloupéen [6].

L'île bénéficie d'un climat tropical tempéré par les alizés, avec une température moyenne atmosphérique de 27 °C tout au long de l'année. Durant les mois les plus chauds, elle varie de 25 à 32 °C et durant les mois les plus froids, elle varie de 23 à 29 °C. Les météorologues distinguent deux saisons. Une saison sèche, appelée « carême », qui va de la mi-février à la mi-août et une saison humide dite « hivernage », qui s'étale de la mi-août à la mi-février. Entre le mois d'août et le mois de septembre, c'est la saison cyclonique ponctuée par de nombreux épisodes pluvieux, des ondes tropicales, plus occasionnellement des cyclones voire des ouragans majeurs [7].

La diversité géographique de l'Archipel lui confère une grande variété de sites. La Guadeloupe continentale, se divise en deux régions, la Basse-Terre, issue de chaînes volcaniques et la Grande-Terre d'origine corallienne (figure 2). Elles sont séparées par un bras de mer appelé « Rivière salée ». La Grande-Terre se caractérise par des plateaux calcaires très ensoleillés et un climat plus sec, propice à l'élevage et à l'agriculture. Elle est plus peuplée que la Basse-Terre en raison de ses reliefs plus hospitaliers. La Basse-Terre abrite un relief très montagneux et un climat plus humide. On y trouve un volcan, la Soufrière, qui culmine à 1 467 mètres, au-dessus des rivières. Ce volcan est couvert d'une végétation luxuriante abritant une partie importante du Parc national de la Guadeloupe (33 500 hectares) [5].

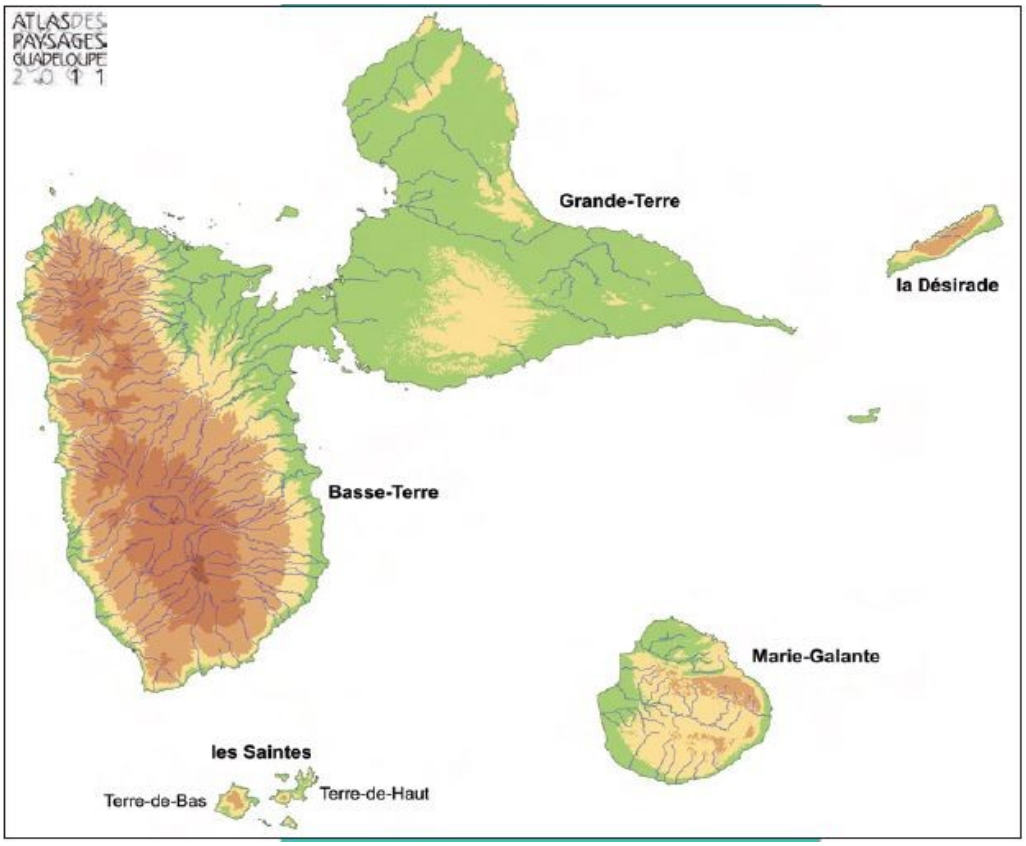


Figure 2 : L'archipel Guadeloupe et ses reliefs (Atlas des paysages de l'archipel Guadeloupe, 2011)

La figure 3 présente 4 bio-climats de la Guadeloupe, définis par l'unité GEODE Caraïbe de l'Université des Antilles Guyane en fonction des précipitations annuelles (recueil des normales des précipitations quotidiennes pour les 10 dernières années en 2008, d'après Météo France) [8]. Ces bio-climats sont les suivants :

- bioclimat sec : moins de 1 500 mm/an ;
- bioclimat moyennement humide : de 1500 à 2 500 mm/an ;
- bioclimat humide : de 2 500 à 4 000 mm/an ;
- bioclimat hyper-humide : plus de 4 000 mm/an.

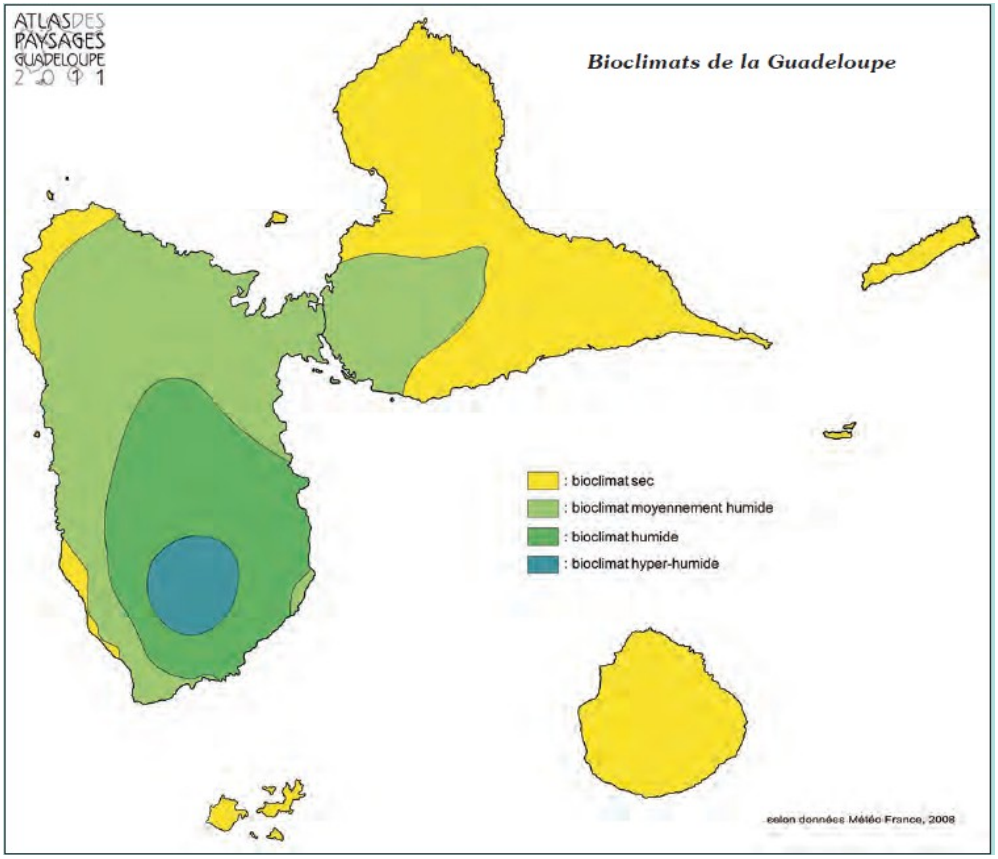


Figure 3 : Les bioclimats de la Guadeloupe (Atlas des paysages de l'archipel Guadeloupe, 2011)

Cela démontre la présence globale d'un bio-climat sec en Grande-Terre dans les plaines et un bio-climat avec une humidité décroissante, hyper-humide à humide, en Basse-Terre, en partant du sommet de la Soufrière.

La Guadeloupe fait partie des 25 zones les plus riches en biodiversité au plan international. Sa flore, très vaste, est composée de plantes endémiques de la Caraïbe et de plantes introduites par les différentes vagues d'immigration. Parmi elles, un grand nombre possède des vertus médicinales. La reconnaissance de leur usage dans le cadre de la médecine traditionnelle créole a cependant été un rude combat. En effet, le 8 mars 1799, un arrêté du Conseil souverain stipule l'interdiction de l'utilisation des remèdes traditionnels sous peine d'amende et de punition corporelle des esclaves. Depuis le 23 février 2011, après la lutte

d'équipes scientifiques, selon l'article L-5112-1 du code de la Santé publique, des plantes de la Pharmacopée des Outremers ont intégré la Pharmacopée française [9].

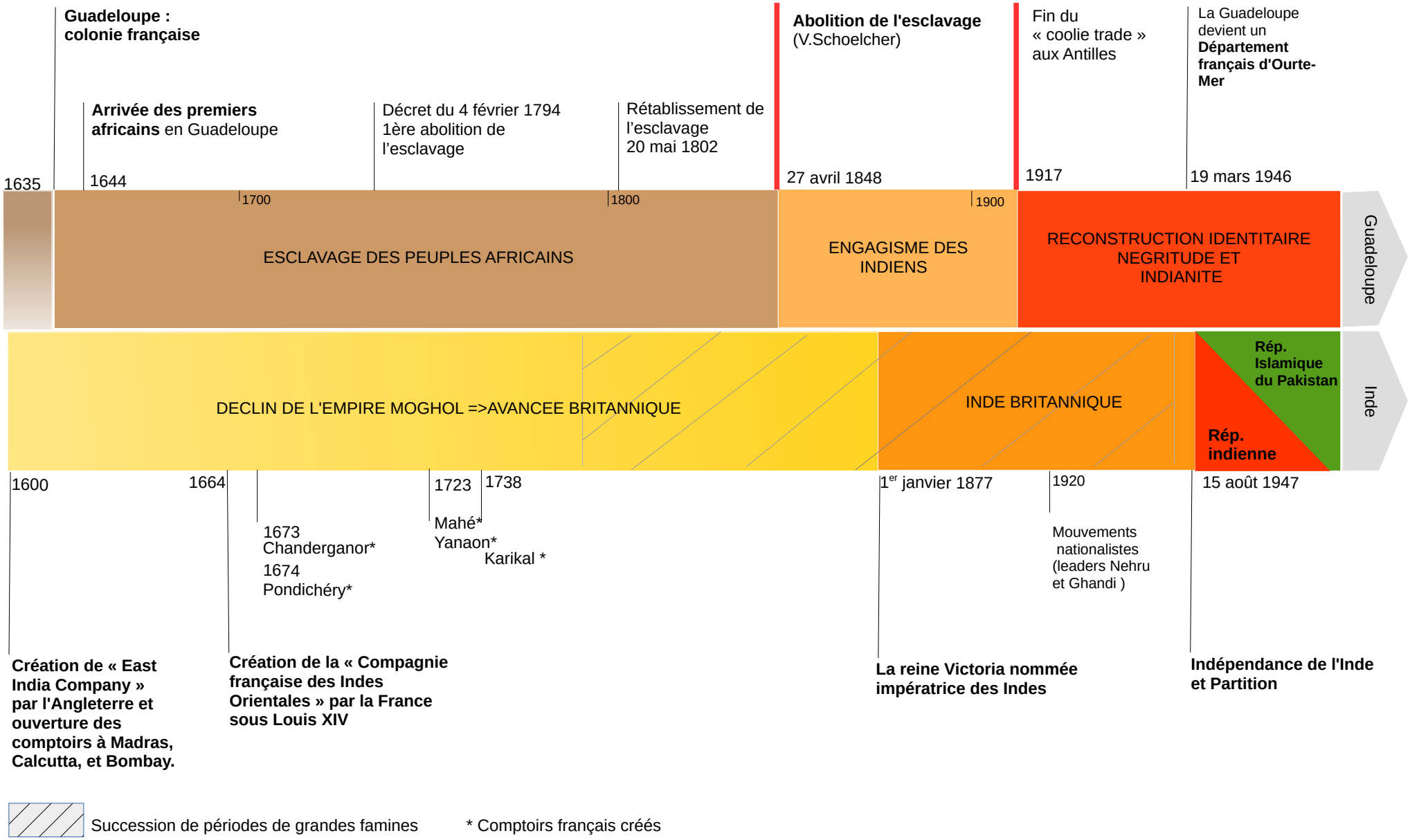
Jusqu'au début des années 90, l'agriculture, le petit commerce et le bâtiment étaient les trois principaux secteurs d'activité de l'île. Malgré une croissance économique au ralenti, l'agriculture demeure un secteur important avec deux piliers que sont la culture de la canne à sucre et de la banane. Elle emploie 12 % de la population active en 2017. Le tourisme est un autre secteur économique de plus en plus valorisé sur l'île. En 2006, le prestigieux magazine américain, le « New York Times » a classé la Guadeloupe dans les 52 lieux à visiter [10].

PREMIÈRE PARTIE :

LE PEUPLEMENT DE LA GUADELOUPE PAR LA COMMUNAUTÉ SUD-ASIATIQUE ENTRE 1848 ET 1888

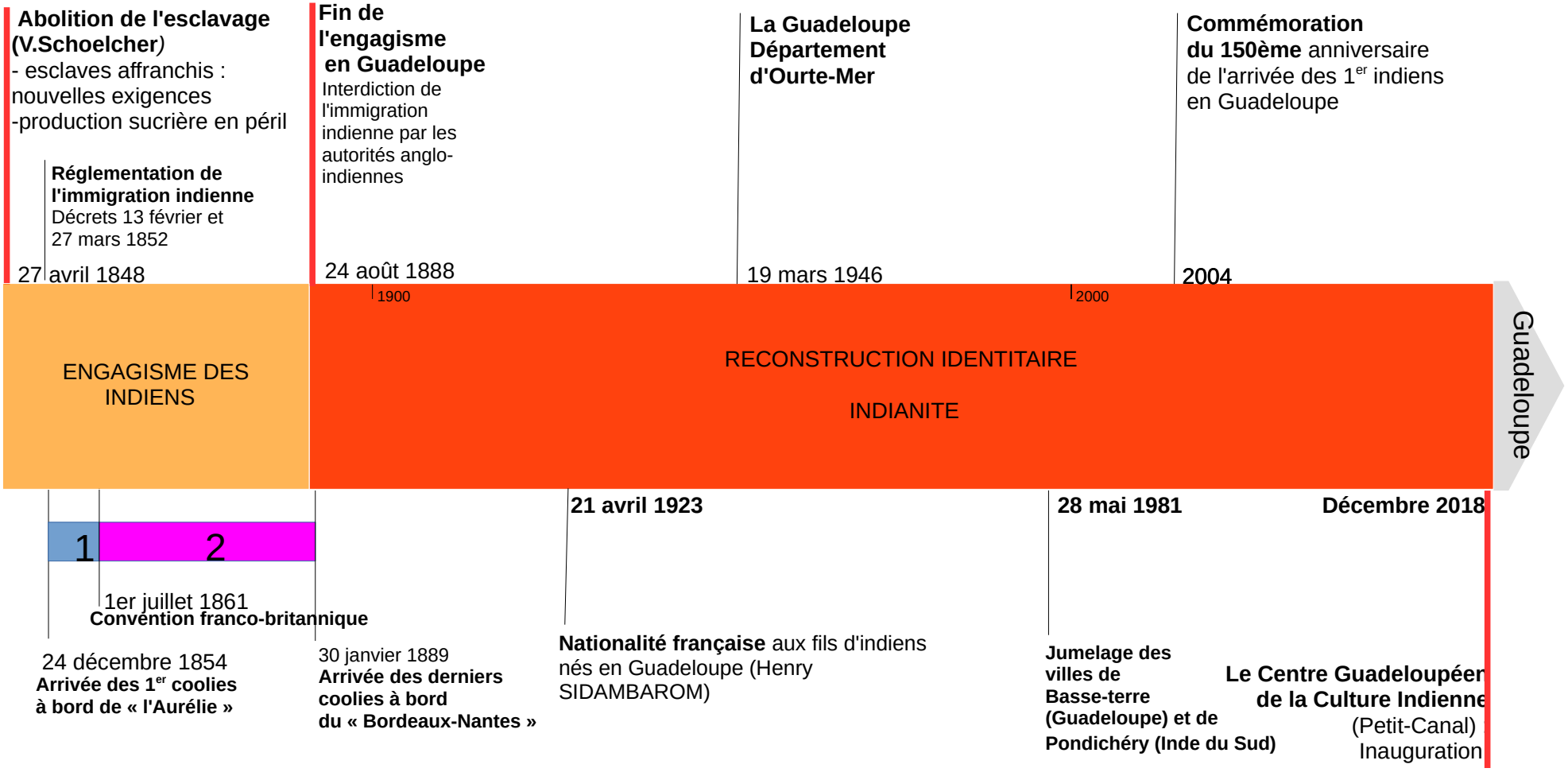
Les figures 4 et 5 ci-après représentent respectivement les événements marquants de l'époque coloniale en Inde et en Guadeloupe du XVIIème au XXème siècle et la période succédant l'arrivée des indiens en Guadeloupe à partir de 1854.

J'ai élaboré ces deux frises chronologiques à partir de mes recherches bibliographiques afin d'illustrer cette première partie.



Sources :Christian Schnakenbourg, «L'immigration indienne en Guadeloupe (1848-1923) histoire d'un flux migratoire», Thèse de doctorat en histoire contemporaine, sous la direction de Philippe Mioche,Aix-en-Provence, Université de Provence, 2005, 1423 p. **Lindy JIOUNANDAN (2019)**

Figure 4 : l'Inde et la Guadeloupe à l'époque coloniale (XVIIème-XXème siècle)



Sources :Christian Schnakenbourg, «L'immigration indienne en Guadeloupe (1848-1923) histoire d'un flux migratoire», Thèse de doctorat en histoire contemporaine, sous la direction de Philippe Mioche,Aix-en-Provence, Université de Provence, 2005, 1423 p. **Lindy JIOUNANDAN (2019)**

Figure 5 : Arrivée et installation des indiens en Guadeloupe à partir de 1854

Avant de mener l'enquête de terrain, il est nécessaire de présenter la communauté indo-caribéenne, le contexte historique de son arrivée, son intégration et sa situation actuelle au XXIème siècle.

I. De l'esclavage à « l'engagisme »

I.1. Le peuplement de l'île de la Guadeloupe en bref (de la préhistoire à l'esclavage)

Les données archéologiques sur le peuplement de la Guadeloupe remontent à au moins 3 000 ans avant J.C. Les premiers occupants connus sont les Arawaks, puis sont arrivés les « indiens Caraïbes » venus du Venezuela au VIIIème siècle, des indigènes « Brasiliens » et des « Arouagues », ennemis des « Caraïbes ».

En 1493, Christophe Colomb débarque en Guadeloupe. Un trafic des peuples indigènes commence et dure jusqu'à la fin du XVIIème siècle entre les terres voisines et la Guadeloupe [11]. Les populations autochtones sont peu à peu exterminées suite à des massacres et le développement de maladies. Le dernier recensement mentionnant leur présence en 1730, évoque une quantité misérable d'environ 80 amérindiens sur l'île [12].

La colonisation par les marchands français débute au XVIIème siècle (figure 4). Vers 1644, s'initie la traite des esclaves africains en Guadeloupe. Pendant 200 ans, près de 18 millions d'esclaves noirs seront déportés sur le continent américain dans le cadre d'un commerce transatlantique autour de la culture de la canne à sucre [13].

I.2.L'année 1848, année charnière pour la France coloniale

I.2.1 Abolition de l'esclavage dans les colonies françaises

En Guadeloupe, l'abolition de l'esclavage est proclamée le 27 mai 1848, par le décret d'abolition de Victor Schœlcher [14].

Les trois années suivantes, les colonies se retrouvent inévitablement dans un contexte social et économique transitoire qui bouleverse la production sucrière. La réorganisation du travail, imposée par l'Administration, est similaire au système esclavagiste orienté en faveur du colon et en défaveur de l'esclave affranchi. Les « nouveaux libres » refusent de continuer à travailler dans les mêmes conditions que pendant la période de l'esclavage. La résistance se manifeste par un travail irrégulier, ralenti, de nouvelles exigences (augmentation du salaire, amélioration des conditions de travail) et un phénomène de désertion. Ceux qui quittent les habitations se déplacent vers les faubourgs et les villes et se diversifient (couturiers, charpentiers, menuisiers) [15]. Tout cela affecte la production sucrière.

I.2.2 Recherche d'une nouvelle main-d'œuvre (1848-1852) : le candidat indien

La demande européenne en sucre et en café croît et le sucre de betterave fait de la concurrence [16]. Après de nombreux essais pour une nouvelle main-d'œuvre étrangère (annamite, madérienne, européenne, chinoise) qui se solderont par des échecs, les colonies

françaises décident de s'intéresser au candidat sud-asiatique indien. En effet, à cette même époque, l'activité sucrière dans les colonies britanniques et à la Réunion avec les travailleurs indiens montre l'exemple [17]. Selon le rapport de la commission d'immigration du conseil général (4 nov. 1854) : « le coolie[3] est l'immigrant par excellence. Le salaire du coolie est le moins élevé de tous ceux qui sont attribués aux immigrants » [4].

A cette époque, le territoire indien est colonisé et est sous la domination britannique depuis le début du XVIIème (figure 4). Le British Raj[4] va régner sur le sous-continent de 1857 à 1947. Les français, installés en Inde depuis 1664 environ, créent la Compagnie française des Indes orientales sous Louis XIV et s'établissent à Pondichéry. Après de nombreux conflits territoriaux avec l'Angleterre, la France obtient au final, sous sa juridiction, cinq comptoirs (ou établissements) commerciaux (figure 4) [18]:

- **Chandernagor**, fondé en 1673 (aujourd'hui *Chandannagar* dans le Bengale-Occidental) ;
- **Pondichéry**, fondé en 1674 (aujourd'hui *Puducherry* dans le Tamil Nadu) ;
- **Mahé**, fondé en 1723 (aujourd'hui *Mahe* dans le Kerala) ;
- **Yanaon**, fondé en 1723 (aujourd'hui *Yanam* dans l'Andhra Pradesh) ;
- **Karikal**, fondé en 1738 (aujourd'hui *Karaikal* dans le Tamil Nadu).

On se retrouve d'un côté, face à des colonies insulaires demandeuses de main-d'œuvre et d'un autre, face à un vivier de jeunes travailleurs indiens souffrant de la domination britannique. Plusieurs facteurs démographiques et socio-politiques ont motivé cette immigration « côté indien ». En effet, le territoire indien est fragilisé par l'occupation britannique qui cause une destruction de l'emploi artisanal par la concurrence de l'industrie

3 *« Le coolie peut être défini de plusieurs façons : un laboureur ou travailleur agricole d'Asie, mot probablement originaire de l'hindi et du télégou signifiant «laboureur journalier». Il désigne aussi l'habitant de Kula, le Kuli, travailleur agricole semi-nomadique, proche des « hill coolies », les dhangars du Gujerat. Du tamil, il signifie le «salarié journalier». Et en chinois, « Kuli » signifie « façon dure et amère d'utiliser de la main-d'œuvre », proche du labeur servile. En ourdou, il signifie esclave »-TORABULLY Khal. Esclaves et coolies : pour un rapprochement des mémoires.Revue Africultures. 2006, (2) n°67.pp.101-109.*

4 *L'Inde britannique*

britannique [19], se traduisant par une aggravation des périodes de famines notamment dans la plaine gangétique. Par exemple, entre 1868 et 1867, environ 4 300 000 morts [20] ont été recensés dans la présidence de Madras, de Bombay, le Mysore, Hyderabad et les North-Western Provinces (figures 4 et 7).

Au lendemain de l'abolition, les empires basculent peu à peu d'un système esclavagiste à un système de « travail libre ». On parle d'engagisme, de *« coolie trade* » ou d'« *indentureship* » en anglais. Le terme « *Indentureship »* signifie le fait de signer un contrat pour une durée déterminée, afin de travailler en tant que travailleur « libre ». Ces derniers sont appelés « travailleurs engagés », « *indentured labourers* » en anglais ou encore « coolies »[5]. Ils viennent essentiellement de la Chine et de l'Inde [16].

Dans ce contexte, plus d'un million d'indiens quittent leur pays pour travailler dans les colonies européennes entre 1830 et 1917 (figure 6). Les colonies concernées sont les suivantes :

- les colonies anglaises : British Guyana, Trinidad, la Jamaïque, l'île Maurice, Natal (Afrique du Sud) la Malaysie, les îles Fiji, l'Afrique de l'Est et les autres colonies anglaises des Antilles (Sainte-Lucie, Grenade, st. Kitts et st. Vincents) ;

5 *«Le coolie peut être défini de plusieurs façons : un laboureur ou travailleur agricole d'Asie, mot probablement originaire de l'hindi et du télégou signifiant «laboureur journalier». Il désigne aussi l'habitant de Kula, le Kuli, travailleur agricole semi-nomadique, proche des «hill coolies» , les dhangars du Gujerat. Du tamil, il signifie le «salarié journalier». Et en chinois, «Kuli» signifie «façon dure et amère d'utiliser de la main-d'œuvre», proche du labeur servile. En ourdou, il signifie esclave»-TORABULLY Khal. Esclaves et coolies : pour un rapprochement des mémoires.Revue Africultures. 2006, (2) n°67.pp.101-109.*

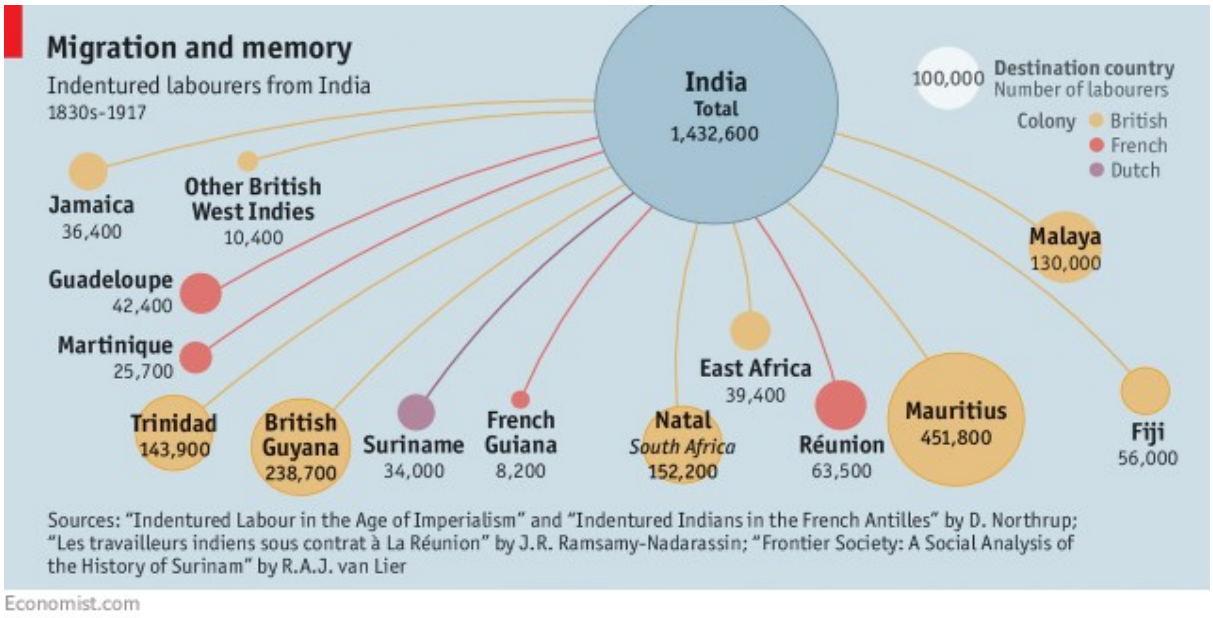


Figure 6 : Les chiffres de l'immigration indienne dans le cadre de l'engagisme de 1830 à 1971

- les colonies françaises : l'île de la Réunion, la Guyane française, la Martinique et la Guadeloupe ;

- la colonie allemande : le Surinam.

C'est l'Angleterre qui va initier cette immigration. L'abolition de l'esclavage dans les colonies anglaises a eu lieu en 1834, antérieurement à celle des colonies françaises.

L'Angleterre instaure une immigration contrôlée entre 1844 et 1848 vers les colonies britanniques (Trinidad, Jamaïque) de la Caraïbe, pour recruter sur le territoire Indien. Cette alternative étant un succès, la France envisage alors de recruter en Inde [4].

Les prémices d'une nouvelle forme de servitude, comme elle est qualifiée dans la littérature, débute alors dès le lendemain de l'abolition l'esclavage. Dans un article « Traite dans l'Océan indien », l'Unesco décrit cette nouvelle ère : « La suppression de l'esclavage ne met pas fin aux discriminations sociales, le système servile se prolongeant par des formes d'asservissement dérivées connues sous les termes d'engagisme, de " coolie trade ", de " colonat partiaire " » [21].

II. La mise en place de l'immigration indienne en Guadeloupe (1848 à 1923)

Environ 560 000 indiens débarquent dans la Caraïbe durant cette période, dont près de 43 553 en Guadeloupe [22]. La quasi totalité de cette période va se dérouler sous le régime autoritaire de Napoléon III (règne de 1852-1860) [23].

Jusqu'à 1853, la Réunion est la seule colonie française à recevoir des indiens car cette dernière bénéficie de l'ancienneté de ses relations et d'une distance géographique relativement courte avec le territoire. Cela commence dès le XVIIème siècle dans le cadre de l'esclavage, puis se poursuit dans le cadre du travail libre après l'abolition, ce qui explique la forte présence de descendants d'indiens à la Réunion aujourd'hui. En 1838, le British Raj interdit toute immigration indienne vers les colonies en raison des mauvaises conditions dans lesquelles elle est réalisée (raisons humanitaires mais surtout économiques en réalité). Mais face à la demande pressante et importante des colonies françaises, en 1849, le flux migratoire reprend au départ de Pondichéry vers la Réunion [24].

Pendant cette période, on parle de recrutement sauvage et d'immigration clandestine que les autorités anglaises s'efforcent de contrôler.

II.1.Immigration réglementée en deux temps

Cette immigration va se dérouler en deux temps.

II.1.1 Première période de l'immigration indienne vers la Guadeloupe (1854-1860) : recrutement en Inde française

Le décret du 27 mars 1852 est le texte de référence de l'immigration réglementée. Sous le contrôle de l'Administration, il permet une immigration plus efficace, mieux encadrée et sécurisée pour le travailleur contractuel [1].

Entre le mois de mai 1853 et le mois d'octobre 1854, la Martinique accueille trois bateaux, l'Aurélie (12 mai 1853), le Louis-Napoléon (vers juin 1853) et la Belle-Gabriel (octobre 1854) pour un total d'environ 1 191 indiens [25].

Les premiers indiens arrivent en Guadeloupe le 24 décembre 1854, à bord du bateau « l'Aurélie » (figure 4). Le recrutement et l'expédition des travailleurs vers les colonies françaises sont organisés par la Société d'émigration de l'Inde française, créée en 1850 et formée de seize maisons de commerce de Pondychéry et de Karikal. Elle prend en charge les frais de recrutement, de contrat, le départ (visite médicale, passeport, nourriture, logement dans les dépôts) [22]. En 1855, elle obtient le monopole du recrutement à Pondichéry et Karikal pour les colonies d'Amérique. Le recrutement se fait dans les territoires occupés par les 5 comptoirs français et l'embarquement dans les ports de Pondychéry et de Karikal. Il y a une forte concurrence de la demande entre les îles françaises de la Caraïbe et l'île de la Réunion. Selon Pierre Singaravélou : « En 1856, le rythme d'approvisionnement de la Réunion fut réduit : 1/3 contre 2/3 dans les colonies françaises d'Amérique ». Entre la Guadeloupe et la Martinique, la demande globale a été plus élevée en Guadeloupe d'où une présence indienne plus importante qu'en Martinique [26].

II.1.2 Deuxième période de l'immigration indienne vers la Guadeloupe (1861-1889) : recrutement en Inde française et anglaise (Convention du 1er juillet 1861)

Entre 1855 et 1862, les recruteurs peinent à satisfaire la demande des colonies françaises. En cause, les difficultés à trouver des émigrants, les rivalités entre colonies, les contrôles stricts des anglais. La population brassée par les 5 comptoirs français de l'Inde étant insuffisante, une forme de recrutement clandestin s'instaure alors en Inde Britannique.

Après une dizaine d'années de pénibles négociations entre les administrations françaises et anglaises, Napoléon III et la reine Victoria, signent le 1er juillet 1861 une convention franco-britannique internationale autorisant la France à recruter sur les territoires du British Raj, pour embarquer dans les ports français et britanniques de l'Inde (figure 5). Celle-ci représente un tournant pour l'immigration qui devient alors une immigration de masse de l'Inde vers la Guadeloupe à partir de 1861. Les conditions sont déterminées par les *Colonial Emigration* [26].

II.2.Portrait des coolies indiens

La majorité des descendants d'indiens de Guadeloupe ne possède que quelques informations floues concernant les origines de leurs ancêtres. Ils savent tous que c'était des agriculteurs venant de l'Inde et qu'ils pratiquaient l'hindouisme. Les propos suivants de M. Ernest Moutoussamy, ancien maire de la commune de Saint-François, au sujet de ses questionnements identitaires en témoignent : *« Having grown up on a sugarcane plantation where his father and grandfather worked, the Mayor of Saint-Francois in Guadeloupe, knows that his forefathers came from India and that is all. " When I tried to trace my roots, I found only numbers and names of people in the records and India as place of origin "* [27]. Les archives concernant l'immigration indienne et notamment sur l'origine des engagés sont lacunaires. En effet, un fonctionnaire de l'État français, qui s'occupait de recevoir les engagés et d'organiser leur placement, a éliminé les documents du syndicat dans les années 1930. Le but était de freiner les démarches administratives permettant le retour des coolies en Inde à l'issue du contrat. C'est ainsi que les pièces d'identité, les actes de mariage et les contrats d'engagement furent détruits (Source : mail des Archives Départementales de la Guadeloupe).

A partir du début du XXIème siècle, nous assistons à un désir croissant des jeunes générations, qui dans une quête identitaire, par divers moyens, tentent de remonter la trace de leurs ancêtres et de faire un pont entre l'Inde et la Guadeloupe.

II.2.1 Genre et âge

Durant le recrutement, les colons ont besoin d'engagés masculins, physiquement résistants et aptes à assurer le travail dans les champs. Cependant, la présence féminine apparaît

comme une nécessité. Après la Convention de 1861, le contrôle du respect du ratio H/F devient plus drastique. Le ratio demandé est de 40 femmes pour 100 hommes. Mais les agents d'émigration ont du mal à le respecter, car le recrutement féminin est plus difficile. Ils arrivent à atteindre un ratio de 36 pour 100 pour la période de 1858 à 1860 [28].

Les colonies recherchent une main-d'œuvre efficace donc jeune, pour travailler dans les plantations. Dans les comptoirs français, la limite réglementaire d'âge pour le recrutement est de 30 ans pour les femmes et de 36 ans pour les hommes.

Pour respecter les quotas imposés, il arrive souvent que des engagés plus jeunes ou plus âgés soient embarqués. La littérature rapporte que l'Administration considère que les engagés ont le statut d'adulte, à partir de l'âge de 14 ans. A titre d'exemple, l'âge des hommes et des femmes arrivés dans la commune du Moule entre 1861 et 1885, se situe dans la tranche des 17 à 30 ans (80,5% des hommes et 81,1 % des femmes) [29].

II.2.2 Origine géographique : le cas original de la Guadeloupe

Selon les archives, les indiens du Nord de l'Inde représenteraient 9/10ème des immigrants coolies arrivés dans toute la Caraïbe. Ce sont les îles anglaises qui sont les plus concernées.

Dans îles françaises, les indiens du Sud (« tamouls ») ont été les plus nombreux : environ 60 % en Guadeloupe, quasiment la totalité en Martinique et en Guyane [30]. En effet, par rapport aux autres colonies françaises (la Martinique, la Réunion, la Guyane), la Guadeloupe est la seule à avoir accueilli un flux significatif d'émigrants venant du Nord du pays, au départ de Calcutta. La Réunion et la Martinique auraient rapidement stoppé ce flux après quelques essais peu concluants (2 convois seulement pour la Martinique entre 1874 et 1876, brèves tentatives en 1860 pour la Réunion).

Les deux principales régions de provenance pour la Guadeloupe sont la région Sud-Est du territoire indien (présidence de Madras), puis la plaine indo-gangétique au Nord (après

l'élargissement de la zone de recrutement par la Convention de 1861).

Sur l'ensemble de la période d'émigration vers la Guadeloupe, on dispose des estimations suivantes [31] :

- environ les deux tiers (65,1 %) des convois et des émigrants sont originaires du Sud-Est de la péninsule du Deccan ;

- le tiers restant (34,9 %) vient de la plaine indo-gangétique.

Au fil des siècles, les invasions, les divisions sociales et religieuses ont érigé deux Indes : l'Inde du Nord et l'Inde su Sud. Sur fond d'un socle commun hindou, ils diffèrent sous plusieurs aspects sociaux, c'est pour cela qu'il est intéressant de distinguer ces deux vagues de populations. Bien que ne connaissant pas les régions d'origine précises, le souvenir de l'appartenance aux régions du Nord ou du Sud s'est transmis et est encore présent dans les familles en Guadeloupe. Les indiens qui ont embarqué sur le port de Calcutta au Nord sont surnommés les « Kalikikas », « Kalkattyas », « Kalikata », « Kalkita ». Ceux venant du Sud sont appelés les « Madrassis ». On parle aussi de « Malabars », « Malabas », ou de « Tamouls »

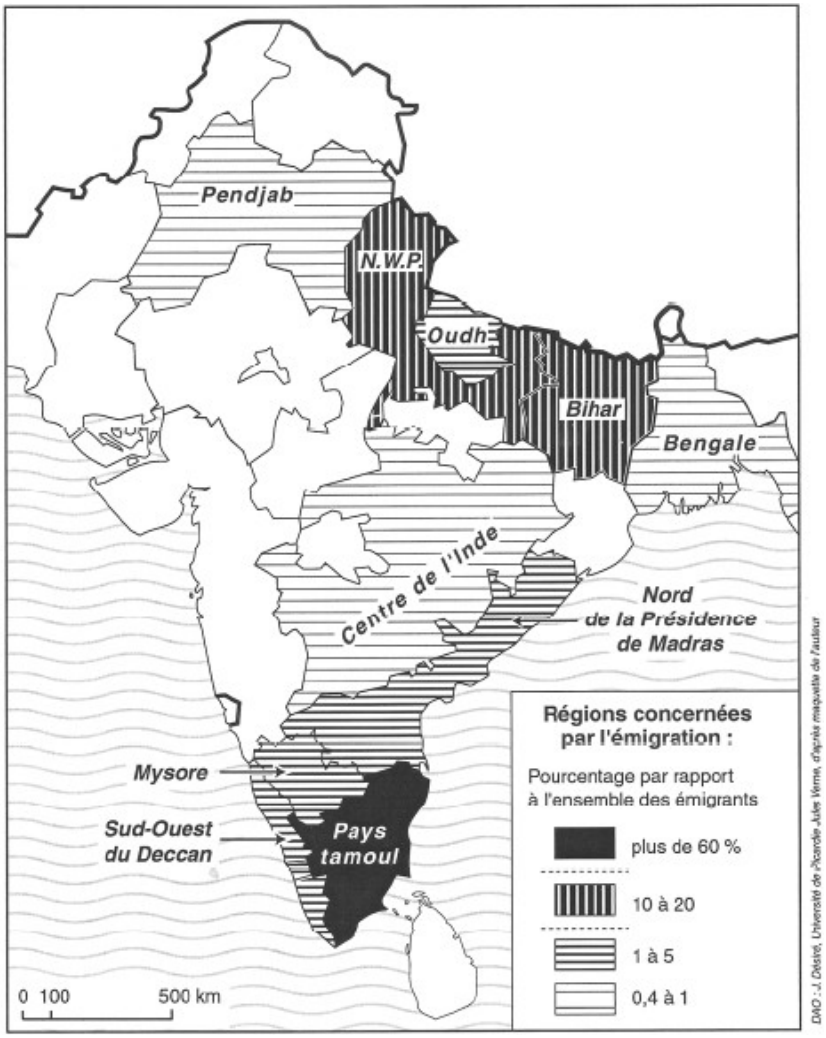


Figure 7 : Origines régionales des émigrants pour la Guadeloupe de 1854 à 1888 (C. Schnakenbourg, 2005)

La figure 7 récapitule les principales régions d'où sont originaires les coolies arrivés en Guadeloupe pendant toute la période de l'engagisme entre 1854 et 1888 [32]. Les deux régions principales sont donc les districts tamouls au Sud (présidence de Madras) représentés à plus de 60%, puis les North-Western Provinces et le Bihar (plaine indo-gangétique), représentés à 10-20%. Les autres régions sont, au Sud, les états princiers voisins de la présidence de Madras, le Mysore et le Sud-Ouest du Deccan (1 à 5%) et le Centre de l'Inde, au Nord ,le Penjab et le Bengale (0,4 à 1 %).

II.2.3 Origine socio-professionnelle: une société sous le système des castes

Les origines socio-religieuse et socio-professionnelle sont liées dans le système hiérarchique de caste indien. La caste était prise en compte dans le recensement britannique durant la colonisation. Elle définit « l'identité du citoyen indien », sa spiritualité, sa profession, sa région d'origine. A savoir, une société basée sur un système inégalitaire entre des communautés de personnes. Les castes sont des groupes héréditaires fermés, qui prédisposent les indiens à une vie bien définie. Il existe un nombre important de castes, de sous castes et qui diffère selon les régions du pays [33].

Les indiens, eux, classent les individus en « *Varna* » et en « *Jâti* ».

Le *Varna* est un système né en 1500-600 avant J.C., dans les textes religieux védiques fondateurs de l'hindouisme. Il est plus populaire en Inde du Nord. Il hiérarchise la société en 4 *Varnas* « pures », qui sont, des plus hauts gradés aux moins gradés, les *brahmana (*les prêtres et les enseignants), les *kshatriya* (les guerriers), les *vaishya* (exploitants agricoles et les marchands), les *shudra* (les ouvriers et les travailleurs agricoles, une sorte de servitude). Ces derniers servent les trois classes supérieures. Et enfin, il y a les « hors-castes » appelés « les intouchables ».

Les 4 premiers *Varnas* sont eux-mêmes subdivisés en plusieurs castes, dont le nombre est propre à chaque état de l'Inde [34]. A Karikal, en 1850, moins de 30 castes sont recensées. Les informations concernant les quatre principales castes à Karikal à cette époque sont les suivantes :

- les *brahmana* : ils habitent les terres fertiles bordant le Cavéry ;

-les *kshatriya* et les *vaishya* sont peu nombreux ;

-les *shudra* : ce sont les plus nombreux, probablement à l'origine d'un grand nombre d'engagés, bien que nous savons que les membres d'autres castes ont quitté leur profession de destination pour exercer l'agriculture pendant la période coloniale [35].

La *jâti* est un système qui définit la classe (tribus, clans, groupes) socio-professionnelle. Il existerait plus de 4 600 jâtis en Inde. Leur nombre ne cesse d'évoluer au cours des années [34].

En voici quelques exemples [36] : les Ahir (bouviers), les Mallahs (pêcheurs), les Gujjars (laitiers).

Nous savons, par la transmission orale, que les descendants du peuple des *Abhira* originaires de la plaine indo-gangétique, devenus les «*ahir*», ou «*aheer*» arrivèrent en Guadeloupe [37]. Durant le British Raj, les britanniques tirent profit de ce système pour régner, en accentuant les inégalités et divisions du peuple. Les recensements vont se baser surtout sur les *Varnas*.

Les engagés étaient pratiquement tous des agriculteurs en Inde. Dans « Présence de l'Inde dans le monde » par Géry L'Etang et Victorin Permal, le prêtre martiniquais hindou, « *Zwazo* » (né le 2 janvier 1902) leur confie que sa grand-mère travaillait dans les rizières. L'agriculture faisait partie des critères de sélection. Les planteurs réclament aux agents d'émigration *« une main d'œuvre agricole solide habituée au travail de la terre et capable de s'adapter aux conditions de vie et de travail dans les colonies d'Amérique dans le respect des clauses de l'immigration indienne dans la caraïbe et surtout des travailleurs agricoles »*[6] [38].

Concernant les castes, la nature précise des données sur cette origine dans la littérature est à mesurer pour les raisons suivantes :

- Les données n'ont été fournies par le protecteur d'émigrants à Calcutta qu'à partir de 1870 environ ;
- Nous disposons de plus de renseignements statistiques sur l'origine sociale des recrutés au départ de Calcutta que ceux au départ de Karikal et de Pondichéry ;

6 *L'ETANG Gerry, PERMAL Victorin*, Présences de l'Inde dans le monde. L'Harmattan, 1994. 366 p. ISBN 2-7384-3007-4

- Des falsifications ou données erronées au moment de l'enregistrement sont très probables. En effet, beaucoup d'indiens issus de basses castes auraient profité pour se surclasser dans les castes moyennes agricoles. A l'inverse, les membres de hautes castes se seraient rabaissés à la caste moyenne pour pouvoir émigrer.

L'agriculture est l'occupation traditionnelle de nombreuses castes mais est aussi pratiquée par des castes dont la profession associée était différente. Ce phénomène, déjà ancien dans ce pays agricole, s'accentue avec l'implantation d'industries urbaines et l'importation de produits manufacturés par la Grande-Bretagne qui concurrence l'artisanat rural et pousse les castes non agricoles à s'orienter vers l'agriculture.

Nous pouvons difficilement mener une étude complète et précise sur le sujet, en raison de la documentation fragmentaire.

Aux Antilles françaises [39] :

- En provenance de Calcutta : 4 indiens sur 10 appartiennent à des castes inférieures, 1 sur 10 à des castes supérieures. Le travail agricole est probablement familier à 2/3 des immigrants ;
- En provenance du Sud : la proportion de travailleurs de la terre varie selon le convoi de 36 à 75%. On y retrouve des castes des propriétaires agricoles traditionnels (représentés par les Vellajas au Tamildu, Reddys au pays Télougou, Mahrattes au Nord-Ouest du Deccan), des castes artisanales (tailleurs de pierre, tisserands, maçons, charretiers, forgerons), des castes inférieures et hors castes (représentées par les Pariyas, Pallys, Tottys (éboueurs), Kallas, Tchakiliyas).

II.2.4 Appartenance religieuse

Parmi les immigrés indiens, il y a une majorité d'hindous et une part musulmane non négligeable. Quasiment aucun brahmane ne serait arrivé en Guadeloupe, si on prend en

compte le peu d'archives retrouvées et la transmission orale (Enquête). Des prêtes (*puçaris*) de castes moyennes ou inférieures, la plupart non végétariens, assurent le culte des divinités populaires villageoises et pratiquent un hindouisme traditionnel avec le sacrifice animal. D'après les conclusions tirées de données éparses par Pierre Singaravélou, les Antilles françaises auraient donc accueilli 85,5 % d'hindous et 14,5% de musulmans [39].

Selon les articles 6 à 8 de la Convention franco-britannique de 1861, un contrat d'engagement est établi après le recrutement, à l'agence d'émigration en Inde. Une fois le contrat signé, l'indien s'engage à travailler pendant 5 ans dans la colonie [40]. Il adopte alors le statut de « coolie immigrant », engagé par un contrat pour travailler en tant qu'agriculteur. A partir de ce moment, il devient un sujet de l'Administration coloniale. A l'issue des cinq années, les textes réglementaires prévoient la possibilité d'un rapatriement de l'immigré indien aux frais de l'Administration. L'immigrant qui décide de rester, obtient une prime, conserve son droit au rapatriement, mais doit renouveler un contrat d'engagement de cinq années en tant qu'engagé [41].

III. L’arrivée en Guadeloupe

Après une traversée d’environ 90 jours, les premiers indiens arrivent en Guadeloupe à Pointe-à-Pitre, à bord du bateau l'Aurélie, le 24 décembre 1854 (figure 4). Il transporte environ 344 indiens. Le chiffre exact d’immigrants arrivés sur l'île entre 1854 et 1885 n’est pas connu. Cependant, les données retrouvées dans la gazette officielle et le bulletin de la Guadeloupe permettent d’estimer ce nombre à environ 45 000 [42].

La pénible traversée laisse place à la dure réalité du déracinement mais surtout à un système néo-esclavagiste dans les champs de canne à sucre. Aussi, la cohabitation avec les anciens esclaves n'est pas simple au début. L'indien est méprisé, perçu comme un traître qui a pactisé avec les colons pour relancer l'économie sucrière [43]. De même, la curiosité suscitée par ces nouveaux arrivants venus d'Asie, laisse place à une incompréhension réciproque entre indiens et créoles sur l'île. Le choc culturel conduit dans un premier temps à un repli des coolies. Aux yeux des colons, l'indien est réduit au statut de marchandise.

La question du droit au sol de l'indien en Guadeloupe a animé les discussions des décennies après l’arrivée des premiers coolies. Pour preuve, ils n'obtiendront la nationalité française qu'en 1923, soit 68 ans après l’arrivée du bateau l’Aurélie.

III.1. Vie et travail dans les habitations

Une fois l'habitation attribuée, les engagés y vivent durant tout leur engagement. Ils sont traités comme les sujets dociles des colons, à disposition pour tous types de besognes sur la plantation. Par contrainte, puis par habitude, ils ne fréquentent que très rarement les villes et les faubourgs et ce jusqu'au milieu du XXème, cinquante ans après la fin de l'engagisme. Selon les travaux de Christian SCHNAKENBOURG : *« pendant tout la durée de leur*

engagement, les indiens sont étroitement confinés sur les habitations; on ne les rencontre que très rarement dans les villes et bourgs, où leur présence semble d'ailleurs parfaitement incongrue et lorsque, exceptionnellement, il arrive qu'ils y soient en nombre, on s'empresse de les renvoyer dans leurs campagnes dès que possible […]. Le statut particulier des indiens et la tutelle administrative à laquelle ils sont soumis les enferment juridiquement sur les habitations, ce qui contribue ainsi à les isoler d'avantage ». S'ils sont surpris à l'extérieur, ils peuvent être arrêtés par la police pour « vagabondage » [44]. Logés, nourris, l'Administration met tout en œuvre pour les garder sous son emprise.

L'habitation-sucrerie est une vaste exploitation agricole sur laquelle se trouve [45], la maison du maître, grande habitation de style coloniale aménagée de pièces de valeurs (meubles en acajou qui surplombe le domaine, les cases des travailleurs dans les champs *(Kaz nèg, Kaz à z'indiens),* la sucrerie et le moulin à vent servant à broyer le sucre.

III.1.1 « Kaz à z'indiens[7] »

La case typique est une modeste case en bois de vétiver, bois *ti-paume*, gaulette et paille. Elle est entourée de son jardin, le jardin créole où l'on retrouve plantes médicinales et plantes « magiques » ainsi que le potager pour la vente au marché et la consommation familiale (figure 8).

7 *Trauction en français: « La case des indiens ».*

Figure 8 : Carte postale d'une famille d'immigrants indiens et leur case (Guadeloupe d'Antan-Gisèle Pineau, 2007)

Les indiens sont regroupés au milieu des champs de canne à sucre, dans des cases autrefois occupées par les anciens esclaves. D'autres sont placés dans des bâtiments en bois cloisonnés en une trentaine de pièces [46].

La *Kaz à z'indiens* se distingue par son sol enduit de bouse de vache, son odeur d'encens et parfois un hôtel de fortune installé pour officier le culte des divinités hindoues. En effet, la bouse de la vache, animal sacré en Inde, était utilisée par les femmes pour nettoyer le sol de leur case. Selon la croyance hindoue, elle aurait des propriétés purificatrices (spirituelle et aseptique), chasserait les « mauvaises ondes » et purifierait l'environnement [47]. Aujourd'hui, elle est retrouvée sur le sol de certaines chapelles. Dans son récit, le prêtre hindou Zwazo se souvient : « p*our purifier la maison, ma mère aspergeait le sol de bouse de vache délayée dans l'eau. Elle en arrosait aussi l'entrée. La bouse, en séchant formait une fine*

croûte qui emprisonnait insectes et poussière. C'était de plus une protection contre les pisasi[8]*. La bouse, en ce temps-là, était une vraie bénédiction, toutes les indiennes l'utilisaient. Certaines, pour se préserver encore des esprits, réalisaient devant leur porte des dessins compliqués avec de la poudre de riz. Mais seules les anciennes venues d'Inde savaient y faire. Quand elles disparurent, la coutume fut abandonnée* » [46]. Cette pratique est retrouvée à l'identique dans les villages en Inde. En effet, le docteur PARAMANANDA MARIADASSOU, médecin indien chargé du service de santé dans un établissement français, évoque avec un certain regard critique, l'usage de la bouse de vache par les indiennes dans les rituels de purifications domestiques (ménage, purification de la maison après un accouchement). Il rapporte que *« tandis que l'Homme va au travail des champs, la femme s'occupe toute seule de son intérieur. C'est elle qui balaye sa maison, en enduit le parquet d'une couche de bouse de vache […]. Ce n'est point approuvé par toutes les consciences médicales. Mais cependant la quantité de sel de potasse et d'ammoniaque qu'on trouve dans les excréments de la race bovine en fait un désinfectant économique »*[9] [48].

Jusqu'à cinquante ans après l'abolition de l'esclavage, les grandes maisons coloniales et les modestes cases sont nombreuses sur l'île. Aujourd'hui, la villa créole a remplacé la case d'antan.

III.1.2 Le travail de la canne à sucre

Durant la période d'engagement, les coolies sont tous des ouvriers agricoles sur les plantations sucrières. Au début de l'immigration, les usines commencent à voir le jour mais

8 *Pisasi (en tamoul « pisāsu ») : groupe hétérogène d'esprits mauvais qui perturbent les humains […]. Ils peuvent aussi bien être des démons en provenance de l'Inde que des esprits insatisfaits de suicidés, voire des diables créoles – G. L'ETANG & V. PERMAL (2019)*

9 *MARIADASSOU, Paramanda. Les mœurs médicales de l'Inde et leur rapport avec la médecine européenne.1906.* l'Auteur *(Pondichéry).pp.72*

sont peu nombreuses. L'île fonctionne avec environ 450 petites habitations-sucreries [49]. A partir de 1860, la révolution industrielle touche la Guadeloupe, les usines centrales remplacent les sucreries. Darbousier, Beauport et le Crédit Foncier Colonial seront les trois plus grosses usines centrales exploitant 8 000 à 12 000 hectares de domaines sucriers (Atlas des paysages de l'archipel Guadeloupe, 2011).

III.1.2.1 Les postes

De nombreuses tâches se font manuellement. Les différents postes attribués aux coolies sont les suivants : **coupeur de canne** (figure 9)**, amareur, conducteur de cabrouet** (figure 10).

Ce dernier poste est particulièrement apprécié des indiens en raison du lien spirituel qu'ils entretiennent avec la vache. Chaque poste est supervisé par un maître commandeur. Le géreur, second personnage de la hiérarchie de l'habitation, est chargé de la gestion du domaine.

Le travail se fait selon une organisation familiale bien rodée où chaque membre connaît son rôle [46] :

- le père coupe la canne dans les champs ou conduit les cabrouets vers les sucreries ;

- la mère amarre la canne à sucre en lots ;

- les jeunes filles sont chargées de garder les enfants et les bébés ;

- les enfants ne sont pas scolarisés et aident leurs parents dans les champs et à la maison.

Figure 9 : Photographie de coupeurs de canne à sucre (Guadeloupe d'Antan-Gisèle Pineau, 2007)

Figure 10 : Photographie du transport des amarres de canne à sucre par Cabrouets (Guadeloupe d'Antan, Gisèle Pineau, 2007)

Après l'arrivée des grands domaines, un réseau de voies ferrées est construit pour acheminer les amarres vers la centrale.

III.1.2.2 Les conditions de travail

Les conditions de travail imposées se révèlent beaucoup plus mauvaises que ce qu'il leur avait été promis lors du recrutement en Inde. Conformément au récit du prêtre hindou Zwazo, *« le travail de la canne était dur. Personne n'en voulait. Il éreintait les hommes, les asséchait, les laissait vides, désespérés. Toutes les taches difficiles auparavant occupées par les anciens esclaves, sont reléguées aux nouveaux arrivants »* [38].

Outre le préjudice moral, lié aux mauvaises conditions de travail et au déracinement, les indiens sont victimes de nombreux actes de violences physiques (coups et blessures, homicides, séquestration). De 1858 à 1900 (sauf suppression de 1878 à 1881), des syndicats cantonaux sont prévus pour protéger les indiens et s'assurer que les colons honorent correctement leurs obligations envers les travailleurs. Ils disparaissent définitivement en 1908 [50]. Selon les rapports, l'application des textes était toute autre. Globalement, ce qui en ressort c'est le manque cruel de protection des immigrants, la négligence, l'indifférence face aux injustices et les abus subis sur l'habitation.

La mortalité fut très élevée dans la population indienne arrivée sur l'île. Par exemple, dans le tableau numérique des naissances et des décès survenues dans la colonie en 1883 (année normale sans épidémie), pour une population indienne de 16 083 personnes, il a eu 452 naissances et 1089 décès. Les raisons évoquées sont les conditions de travail difficiles dans les plantations, la dénutrition, des conditions sanitaires médiocres (manques de soins médicaux), la confrontation aux endémies tropicales comme la tuberculose ou le paludisme. De 1865 à 1866, la population indienne est particulièrement vulnérable à l'épidémie de choléra (taux de mortalité à 309 pour 1000) [42]. Ce taux de mortalité élevé vaudra à l'indien une réputation de travailleur incompétent appuyée par son apparence physique chétive. Des

surnoms tels que « *faib kon coolie* » (faible comme un coolie), « *fé bas* » (non performant), sont restés des décennies après la fin de l'engagisme. Il se disait que l'apport indien n'avait pas su remplacer la main-d'œuvre africaine.

III.2. La diversification du travail

Au cours de la décennie de 1880, les colonies vont se montrer de plus en plus favorables à l'accord d'un permis de séjour et à l'autorisation de travailler librement dans le secteur voulu, sous certaines conditions et sans obligation de réengagement. Les indiens sont alors dispensés de l'application des textes relatifs à l'engagisme. Ceci va prendre une réelle ampleur à partir de 1888 et se concrétiser par un décret en juin 1890 [51].

Vers 1885, le nombre d'indiens soumis au statut de l'engagement décroît de plus en plus. Une nouvelle ère débute alors, celle de l'implantation en milieu rural. On parle de la constitution d'une « petite paysannerie indienne ». Les indiens accèdent à la propriété, s'installent notamment sur d'anciennes « habitations-sucreries ». Ils commencent à exploiter des parcelles de terre dont ils deviennent locataires voire propriétaires. Certaines familles issues de castes moins modestes peuvent s'approprier de très vastes terrains agricoles de plusieurs hectares. Sur quelques hectares de terres, ils cultivent la canne à sucre pour l'usine, sur les traces des coolies engagés. En parallèle, ils en utilisent une petite parcelle pour cultiver des fruits et des légumes et élèvent des animaux pour les revendre ou les consommer. En 1891, il y a environ 269 paysans et propriétaires ruraux indiens. Entre 1886 et 1892, 15% des indiens de la Guadeloupe possèdent un permis de séjour [52].

L'ascension professionnelle va être lente. Selon le recensement des indiens par profession réalisé par l'administration de la Guadeloupe, en 1891, l'île comptabilise une population active immigrante de 12 479 personnes. Ce chiffre comprend 11 272 indiens travaillant sur les habitations et usines ou pour le compte de celles-ci, 269 propriétaires ruraux et paysans,

554 domestiques et servantes et seulement 384 (soit 3,1% de la population active indienne totale) indépendants et occupant un poste hors du secteur agricole [53]. Après l'émancipation, les indiens vont être nombreux à poursuivre le travail dans les habitations et dans le secteur agricole. Les générations suivant l'arrivée des premiers indiens en Guadeloupe restent dans les campagnes. Il leur sera difficile d'en sortir et de se faire une place dans les villes. L'analphabétisation de la plupart d'entre eux rend une intégration dans l'administration impossible. Cependant, leurs tâches se diversifient et les postes qu'ils occupent s'améliorent. Il est important de noter que leur appartenance sociale au départ de l'Inde influencera leur devenir sur l'île et les membres de castes supérieures seront les premiers à gravir l'ascension sociale et à accéder aux métiers de l'administration (fonctionnaires d'État, du Ministère de l'Éducation Nationale).

III.2.1 L'élevage d'animaux

Les descendants de coolies s'illustrent dans le petit et le grand élevage d'animaux notamment de cabris, de poulets et de bœufs. Dès le plus jeune âge, les parents confient la tâche de « *gadè bèf* » (bouvier) à leurs enfants. Selon Ernest Moutoussamy, « c'était une mission presque sacrée pour lui, surtout quand sa grand-mère lui apprenait la légende de Krishna devenu vacher » [54].

III.2.2 La culture de caféiers, de bananiers et de cacaoyers sur la Basse-Terre

En Basse-Terre, dans les hauteurs de Capesterre-Belle-Eau (Section Fond-Cacao), on retrouve un paysage montagneux plus humide et boisé propice à la culture de caféiers, de bananiers

et de cacaoyers. Une forte communauté descendante de coolies, majoritairement d'origine tamoule, y exploite plusieurs hectares de plantations de bananes (bananeraie), de caféiers, de cacaoyer, de vanille et d'autres fruits tropicaux (pastèques, ananas etc).

A partir des années 1930, la production de la banane, importée de l'Inde, est en essor. Elle vient amortir les difficultés que rencontre le marché du sucre de canne, concurrencé par le sucre de betterave. Après la seconde guerre mondiale de 1945, l'exportation antillaise vers l'Europe, de bananes devance celle du sucre. L'ananas est un fruit très prisé des riches et en 1908 une conserverie d'ananas ouvre à Pointe-à -Pitre. L'exploitation du café dont les plants ont été ramenés du Jardin des plantes de Paris, prend de l'ampleur, pour atteindre en 1900, 70% du café consommé en Métropole. Malheureusement, les cultures de café et de banane sont ravagées chaque année par les cyclones. Si les champs de bananiers parviennent à rapidement à se relever, cela est plus difficile pour les cultures de café. A partir de 1950, l'exportation de café est progressivement abandonnée [55].

III.2.3 La culture des « légumes France »

Sur les plateaux de la Basse-Terre, à environ 700 mètres d'altitude, les coolies cultivent des légumes venus d'Europe tels que les carottes, les choux, les poireaux, les laitues. On les retrouve sur les marchés de Basse-Terre, de Pointe-Pitre ou de Saint-Claude. Au fil des années, la communauté d'origine indienne s'illustre dans d'autres corps de métiers tels que le commerce, le transport, l'administration, l'ébénisterie, mais plus de ¾ est agricultrice [42].

A partir des années 1880, l'environnement politique de la France bascule en défaveur de l'immigration indienne en Guadeloupe, notamment avec la montée des républicains au pouvoir [56].

L'engagisme finira par progressivement s'achever pour des raisons économiques. Une crise sucrière va frapper la colonie durant 20 ans à la fin du XIXème siècle. Les derniers coolies débarquent en Guadeloupe en 1889 à bord du bateau le « Bordeaux-Nantes » (figure 5). Quinze années après les premières remises en question sur l'immigration, celle-ci est officiellement déclarée interdite le 24 août 1888 par les autorités anglo-indiennes (figure 5), sans donner le choix à la France [57].

Entre 1854 et 1889, environ 42 326 indiens sont arrivés sur l'île. En raison des rapatriements et d'une croissance démographique annuelle inférieure au nombre d'entrées, le 31 décembre 1892, la communauté indienne ne représente que 12% de la population totale, soit 15 966 têtes. Les groupes tamouls et kalkattas sont représentés dans la même proportion [58].

La Guadeloupe est, après Trinidad et Tobago, l'île de la Caraïbe sur laquelle le nombre de rapatriements en Inde a été le moins important (22,6 % environ des coolies arrivés entre 1854 et 1906, la mortalité non prise en compte). Le manque d'investissement de l'Administration française est mise en cause. En revanche, en Martinique, 46,8% des coolies arrivés sont repartis en Inde. Les chiffres sont approximatifs, car ils sont établis à partir de données éparses recueillis par Christian Schnakenbourg [56].

IV. Une « Inde créole »

Dans le bassin caribéen, l'héritage de l'engagisme se retrouve aujourd'hui, dans le Sud de la Caraïbe (le Surinam, Guyana), à Trinidad et Tobago, à Grenade, à Saint-Vincent, à Sainte-Lucie, en Jamaïque et dans les deux îles françaises, la Guadeloupe et la Martinique [40].

Qu'appelle-t-on « indien de Guadeloupe » ? Depuis le XXème siècle, le recensement n'est plus classé selon les origines. Les descendants sont aujourd'hui de nationalité française, nés en Guadeloupe, parlent le créole et le français. Nous parlerons d'une population guadeloupéenne descendante d'immigrés indiens. Cette dernière est le vecteur d'un art de vivre indien à la créole à travers sa cuisine, sa spiritualité, son folklore, son rapport aux éléments de la Terre. Voyons les grandes lignes de leur parcours identitaire.

IV.1. Des hameaux indiens (XXème siècle)

A leur arrivée, les indiens sont répartis sur les zones à activité sucrière, à savoir, les communes de Capesterre-Belle-Eau, de Saint-Claude, de Matouba-Papaye (seule commune non sucrière) en Basse-Terre, du Moule, de Port-Louis, de Petit-Canal, de Sainte-Anne et de Saint-François en Grande-Terre [59].

Jusqu'en 1882, les recensements distinguent les immigrés indiens du reste de la population. Selon les chiffres obtenus, en 1882, ils représentent 11% de la population guadeloupéenne totale. Ils se concentrent dans les zones rurales à forte activité agricole, où se trouvent les habitations sucrières et les usines centrales et plus particulièrement dans les trois communes du Moule, de Saint-François et de Sainte-Anne (figure n°11). Selon le recensement de 1882, le nombre d'indiens en pourcentage est égal à 4 % sur les communes de la côte sous le vent (Deshaies, Vieux-Fort, Pointe-noire, Baillif, Basse-Terre, Vieux-Habitant), 12% sur l'Ouest

Grande-Terre (Anse-Bertrand, Petit-Canal, Port-Louis, Morne-A-L'Eau, Abymes), 16% de Saint-Claude à Sainte-Rose et 20% dans les communes du Moule, de Saint-Français et de Petit-Canal [42].

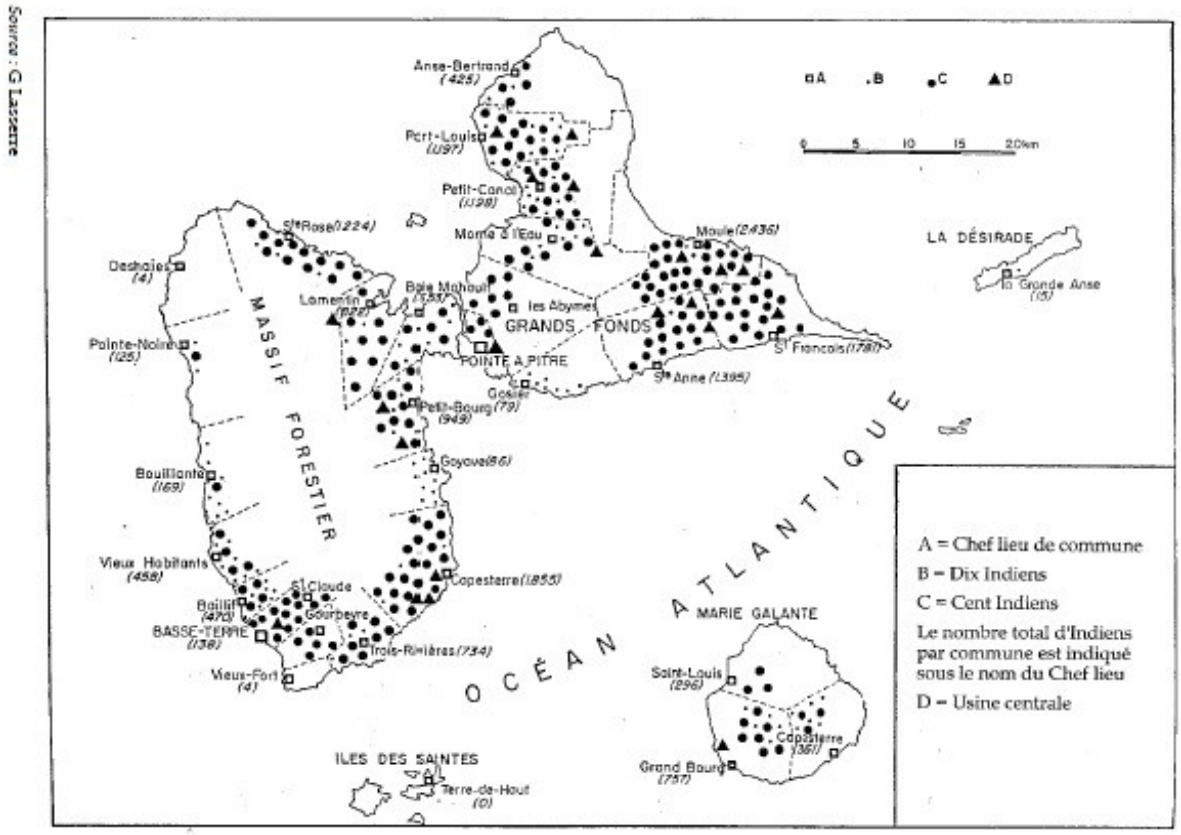


Figure 11 : Répartition géographique des indiens en 1882 (Guy Lasserre, 1953)

Les gros points représentent 100 indiens et les petits points 10 indiens. Le total de la population indienne est indiqué par le chiffre sous le nom de la commune.

En 1952, deux « zones indiennes » apparaissent sur la carte de la Guadeloupe (figure 12). Une première zone en Grande-Terre s'étale entre les communes de Saint-François, Le Moule et Petit-Canal (rectangle A sur la carte) et une deuxième zone, en Basse-Terre, s'étend de Capesterre-Belle-Eau aux hauteurs de Saint-Claude (rectangle B sur la carte). On observe un net regroupement dans ces deux zones, par rapport à 1882.

Au sein d'une même commune, ils se concentrent en groupes de familles dans des sections rurales agricoles spécifiques et y reproduisent leur mode de vie villageois indien.

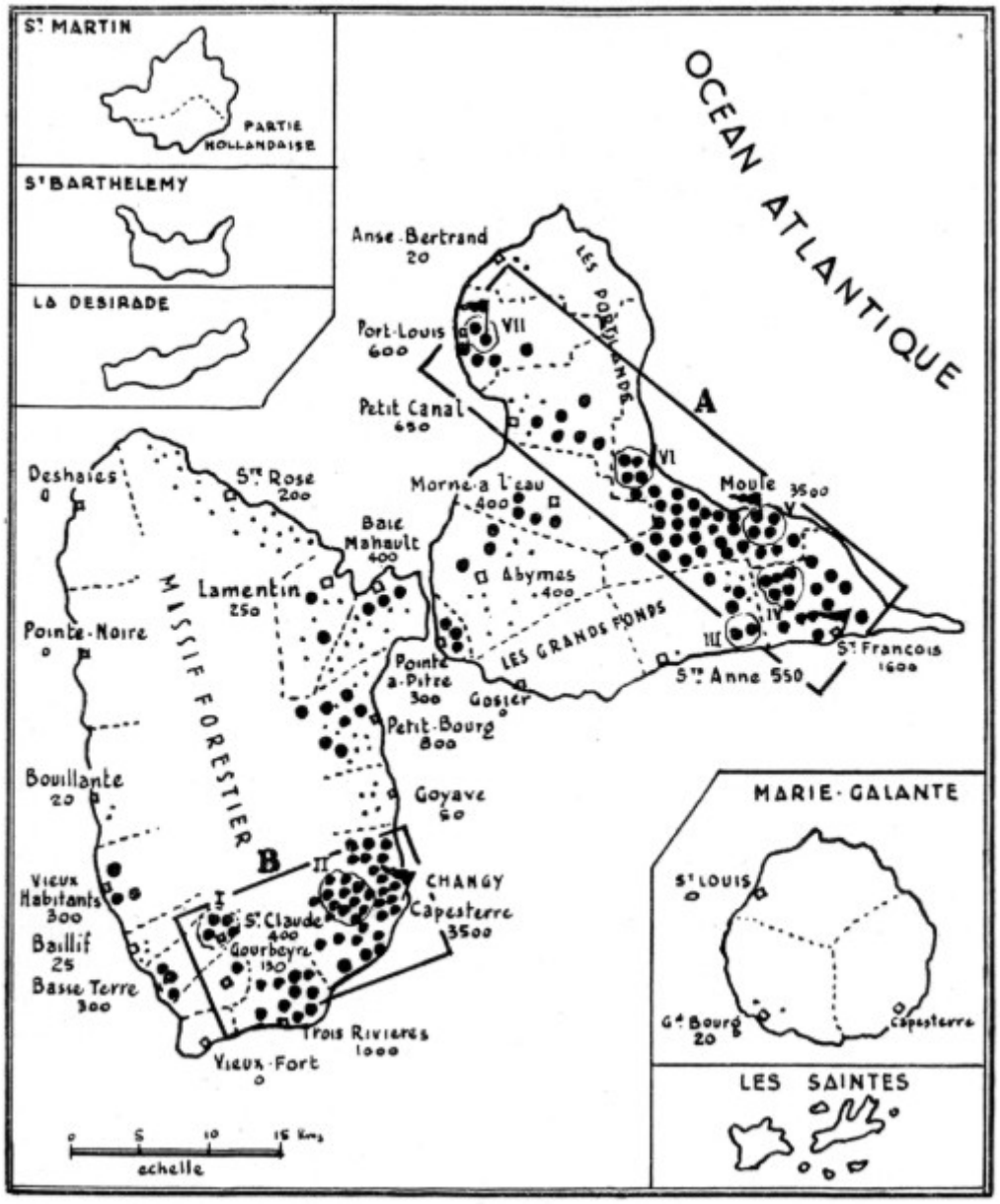


Figure 12 : Répartition géographique des indiens en 1952 (Guy Lasserre, 1953)

Les gros points représentent 100 indiens et les petits points 10 indiens. Le total de la population indienne est indiqué par le chiffre sous le nom de la commune. Les fanions représentent les temples. Les cercles correspondent au principales sections communales indiennes.

Enfin, Pierre Singaravélou a mené une étude sur la répartition de la population d'origine indienne en Guadeloupe, en se basant sur les patronymes figurant dans le recensement de

1967. Il en résulte une concentration dans les zones de culture de la banane et de la canne à sucre. Ils sont présents à 38,8 % à Saint-François, à 24,8 % à Petit-Canal, à 23,6 % à Port-Louis, à 20,2% à Capesterre-Belle-Eau, à 13,8 % à Sainte-Anne , à 16,2 % au Moule [60].

Durant le XXème siècle, la crise sucrière profite aux communautés indiennes, leur permet d'asseoir leur présence dans le milieu rural par l'accès à la propriété et initie un épanouissement social. Comme le précise Monsieur Ernest Moutoussamy dans ses romans, c'est l'implantation rurale qui a sauvé l'indianité. Le végétal et la terre ont servi de socle pour une reconstruction.

IV.2. Enracinement : parcours pour le *« droit au sol »*

Après un repli communautaire dans les habitations, vient le temps pour l'indien de revendiquer sa place en Guadeloupe. Un combat plus ou moins gagné, mais qui se fera dans un premier temps au prix d'un reniement de l'Inde, jusqu'à l'éveil des consciences à l'aube du IIIème millénaire.

IV.2.1 Identité perdue

L'intégration après l'arrivée est un parcours difficile, semé d'abandons et de rejets identitaires. En franchissant les eaux noirs de *Kâla Pani*[10], il perd son statut, sa citoyenneté, sa

10 *« Kâla pani » : 1ère définition :désigne l'eau noire des océans, dans la culture hindou. Les croyances disent que si un indien franchit les eaux noires, il est alors déchu de sa position sociale, de sa nationalité et condamne ses générations descendantes à une*

caste, ses repères culturels. Ses univers socio-religieux et socio-culturel auxquels il est attaché sont ébranlés.

Une reconstruction s'avère impossible car il est arrivé sur un continent imprégné d'une toute autre culture. Les colons imposent une politique d'occidentalisation et d'évangélisation. Sa culture aux aspects orientaux sud-asiatiques si lointaine, suscite les moqueries, l'incompréhension, voire la peur. Il est évident que pour survivre dans ce milieu et s'intégrer, il abandonnera certains piliers pour en adopter d'autres. Voyons comment va évoluer la (re)-construction identitaire de l'indien pour devenir un français indo-guadeloupéen et comment il va s'approprier sa nouvelle terre d'accueil.

IV.2.1.1 « Sans-papiers »

En quittant l'Inde, le coolie a pu se libérer des injustices liées à sa caste et à la tradition. Mais en contrepartie, à son arrivée, il n'a plus de citoyenneté. De 1854 à 1922, les engagés ainsi que leurs descendants nés ou non en Guadeloupe n'ont pas le droit à la citoyenneté

---

malédiction.- Singaravélou, Pierre. Les indiens de la Guadeloupe Tome 1. L'Harmattan, 1991. pp.77-93.

2ème définition : tabou de l'hindouisme dissuadant de franchir les « eaux noires » ou sombres de l'océan, nommément indien et donc, par extension, d'entreprendre de longs voyages, toutes choses qui rompraient le cycle des réincarnations et condamneraient à l'errance perpétuelle…or il fallait pourtant le faire pour parvenir en Guadeloupe (notamment) : pour vaincre les résistances des plus récalcitrants, les recruteurs leur expliquaient que de grandes quantités d'eau du Gange avaient été embarquées à bord des coolie-ships, garantissant ainsi qu'il n'y aurait aucune rupture possible du cycle des réincarnations et que, dès lors, à aucun moment ils ne pourraient être en faute par rapport à leurs convictions religieuses.- Caïlachon, J. (2013). Notes sur Karikal à l'époque de l'arrivée de l'Aurélie en Guadeloupe. Bulletin de la Société d'Histoire de la Guadeloupe, (164), 77–84. https://doi.org/10.7202/1036803ar

française. Les descendants n'ont plus la nationalité indienne mais ils sont considérés comme étant toujours des sujets de l'empire britannique [61].

IV.2.1.2 Occidentalisation et créolisation

Du fait de la diversité des territoires de recrutement des engagés, un certain nombre de langues différentes ont été importées à leur arrivée en Guadeloupe. En 1951, l'État indien a recensé la présence de 855 langues parlées en Inde. Les langues et dialectes indiens appartiennent à différentes familles linguistiques : indo-aryenne, dravidienne, austro-asiatique ou tibéto-birmane [62]. La majorité du territoire parle les langues indo-aryennes et ¼ de la population, les langues dravidiennes [63].

Les langues majoritairement parlées dans les territoires occupés par les 5 comptoirs français sont les suivantes [64] :

- Pondychéry et Karikal : les langues tamoules (les plus nombreux) ;

- Yanaon : le télougou ;

- Mahé : le malayâlam ;

- Changerganor : le Bengali.

Les langues indiennes qui auraient été importées en Guadeloupe par les coolies durant la période de l'engagisme, d'après les recherches linguistiques effectuées par Monsieur Ernest Moutoussamy et Monsieur Appasamy Murugaiyan (enseignant chercheur à l'École Pratique des Hautes Écoles de Paris) [2] sont les suivantes :

- les langues dravidiennes : le tamoul, le kanada, le toulkou, le télougou, le malayâlam, le cinghalam, le guérindou ;

- les langues indo-aryennes : l'hindi, le râjasthaâni, le gujarâti, le bihari, l'ourdou, le bengali [2].

Cette liste n'est certainement pas exhaustive. En effet, les témoignages évoquent d'autres

dialectes parlés tels que le bhojpuri, langue indo-iranienne parlée dans le Nord-Est de l'Inde notamment dans la région du Bihar (enquête).

Très vite, à leur arrivée, l'emploi du créole s'impose afin de pouvoir communiquer avec les autres travailleurs dans les champs de canne à sucre déjà présents mais également entre eux. C'est la langue d'adoption universelle dans les champs Aussi, l'emploi de leurs langues natales aux sonorités exotiques sont sujettes aux moqueries, ce qui les pousse à rapidement les taire. L'emploi du tamoul, de l'ourdou, de l'hindi et du bhojpuri aurait perduré jusqu'aux années 1920 environ [65]. Le créole est né de l'alliance entre le vocabulaire d'une langue dominante (*le français, l'anglais*) et les structures grammaticales d'une langue dominée (*langues africaines, indiennes*) afin de permettre à différentes ethnies ne parlant pas la même langue de communiquer entre elles [66].

Les trois premières générations comprennent le français, mais elles ne parlent pratiquement toutes que le créole. Comme le précise Monsieur E. Moutoussamy, jusqu'à 1946, année durant laquelle la Guadeloupe devient département d'Outre-Mer (figure 4 et 5), le taux de scolarisation étant faible, il n'y pas d'apprentissage, ni de pratique du français [67].

La période d'engagisme n'échappe pas à l'évangélisation opérée par les missionnaires des puissances coloniales. Dès le début de la traite des esclaves, la conversion à la religion catholique est obligatoire. Les africains ont tous été évangélisés sans pour autant avoir abandonné leurs superstitions, leur pratiques, les rites du Golfe de Guinée qui ont rendu la culture catholique créole unique [68]. Dès le départ, un message de diabolisation de la religion hindoue est véhiculé sur l'île. Le rejet et la peur de cette spiritualité polythéiste venue d'Orient, pousse cette minorité à se convertir au christianisme pour s'intégrer. Les engagés arrivés ont pu garder leur patronyme, cependant, la plupart ont été « francisés » et ont perdu leur orthographe d'origine. À la naissance des premiers enfants d'engagés nés sur l'île, les prénoms d'origine indienne disparaissent. Les barrières dressées par l'administration française et la volonté des engagés de s'intégrer en sont probablement les causes. Le prêtre

hindou Zwazo en témoigne : « Deux ou trois ans plus tard, ils eurent une fille. Ils lui choisirent un prénom hindou : Tangomen. Mais quand il fallut la déclarer à la mairie, l'employé répondit que ce n'était pas possible et lui trouva un prénom chrétien : Pauline. Pauline Carpaye. Mais dans l'habitation, tout le monde continua à l'appeler Tangomen. C'était ma mère » [38].

IV.2.2 Henry Sidambarom (1963-1952), son combat pour la nationalité française

Henry MOUTOU SIDAMBAROM est le fils de deux engagés indiens originaires de l'Inde du Sud arrivés entre 1854 et 1889. Il accède à l'éducation scolaire, un privilège pour l'époque. Ceci va lui permettre d'être un acteur clé dans le combat pour les droits des coolies en Guadeloupe.

En effet, à l'issue de ses études, il fréquente le milieu politique et s'y intéresse de plus en plus. En 1904, il demande l'inscription des indiens sur la liste électorale. Le gouverneur est défavorable à la demande et ordonne leur radiation des listes, car ils sont considérés comme « des sujets britanniques et non des citoyens français ». Dans ce contexte Henry SIDAMBAROM décide de porter l'affaire devant le tribunal de paix de Capesterre-Belle-Eau. Ce combat débute le 23 février 1904, par un procès intitulé « Procès politique, contestation des droits électoraux des fils d'hindous nés à la Guadeloupe ». Ce n'est que 20 ans plus tard, le 21 avril 1923, après plusieurs rebondissements, que le président du Conseil des ministres, M. Raymond Poincaré accorde la citoyenneté française aux fils d'indiens nés en Guadeloupe française selon la loi du 22 juillet 1893 [69] (figure 5).

Aujourd'hui, M. Henry Sidambarom fait parti du « Panthéon » des personnalités de l'Histoire guadeloupéenne. Un buste à son effigie est dressé dans sa commune de naissance, à Capesterre-Belle-Eau à Fond Cacao. Le 16 février 2013, le Prix Félix Eboué (prix du dire et du savoir dire) a consacré son édition à la commémoration du 150ème anniversaire de la

naissance d'Henry Sidambarom [70].

A partir de 1945, on assiste à un épanouissement de la communauté, par une intégration socio-économique progressive. Pierre Singaravélou, résume ceci en disant : *« Les structures sociales traditionnelles persistent […] le maintien des structures religieuses et culturelles restent de loin le bastion solide de l'indianité dans la caraïbe. Toutefois, les assauts de la créolisation et de l'occidentalisation ont permis à de nombreux indiens surtout dans les petites minorités du Centre et du Nord de la Caraïbe de quitter la tradition et d'évoluer vers l'assimilation* » [71].

IV.3. Fin du XXème siècle: éveil des consciences

La persistance de l'hindouisme a sans aucun doute été le moteur d'un éveil culturel à la fin du XXème siècle. Les jeunes générations souhaitent célébrer la Mémoire et inscrire le fait indien dans le patrimoine guadeloupéen. Une « élite », constituée d'écrivains et de personnalités politiques, entame une démarche afin de mettre en lumière cette période post-abolition dans les colonies de la Caraïbe et de l'océan indien. Ces derniers regrettent un manque de reconnaissance de cette partie de l'Histoire coloniale et désirent un partage de la Mémoire avec celui de l'esclavage. C'est le cas du poète et écrivain mauricien descendant d'engagés, Khal Torabully, l'un des premiers à évoquer le souhait d'une alliance entre deux peuples victimes tous les deux de la dégradation de la condition humaine et de l'aliénation [43].

L'éveil des consciences s'illustre par la volonté de retrouver les racines perdues pour mieux les ancrer au sol antillais et partager la culture avec toute la communauté. Le jeudi 28 mai 1981 [72], le jumelage entre la ville de Basse-Terre et Pondichéry a scellé l'amorce de la reprise de contact avec le sous-continent asiatique (figure 5).

Une série d'événements catalyseurs vont voir le jour à partir du XXème siècle tels que le

développement d'une littérature indo-guadeloupéenne à l'origine d'un « mouvement littéraire » baptisé « indianité », des échanges avec la diaspora et l'Inde, des festivals commémoratifs, la naissance d'une importante vie culturelle et associative et plus récemment l'inauguration d'un Centre Guadeloupéen pour la Culture Indienne en décembre 2018 (figure 5). La Commémoration du 150ème anniversaire de l'arrivée des 1er indiens en Guadeloupe durant l'année 2004 a eu un fort retentissement au sein de toute la communauté guadeloupéenne. Un raz-de-marée d'événements culturels indiens et indo-créoles ont rythmé l'année dans plusieurs communes de l'île. Dans les foyers indo-guadeloupéens, les jeunes générations renouent avec une culture familière. Pour le reste de la communauté guadeloupéenne, c'est l'occasion de faire connaissance avec ces guadeloupéens « a*rrivés après* » et de lier les cultures, jusqu'ici jalousement gardées au sein des foyers indiens. A l'occasion de la soirée d'inauguration, à Basse-Terre, le samedi 17 janvier 2004, plusieurs personnalités indiennes étaient présentes, dont A. Namassivaya (ministre de l'Agriculture du gouvernement de Pondichéry), V. Balan (PDG de Pondichéry Agro Products Food and Civils Supplies), S. Kunadi (ambassadrice de l'Inde en France).

L'héritage s'enrichit par les réminiscences culturelles et les échanges qui permettent de (re)-découvrir des faits oubliés ou non importés durant l'engagisme.

IV.4. Quel héritage (XXIème siècle) ?

Après près d'un quart de siècle d'immigration et cent-soixante années de présence, les indiens ont laissé un important héritage dans le patrimoine culturel guadeloupéen. Une transmission orale de génération en génération s'est opérée au fil des années, pour donner naissance à une culture indo-guadeloupéenne bien ancrée à la fin du XXème siècle. Selon M. Schnakenbourg : « Les immigrants ne sont plus en Inde, certes, mais l'Inde est toujours en

eux, même chez les plus anciennement installés dans l'île[11] » [65]. Cette citation de Christian Schnakenbourg résume bien l'état d'esprit des premiers immigrés et de leurs descendants. Imprégnés d'une culture plurimillénaire, ils vont distiller leurs repères culturels sur l'île pour affirmer leur identité et déjouer l'érosion du temps.

L'histoire de la formation de la civilisation indienne est extrêmement complexe et présente encore des zones d'ombres. Son territoire a connu au fil des époques diverses occupations (perses, arabes, européennes) et a été sous la domination de plusieurs civilisations, ce qui fait son immense pluralité aujourd'hui. A l'époque de l'engagisme, l'Inde est sous la domination britannique et culturellement nous pouvions grossièrement distinguer une Inde du Nord marquée par l'influence musulmane des Moghols et une Inde du Sud dominée par la civilisation tamoule [73].

Le géographe, spécialiste de géolinguistique, Roland J.L. Breton, décrit le continent indien comme un « laboratoire exemplaire de la coexistence des cultures, des langues, des ethnies » [74]. C'est un carrefour de communautés, de types physiques, de religions, de langues, dont les frontières s'entrecroisent et ne sont pas strictement délimitées. En Guadeloupe, les traces de la présence indienne du Nord sont perceptibles, mais c'est la culture tamoule qui a largement été importée.

IV.4.1 Les freins

Dans la citation suivante, David NORTHRUP affirme que l'influence culturelle des engagés aurait été moins importante dans les îles françaises que dans les îles anglaises, en raison de leur minorité numéraire : « But he is quite right that the Indians did not flourish, that they never achieved the numerical prominence that they did in Trinidad and British Guiana, and

11 SCHNAKENBOURG, Christian, « L'immigration indienne en Guadeloupe (1848-1923) histoire d'un flux migratoire », Thèse de doctorat en histoire contemporaine, sous la direction de Philippe Mioche, Aix-en-Provence, Université de Provence, 2005, pp.1147

that their cultural influence in the French Caribbean colonies was less than in the British West Indies » [28].

En réalité, plusieurs freins à l'altération du bagage culturel apporté par les engagés en Guadeloupe se sont dressés. En voici une liste :

- la transmission orale et l'absence de supports écrits ;

- l'origine sociale modeste des engagés et l'illettrisme ;

M. Ernest Moutoussamy précise que « En l'absence de l'instruction et donc de l'écrit, du fait de l'analphabétisme, l'héritage fut maintenu par la transmission orale ». [75] Jusqu'à la première guerre mondiale, le nombre d'enfants scolarisés chez les indiens est dérisoire (environ 3,6%). Selon les chiffres rapportés par Christian Schnakenbourg, « En 1891, sur les 2 380 enfants indiens que compte la Guadeloupe, à peine 86 vont à l'école » [76].

- les archives lacunaires ;

- la non-transmission et les secrets de la tradition précieusement gardés ;

- la minorité numéraire ;

- l'évangélisation forcée et le rejet ;

- la précarité de la communication à cette époque et la distance entre les deux territoires.

Un certain temps, les indiens ont tenté de maintenir un lien avec leurs proches restés en Inde notamment par l'échange de courrier avec leurs familles. Le coût de l'envoi, la distance et les difficultés d'organisation du transport du courrier entre les Antilles et l'Inde n'ont pas permis d'entretenir les liens. Les courriers prenaient 2 à 3 mois pour arriver à destination, s'ils ne s'étaient pas perdus en chemin. Le temps a fini par rompre les derniers contacts en 1889 [77].

- la courte durée de ce flux migratoire ;

- le jeune âge des adultes recrutés (env. 19-35ans). Nous supposons qu'ils n'avaient pas l'expérience des personnes âgées pour transmettre un savoir.

Enfin, la plupart pensait revenir en Inde à l'issue du contrat. Tous ces freins n'ont pas permis

de sceller ce lien entre l'Inde et les colonies qui auraient pu entretenir la culture.

IV.4.2 Les « push factors » : conjurer « *Kâla pani* »

L'héritage demeure conséquent et s'explique par l'attachement traditionnel du peuple indien pour sa terre d'origine, ainsi qu'à la force portée par une civilisation vieille de plus de 5 000 ans.

Il existe un désir d'entretenir ce bagage, comme un respect de la tradition des ancêtres. C'est aussi une forme de résistance à l'oubli, à la dissolution d'un héritage ancestral et une façon de conjurer la fatalité de « *kâla pani* », en maintenant le lien. Le passage suivant illustre bien la motivation des générations héritières de renouer avec leurs racines : **«** But a shared post-colonial identity is now emerging, combining pride in India's economic rise, religious and cultural traditions and, increasingly, commemoration of their ancestors' struggles to establish themselves **».** [78]

Cet extrait d'un article pour le journal d'information américain The Huffington Post évoque le regain d'intérêt pour la culture hindoue survenu chez les jeunes générations, après le déni identitaire imposé : « Faced with the elimination of their identities and ways of life that had been transported via difficult ship voyages, the Caribbean Hindu population became more devout in their practice ». [79]

Les principales composantes socio-culturelles du quotidien villageois indien ont laissé une empreinte matérielle et immatérielle, tout en s'adaptant au nouveau milieu. Cet héritage en Guadeloupe se retrouve dans les arts (la danse, le chant, la musique), la spiritualité, la flore, la cuisine et même le créole. Attardons-nous ici sur deux piliers culturels, la vie spirituelle et la cuisine.

IV.4.3 Héritage spirituel

Pour mieux affronter les difficultés du quotidien, les engagés se retournent en premier lieu vers l'élément omniscient de leur culture, les dieux hindous. L'hindouisme serait né de la rencontre entre les textes sacrés védiques apportés par la civilisation indo-aryenne (origine persane et européenne) qui a colonisé la vallée de l'Indus (XVIIème siècle avant J.C – IIIème siècle après J.C) et les croyances ancestrales des civilisations indigènes (Dravidiens) [80].

IV.4.3.1 Résistance de l'hindouisme populaire en Guadeloupe

Les communautés indiennes sont arrivées en Guadeloupe avec des croyances et pratiques de l'hindouisme propres à leurs origines géographiques et sociales. Cette rencontre à donné naissance à une forme d'hindouisme populaire simplifié en Guadeloupe [60].

Plusieurs obstacles se sont dressés face à la pratique de l'hindouisme tels que sa diabolisation, les appartenances religieuses diverses des engagés et l'évangélisation obligatoire. En 1956, l'Evêque de Guadeloupe, dans une lettre adressée aux curés de l'île, exprimait sa volonté d'avertir les baptisés catholiques d'origine indienne sur les méfaits de la cohabitation entre la foi chrétienne et l'idolâtrie hindouiste. Il prévoyait dans sa lettre des sanctions en disant :*« Nous attirons l'attention de nos diocésains, qui peut-être ne se sont pas rendus compte que ces réunions étaient entachées d'idolâtrie et qu'elles étaient toujours un danger de superstition ou de sorcellerie. Nous espérons bien que cet avertissement sera suffisant et que nous ne serons pas obligés de prendre les sanctions qui s'imposeraient, au cas où des chrétiens continueraient à prendre part à des réunions qui blessent leur foi ».* Il mesurait ses propos, en précisant que l'Église ne s'opposait pas au maintien de certaines traditions folkloriques [81].

Malgré les obstacles qu'ils ont rencontrés, l'accession des indiens à la propriété en milieu rural et l'amélioration de leur niveau de vie se sont accompagnées d'un accroissement des pratiques religieuses dans la deuxième moitié du XXème siècle. Le paysage guadeloupéen a accueilli de plus en plus de chapelles et de temples. Ils sont édifiés dans des lieux « cachés » dans un premier temps, car l'Administration coloniale était défavorable à la construction des chapelles indiennes [82].

IV.4.3.2 Les caractéristiques de l'hindouisme pratiqué en Guadeloupe

C'est l'hindouisme tamoul du Sud de l'Inde qui a majoritairement été importé. On peut aussi le qualifier d'hindouisme populaire ou villageois. Il se décline en différents courants et se revendique plutôt comme une philosophie de vie qu'une religion. On ne « se convertit » pas à l'hindouisme. On distingue deux grands types d'hindouismes selon l'échelle sociale, qui sont l'hindouisme « brahmanique » et l'hindouisme populaire. Le premier est pratiqué par les 4 castes supérieures, avec au sommet les brahmanes qui célèbrent le culte. Ils vénèrent les 3 divinités majeures du Panthéon hindou, Brahma, Vishnou et Shiva. L'appartenance sociale des travailleurs coolies à des couches sociales défavorisées n'a pas permis à cette forme d'hindouisme de s'imposer en Guadeloupe.

L'hindouisme populaire est le résultat de la division sociale en Inde. Il est associé aux divinités de basses castes ou hors castes. Il se caractérise par le culte des déesses locales telles que Maldévilin, Maliémin et Kâli. Contrairement à l'hindouisme des hautes castes, on y pratique le sacrifice animal et en Guadeloupe, c'est cet hindouisme populaire qui est présent. On constate de nombreuses différences entre ce qui se fait en Inde et en Guadeloupe, mais également entre les pratiques à la Réunion et en Guadeloupe, d'autant plus que le temps a effrité la dévotion et les rituels [83]. Dans le passage suivant, l'historien Pierre Singaravélou met l'accent sur les différences entre les pratiques des deux courants : *« Le végétarisme devint le privilège exclusif des castes supérieures pures, dont les brahmanes, tandis que la consommation de viande, associée au sacrifice sanglant, est tombée dans le domaine des*

classes populaires ». Il faut souligner que le végétarisme n'est pas une pratique exclusive de l'hindouisme classique. Certains hindous dédiés à l'hindouisme populaire sont végétariens.

Parmi les divinités du Panthéon antillo-hindou, nous retenons quatre majeures, présentes dans les cultes hindous en Guadeloupe, qui sont *Maliémin, Kâli* (déesse vénérée en Inde du Nord), *Maldévilin* et *Nagoulou Mila [84].* Les rites et les pratiques les plus populaires sur l'île sont la cérémonie indienne (appelée « *service »* en Martinique) et les rites domestiques funéraires. La cérémonie indienne a pour but de remercier la divinité pour une grâce demandée, accomplie ou d'émettre un vœu (guérison, réussite) en lui promettant des dons. Nous verrons en seconde partie la place centrale accordée au végétal dans le culte, notamment lors des étapes de purification. En effet, beaucoup de plantes médicinales sont utilisées dans le culte et ont une valeur « thérapeutique » spirituelle [85].

La cérémonie religieuse suit des étapes précises que l'hindou doit respecter rigoureusement. La première, en amont, est cruciale. C'est le rite de purification. La préparation peut durer 15 jours à un mois avant le jour J. Durant cette période, sous l'accompagnement du *puçari* (prêtre hindou), le croyant doit adopter une hygiène de vie et un régime végétarien, puis végétalien, stricts. Le jeûne est à l'origine un rite religieux, pratiqué au cours de plusieurs étapes de la vie spirituelle de l'hindou. Ensuite, il y a l'étape centrale de la cérémonie, elle peut durer plusieurs jours, comprenant les rituels d'adoration et de dons. Enfin, la cérémonie s'achève par le *dalmon [86]*, qui est la réception. C'est un rassemblement fraternel de centaines de personnes, invitées à partager diverses préparations à base de colombo sur des feuilles de bananiers.

Les rites domestiques hindous succédant le décès d'un proche persistent dans le paysage spirituel de l'île depuis plus de 160 ans. Si beaucoup de croyances et de rituels tels que celui de la crémation hindoue n'ont pas su résister à l'évangélisation, d'autres, hérités du continent sud-asiatique perdurent et viennent se mêler aux traditions chrétiennes et créoles

de l'île. L'hindou observe une période de jeûne spirituel durant 9 à 40 jours après la survenue du décès d'un proche. Le passage suivant illustre le jeûne hindou : *« La viande est un interdit profane à ne pas violer, car dans la vie profane, elle est une nourriture polluante et impure. Le végétarisme est de rigueur et les repas sont généralement composés de riz, de mouninkilè*[12] *de racines, de morue, ou d'autres aliments non-carnés »* [87].

Autrefois, avant la levée du corps, le cercueil était encensé et couvert d'un mélange de grains de riz, de pétales de fleurs et de poudre de *manja (Curcuma longa)*. D'autres coutumes villageoises venues d'Inde, rapportent les aînés, ont persisté dans les campagnes pour devenir aujourd'hui inconnues et désuètes [88].

Le *Samblani* célèbre le culte des proches et des ancêtres décédés. C'est une cérémonie qui honore le défunt en lui servant un repas sur des feuilles de bananiers. Il a lieu lors d'événements précis telle que *la cérémonie du lait ou pal-télital*, *le karmandron*. Mais le jour le plus connu, quand on parle de *Samblanni e*n Guadeloupe, c'est celui qui a lieu durant la période de la Toussaint. Selon la croyance hindoue, le mort devient sacré après ce premier rituel. Le lendemain de la Toussaint, après avoir veillé et illuminé les tombes, comme le veut la tradition créole, les indiens préparent le *Samblani*. Cette période de l'année est l'une des plus importantes pour l'indo-guadeloupéen [87]. Le mois de novembre 2003, l'association « *yo té pou nou sé*[13] » qui rend hommage aux ancêtres esclaves et le comité Henry Sidambarom s'associèrent afin d'organiser un rituel de *Samblani* pour deux célèbres acteurs indo-guadeloupéens et afro-guadeloupéens de l'Histoire de l'île, la Mulâtresse solitude et Henri Sidambarom, sur la place de la Victoire à Pointe-à-Pitre [89]. Cet événement a célébré la diversité, la rencontre des mémoires, l'unité dans le métissage culturel de l'île.

12 *Moringa oleifera*

13 *Traduction possible en français : « ils furent pour que nous devenions »*

IV.4.3.3 Adaptations

Au fil des décennies, une forme de syncrétisme du catholicisme et de l'hindouisme, plus ou moins tolérée en Guadeloupe est née. Les avertissements du diocèse ont peut être contribué à diminuer les pratiques, mais au XXème siècle, la majorité des foyers d'ascendance indienne adopte les deux composantes spirituelles. Dans une interview livrée au journal indien, « The Hindu » en 2012, M. Ernest Moutoussamy illustre bien cette cohabitation : « Though we are Catholics, we still have images of Hindu gods at home. We celebrate all the Christian festivals but we don't celebrate Deepavali. I am an Indian but then Guadeloupe is home to me » [27].

Cette majorité d'indiens est catholique, baptisée croyante et/ou pratiquante et elle intègre des notions d'hindouisme dans sa vie de manière plus ou moins différente, d'une famille à une autre (croyances, pratiques, tradition, mysticisme, folklore).

IV.4.3.4 Évolution des mœurs : nouvelles dynamiques

Après un renforcement de l'hindouisme, à partir de la fin du XXème siècle, un nombre croissant de descendants d'engagés, a abandonné sa pratique pour se retourner vers d'autres chemins spirituels. L'hindouisme imprègne toutes les composantes de la société indienne. De ce fait, il serait juste de souligner que la négation totale de l'hindouisme s'accompagne généralement de l'abandon de nombreux aspects culturels. Ce phénomène est perçu comme ravageur par les partisans protecteurs du patrimoine indo-guadeloupéen. Néanmoins, le pari de la cohabitation entre le christianisme et l'hindouisme est finalement réussi dans la plupart des foyers catholiques.

D'un autre côté, l'hindouisme populaire accueille de nouveaux fidèles en Guadeloupe, non héritiers de l'engagisme. Aussi, une partie de la jeune génération des descendants d'engagés est désireuse de renouer avec ses racines et l'hindouisme authentique tel qu'il est arrivé en Guadeloupe.

Enfin, la question du sacrifice animal fait débat et est une cause majeure de la « défidélisation ». L'évolution des mentalités, les nouveaux échanges avec l'Inde ont importé une nouvelle approche spirituelle. Des pratiquants basculent vers la pratique classique végétarienne, plus en accord avec leurs convictions. Ils ne pratiquent que la *Puja* qui est un rituel d'adoration des dieux par des dons de fleurs, de feuilles, de plantes et de fruits. Elie Shitalou, figure majeure de l'hindouisme en Guadeloupe, a introduit l'hindouisme classique végétarien, il y a une trentaine d'années. Il initie chaque année une dizaine de personnes à cette pratique religieuse.

Les fêtes religieuses oubliées refont surface, comme Diwali, la fête des lumières au mois de Novembre, ou encore la fête du Pongal, qui célèbre les moissons.

IV.4.4 L'héritage culinaire

IV.4.4.1 L'Inde du Sud dans la cuisine des engagés

Ernest Moutoussamy a écrit *« En Guadeloupe se rencontrèrent […], l'Inde dravidienne et aryenne : le colombo massalè du Tamil Nadu se dégustait avec le nan de Chandernagor » [90]*. La cuisine des engagés est le fruit du brassage des habitudes alimentaires venues du Nord et du Sud de l'Inde. Néanmoins, ici encore, ce sont majoritairement les techniques et les plats d'origine tamouls qui se sont imposés. La cuisine occupe une place centrale dans la vie du coolie.

Du fait de leur condition modeste et des influences végétariennes, les engagés cuisinent de nombreux plats à base de légumes, de feuillages et de tiges *(« légumes-feuilles »*) de fruits locaux, de pois, d'aromates et d'épices indiennes. Ils les apprécient en plats mijotés,

« *roussis* », accompagnés de riz, en sauces piquantes épicées (*woulka*, *tchoka, shatini).* C'est aussi le cas sur l'île de la Réunion où les « légumes feuilles » sont regroupés sous le nom local de *Brèdes*. Dans le poème intitulé « *An sé masalè* » issu de son recueil « Pawòl à fleur cœur», le poète indo-guadeloupéen Sarkis Gopy fait référence à ces apports dans la cuisine guadeloupéenne (Annexe 1).

Beaucoup de recettes sont restées dans la sphère communautaire. Il y a un regret du manque de transmission et aussi de partage avec toutes les composantes de la communauté guadeloupéenne. Les *loti* et le *riz* sont les deux principaux accompagnements. Le riz, céréale de base des asiatiques, accompagne pratiquement tous les plats. Le *loti* est un pain plat de forme ronde, il est l'héritier du *naan*, du *roti* ou du *chapati.* Il peut être consommé nature (loti sec, loti frit), farci de pommes de terre et de massalè (*Roti puri* en hindi devenu *loti à pouli* en créole), ou à base d'épices (*loti à z'épices*). Certaines préparations telles que le *loti à pouli* requièrent une certaine maîtrise dont seules les grands-mères détiennent le véritable secret.

Souvent, quand on parle de cuisine indienne en Guadeloupe, c'est le colombo qui est évoqué. Pourtant, foison d'autres recettes existent dans la cuisine des indo-guadeloupéens. Après à peine 150 ans de présence, le colombo a conquis la cuisine antillaise. C'est une sauce cuisinée à base d'une pâte d'épices appelée *massalè*. Le terme provient du tamoul «*Koujambou*» [91]. Lors des rassemblements familiaux, le colombo se mange traditionnellement sur une feuille de bananier avec les doigts. Les plus populaires sont le colombo de poulet et le colombo de cabri. Mais il est dégusté dans de nombreuses autres déclinaisons dont chacune à une saveur et une composition qui lui est propre. Chaque colombo peut être est associé à une occasion particulière de l'année, à une fête chrétienne, créole ou hindoue. Parmi les différentes associations, on retrouve le colombo de crabe et de malanga *(Colocasia esculenta)* consommé à Pâques, le colombo de poisson cuisiné avec le *pawka* (*Momordica charantia*), la mangue verte (*Mangifera indica*) et le *malanga*, le colombo de *ouassous* (crevettes d'eau douce locale), le colombo de porc, préparé avec les

aubergines et la pomme de terre, de feuilles, fleurs et gousses de *mouninkilè (Moringa oleifera),* le colombo de bœuf (beaucoup plus rare), celui de tripes et d'aubergines, de cabris, de tête de cabris, de foie de cabris ou encore de giromon (*dhal* de lentilles, ou colombo de giromon et de lentilles). Les épices du colombo sont introduites dans maintes autres déclinaisons à base de légumes. Le *moltanni* est soupe indienne à base de massalè très pimentée composée de tête de cabri servi dans un gobelet en guise « d'apéritif » ou « digestif ».

Les desserts, moins nombreux, sont très appréciés par la communauté indienne. Ils sont le plus souvent réalisés à l'occasion d'événements religieux tels que le jour du *Sanblanni*. C'est l'occasion pour toute la famille de s'organiser en « ateliers » dans les « cuisines de jardin » pour préparer les petites boules sucrées. Les desserts cuisinés sont le riz au lait, les *dombrés* au lait, les *chidais* (boulettes sucrées à base de noix de coco râpée), les *panialoms* (petits beignets sucrés à base de farine de blé ou de riz), les *jalebi*, les *woundai* (petits beignets sucrés fourrés d'une face à base de poids). Leur impopularité au sein du reste de la communauté guadeloupéenne est sans doute due au fait qu'ils sont réservés au domaine spirituel. Les fruits tropicaux du jardin telles que la mangue, la banane sont les desserts quotidiens préférés.

Outre les plats et ingrédients hérités de l'Inde, les coolies ont également apporté des techniques et habitudes culinaires. Nous verrons en détails toutes ces techniques, épices et plantes en seconde partie.

IV.4.4.2 La gastronomie indo-pakistanaise du Nord

En 1998, les palais guadeloupéens ont découvert la cuisine indo-pakistanaise avec l'ouverture du restaurant gastronomique « La Porte des Indes », à Saint-François [92]. Son chef cuisinier est passionné de cuisine et d'épices indiennes. Après une formation dans les grandes tables françaises, il s'est offert plusieurs mois d'immersion en Inde et est tombé sous le charme du raffinement de la cuisine du Nord. A son retour, il a importé son savoir et des épices minutieusement choisies. Le restaurant connaît un succès croissant depuis son ouverture. Il séduit pour sa cuisine raffinée mais aussi son décor orné d'imposants objets importés d'Inde. Dès l'entrée, l'hôte est directement plongé en Inde du Nord.

Certains aiment dire que c'est un bout de l'Inde villageoise authentique, qui s'est progressivement installée en Guadeloupe. Elle s'est acclimatée pour donner naissance à une culture métissée à part entière. Le « calendrier indo-guadeloupéen » témoigne du mariage des traditions françaises, créoles et indiennes. En Novembre, ils fêtent la Toussaint, le lendemain ils préparent la cérémonie du *Sanblanni.* Depuis quelques années, la fête des lumières hindoue, Diwali, a refait surface, pour venir s'unir à la tradition locale des illuminations des pierres tombales. Le 24 décembre en 1854, ils célèbrent à la fois la naissance de Jésus et l'arrivée des premiers indiens en Guadeloupe. Le premier janvier, ils se souhaitent les meilleurs vœux en offrant des oranges, un colombo de poulet est préparé dans le respect de la tradition, et ils se rendent à l'église, puis au temple. Les fêtes de Pâques sont un autre exemple du métissage culturel. En Guadeloupe, le repas traditionnel du jour de Pâques est *le matété à crabe*. C'est un plat à base de riz mélangé avec des feuilles d'amarante et du crabe. Dans les familles indo-guadeloupéennes, le plat traditionnel de Pâques est revisité en colombo de crabe et de malanga. Certains *puçaris*, dans le respect des traditions catholiques, n'officient pas de cérémonies hindoues, durant la période du Carême. Le 15 août est aussi un jour de festivités, car il symbolise à la fois le jour de l'indépendance de l'Inde en 1947, le jour de l'Assomption de Marie et c'est aussi la fête d'une déesse populaire hindoue.

En 2018, la question de la reconnaissance de l'identité indo-guadeloupéenne de l'île est toujours aussi vive. Du 16 au 20 mai 2018, a eu lieu le « festival de la coolitude » en Guadeloupe avec comme invités le Dr Doudou Diene, un sénégalais (concepteur de la Route de l'Esclave de l'UNESCO) et l'écrivain mauricien Khal Torabully [93]. Les sujets abordés furent la notion de dialogue inter-communautaire, le partage des mémoires, la place des minorités et les questions identitaires.

An sé masalè

Ki pa ni valè
An sé matalon
Gran frè a talon
An sé moulikilè
Mandja é vètèlè
An chilèpatou
Ki pa kay san métou
An sé pitchenga
Tonton a pawka
An sé amikalou
A kalalou kandjou
An sé goulgoula
Pouli é woulka
An sé padjalon
Pi bon ki bonbon
An sé djalpanna
Tchoka é chòlka
An sé mòltanni
Adan sanblanni
An sé tanmaren
Ka bravé siren
An sé pyé vèpèlè
Ka mandé rèspé
Sé mwen ki dounklou
Ka pliyé jounou
Sé mwen ki kolonbo
Ka ganmé si plato
Sé mwen ki gran pandon
Ka kléré sengilon
Sé mwen ki loti
Manjé a Tanbi
Sé mwen ki kalnen
Janmen pa kalen
Sé mwen ki valatanni
Dlo a diri a Nanni
Sé mwen ki bèl narè
Ka kléré kon zéklè
Sé mwen ki tanbou
Ka kléré banbou
Sé mwen ki polenka
ka kouri anba anvèlka
Sé mwen ki sèlengè
Ka sonné kon wòch-fè
An filé kon kati

Ki pa konnèt fébli
An sé rivyè é solèy
Ki pa ka janmen nèy.[14]

14 **Sarkis Gopy, « An sé masalè », *Pawòl à fleur cœur.* 2002. Co-édité avec Edipress (suggestion de traduction en français, Annexe 1).**

DEUXIÈME PARTIE :

PLANTES UTILISÉES PAR LES COOLIES INDIENS ET LEURS HÉRITIERS EN GUADELOUPE : APPORTS, USAGES TRADITIONNELS, POPULARISATION.

Étude bibliographique et enquête ethnobotanique descriptive de terrain 2018-2019

Avant que l'hégémonie de la biomédecine ne s'installe à partir du XXème siècle, les premiers recours de santé des peuples ruraux étaient les pratiques médicinales traditionnelles, plus particulièrement celles utilisant les plantes médicinales. Jusqu'au milieu du XXème siècle, aux Antilles, l'usage des plantes médicinales, appelées en créole *les rimèd razié,* est en plein essor. Cet usage est favorisé par la richesse de la flore des milieux tropicaux, des savoirs ancestraux venus de différents horizons et par le manque de moyens financiers de la population.

Dans certaines régions sous-développées du monde ou en voie de développement, l'accès aux soins médicaux modernes est encore limité et les pratiques ancestrales sont très ancrées. Selon les rapports de l'OMS, environ 80% des populations africaines et asiatiques utiliseraient la médecine traditionnelle pour les soins de santé primaire [94].

En Inde, les *tradipraticiens* sont appelés « *vaidyas »*[15] et ils pratiquent depuis plusieurs siècles, la médecine ayurvédique (ou Ayurvéda). Cette dernière est reconnue depuis 1982, comme système complet de médecine traditionnelle par l'Organisation Mondiale de la Santé (OMS).

L'enquête ethnobotanique, dont fait l'objet cette thèse, s'intéresse à l'existence d'une approche ancestrale indienne des plantes médicinales importée en Guadeloupe depuis 1854. Ce travail de terrain a été réalisé au cours des mois de juillet et août 2018 et en janvier 2019. Nous nous interrogerons sur l'influence de la médecine traditionnelle indienne dans les apports et savoirs importés en Guadeloupe. Le but de cette enquête est d'établir un catalogue des plantes utilisées et/ou apportées par les coolies et leurs héritiers et de réunir toutes les informations concernant les usages pratiqués autour de ces plantes. Quelle fut leur approche vis-à-vis des plantes introduites, retrouvées ou découvertes sur l'île, il y a 165 ans ?

L'analyse de la bibliographie médicinale antillaise montre que ce sujet est peu exploré. Aussi, le savoir n'est détenu actuellement que par un petit groupe de personnes, d'où l'intérêt de sauvegarder, valoriser et participer à la validation scientifique écrite de ce patrimoine.

15 *Praticien de la médecine Ayurvédique (Oxford dictionaries)*

Aussi, nous nous intéresserons aux dynamiques et perspectives de cette approche. C'est une culture qui continue de vivre en entretenant son héritage à travers la vie associative et culturelle. Les nouveaux contacts avec le sous-continent asiatique depuis le XXIème siècle, continuent-ils d'influencer cet apport, voire de l'enrichir?

Il s'agit peut-être, pour la plupart, de pratiques et de plantes d'avenir pour les questions de santé publique majeures de la Guadeloupe.

Après une période de rupture opérée entre les médecines indigènes et la médecine occidentale durant la période coloniale, la société tend désormais à mettre en avant une prise en charge thérapeutique plus globale, encouragée par l'OMS, en recensant et en validant les pratiques traditionnelles. On parle de *médecine intégrative*. Une discipline émergente est au service de cette démarche, c'est l'ethnopharmacologie [95].

V. Ethnopharmacologie

L'ethnobotanique se définit comme l'étude des relations entre les plantes et l'Homme. Elle fait donc appel aux outils de la systématique botanique et à ceux des ethnologues pour connaître les usages des plantes dans les sociétés traditionnelles (observations des modes de vie, enquêtes auprès des populations locales). Elle s'intéresse aussi bien aux usages spirituels, culinaires que médicinaux [96]. Ce dernier aspect fait l'objet d'une sous-discipline de l'ethnobiologie qui est l'ethnopharmacologie.

L'ethnopharmacologie, c'est l'étude scientifique interdisciplinaire de l'ensemble des matières d'origine végétale, animale ou minérale et des savoirs ou des pratiques s'y rattachant, que les cultures vernaculaires mettent en œuvre pour modifier les états des organismes vivants à des fins thérapeutiques, curatives, préventives ou diagnostiques [97].

En d'autres termes, c'est la discipline qui explore les Pharmacopées traditionnelles et

médecines indigènes dans le monde. Les pharmaciens sont très nombreux à s'illustrer dans le domaine.

V.1. Définitions

Voici quelques définitions de mots et expressions, très employés dans le jargon de l'ethnopharmacologie.

Médecine traditionnelle MTR (définition de l'OMS, 2000):

La médecine traditionnelle est très ancienne. C'est la somme de toutes les connaissances, compétences et pratiques reposant sur les théories, croyances et expériences propres à différentes cultures, qu'elles soient explicables ou non et qui sont utilisées dans la préservation de la santé, ainsi que dans la prévention, le diagnostic, l'amélioration ou le traitement de maladies physiques ou mentales [98].

Les traitements à base de plantes médicinales sont les plus populaires. Les ressources minérales et dans le règne animal peuvent également être mises à contribution pour préparer les remèdes.

Médecine complémentaire MC (définition de l'OMS) :

Les termes « médecine complémentaire » ou « médecine alternative » font référence à un vaste ensemble de pratiques de santé qui ne font pas partie de la tradition ni de la médecine conventionnelle du pays et ne sont pas pleinement intégrés à son système de santé prédominant. Dans certains pays, ils sont utilisés de manière interchangeable avec le terme « médecine traditionnelle » [95].

Tradipraticien (définition du Larousse, 2015) :

En Afrique, personne pratiquant une forme de médecine traditionnelle; guérisseur.

Plantes médicinales :

Selon le dictionnaire Larousse, une plante médicinale est une plante contenant des substances actives sur les organismes vivants et employée comme médicament [99].

En France, la commercialisation de ces plantes est encadrée par une législation complexe, en perpétuelle mutation (médicaments à base de plantes, compléments alimentaires à base de plantes, cosmétiques à base de plantes).

V.2. Généralités: objectifs et méthodologie

La mise en place d'une telle étude se déroule en trois temps [100] :

● une recherche bibliographique et une enquête de terrain sur population étudiée et son système de santé traditionnel ;

● un travail en laboratoire pour faire le lien entre les pratiques et la pharmacologie de la matière concernée;

● des programmes de développement de l'encadrement des pratiques (commercialisation, ateliers).

Je vais m'intéresser à la réalisation et au dépouillement d'une enquête de terrain auprès de locaux. Puis, je m'appuierai sur des publications scientifiques pharmacologiques afin de confronter les usages répertoriés de trois plantes.

V.2.1 Objectifs

L'ethnopharmacologie permet :

- d'établir un catalogue des matières d'origine végétale, animale, ou minérale utilisées pour un usage médicinal par un groupe ethnique dans une région donnée et de répertorier les usages/savoirs thérapeutiques locaux associés. Dans le cas de ma thèse, il s'agira d'un catalogue des matières d'origine végétale utilisées par les coolies ;

- de contribuer à la sauvegarde de l'héritage thérapeutique traditionnel ;

- de valider et d'encadrer scientifiquement des pratiques vernaculaires recensées ;

- d'ouvrir la voie à de nouveaux sujets de santé publique non abordés (recherche, solutions de valorisation de l'apport, aspect législatif et place des médecines traditionnelles en France).

V.2.2 Méthodologie d'une enquête de terrain ethnobotanique

Une investigation préalable doit être menée à travers les échanges sur le terrain, la recherche bibliographique afin de faire connaissance avec la population étudiée (partie I) et comprendre leur système de santé traditionnel (schémas de représentations, influences, nosologie) (Fleurentin 2008). Puis, l'investigateur va sur le terrain afin de procéder à l'étape de recensement des plantes, des usages et des croyances autour de celles-ci. Cela passe par des interrogatoires semi-directifs à l'aide d'un questionnaire élaboré auprès de tradipraticiens, de locaux et des visites de jardin pour la détermination botanique des espèces évoquées.

L'interrogatoire permet de répertorier, la ou les plantes utilisées, les croyances, les conditions d'usage (indication, mode de préparation, partie utilisée, posologie), de culture et de récolte

(Fleurentin, 2008). Selon les recommandations de l'OMS, le recensement de la fréquence de citations indépendantes pour un même usage est important. En effet, ces chiffres permettent de conforter les pratiques et d'orienter la recherche clinique pour les usages les plus mentionnés (Fleurentin, 2008).

Dans un deuxième temps, à l'issue de l'enquête de terrain, les résultats de l'enquête sont évalués en laboratoire, ce qui représente les 3/4 du travail de l'ethnopharmacologue. Il s'agit de confirmer ou infirmer les pratiques en les confrontant à des analyses pharmacologiques (profils pharmacocinétiques, toxicologiques, pharmacologiques) du remède.

V.3. Acteurs

Depuis le début du XXIème siècle, après une campagne coloniale en défaveur des médecines traditionnelles, la tendance s'inverse et de nombreux acteurs de santé se mobilisent pour les promouvoir dans les systèmes de santé nationaux. Les pharmaciens de toutes disciplines (pharmaciens hospitaliers, pharmaciens d'officine, docteurs en pharmacognosie, chimistes, ethnobotannistes etc.) sont très nombreux à s'investir dans le domaine.

V.3.1 Échelle mondiale

L'OMS est l'un des principaux acteurs internationaux qui œuvre pour la promotion des MTR en encourageant le développement de l'ethnopharmacologie dans les États membres. Après une stratégie proposée pour la 2002-2005, l'OMS a publié un rapport de 72 pages sur les stratégies pour la médecine traditionnelle pour 2014-2023 qui réévalue les objectifs précédemment fixés. Le bilan de la stratégie 2002-2005 avait révélé des difficultés

rencontrées par certains États membres concernant l'intégration de la médecine traditionnelle dans leur système de santé.

Dans ce nouveau rapport, les solutions suivantes sont proposées :

- « Renforcer la base de connaissances pour une gestion active de la MTR/MC via des politiques nationales appropriées ;

- Renforcer l'assurance-qualité, la sécurité, l'usage approprié et l'efficacité de la MTR/MC en réglementant les produits, pratiques et praticiens;

- Promouvoir la couverture sanitaire universelle en intégrant de façon adéquate les services de MT/MC dans la prestation des services de santé et l'auto-prise en charge sanitaire » [95].

Cette initiative implique la mise en œuvre de stratégies, en amont, afin de recenser et de protéger les savoirs indigènes de leurs régions. Cette mise en œuvre passe par des enquêtes ethnobotaniques de terrain.

V.3.2 Application à l'échelle nationale

V.3.2.1 La Société Française d'Ethnopharmacologie

En France, la Société Française d'Ethnopharmacologie fondée en 1986 et présidée par Jacques Fleurentin, pharmacien et enseignant à l'université de Metz est une référence dans le domaine. Elle comprend plus de 500 membres [101].

Ils participent à l'application des stratégies proposées par l'OMS, en menant des enquêtes de terrain, comme cela est mentionné dans l'Article 2 des objectifs et principes fondamentaux de sa Chartre: « Se reconnaître dans les recommandations de l'OMS qui visent à recenser, évaluer et intégrer la médecine traditionnelle pour les soins de santé primaires. Et ceci pour permettre l'accès pour tous à un niveau de santé acceptable (Déclaration d'Alma Ata, 1978,

Stratégie pour la médecine traditionnelle 2002-2005) ».

Ils pilotent diverses actions tels que des congrès, des publications d'ouvrages, une revue bi-annuelle « Ethnopharmacologia », des formations en ethnopharmacologie. La revue Ethnopharmacologia a été un précieux support de méthodologie au cours de la réalisation de mon travail.

Leurs objectifs sont les suivants:

- « Comprendre et recenser les savoirs thérapeutiques traditionnels dans le monde ;

- Développer l'ethnobotanique ;

- Évaluer l'activité thérapeutique des remèdes traditionnels avec les outils modernes de la pharmacologie, la toxicologie, la chimie etc. ;

- Retourner les résultats des recherches des enquêtes et des évaluations en laboratoire vers l'informateur par des publications et projets de coopération : retour vers le terrain ;

- Développer des médicaments à base de plantes à l'aide des ressources naturelles locales ;

- Favoriser la circulation des connaissances sur les Pharmacopées traditionnelles ;

- Suivre une éthique de travail en respectant les Conventions sur la Biodiversité et sur les plantes menacées » [102].

De nombreuses autres associations et initiatives personnelles et professionnelles réalisent des enquêtes ethnobotaniques dans les départements de France et d'Outre-Mer. C'est le cas par exemple de l'association FloréMonts**.** C'est une association à but non lucratif consacrée à la connaissance et à la valorisation des plantes sauvages du massif du Diois en Auvergne-Rhône-Alpes.

V.3.2.2 Le programme TRAMIL

En Guadeloupe, parmi les acteurs pour la valorisation de la flore, nous pouvons citer les renommés docteurs en pharmacie, Dr Paul-Henry Joseph (docteur en pharmacie et en pharmacognosie, fondateur du laboratoire Phytobôkaz), Dr Jean-Louis Longuefosse (pharmacien hospitalier) et Dr Emmanuel Nossin (Docteur en pharmacie et ethnopharmacologue).

Le programme TRAMIL a vu le jour au début des années 1980. C'est un réseau de recherche appliquée à l'usage populaire des plantes médicinales dans la Caraïbe. Il réunit l'expertise de 200 scientifiques internationaux. Depuis sa création, ils ont réalisé des dizaines d'enquêtes ethnobotaniques auprès de différents peuples à travers la Caraïbe [103]. Les lieux concernés sont notamment la République Dominicaine, Haïti, Antigua, Barbade, Belize, la Colombie, le Costa Rica, Cuba, la Dominique, Grenade, la Guadeloupe, le Guatemala, le Honduras, la Martinique, le Nicaragua, le Panama, Porto Rico, le Quintana Roo (côte Caraïbe du Yucatan), San Andrés et Providencia, Sainte-Lucie, Saint Vincent, Trinidad & Tobago et le Venezuela.

En 1984, ils organisèrent un atelier TRAMIL, financé par l'OMS et l'UNESCO, afin de présenter le projet à la communauté scientifique internationale et d'accueillir des adhérents pour les aider notamment lors les étapes de validations scientifiques en laboratoire des savoirs recensés.

Le site de TRAMIL est accessible gratuitement. Le programme y partage une carte interactive des îles et pays du bassin caribéen sur laquelle sont localisés les ateliers scientifiques, les ateliers de diffusion et les enquêtes (réalisées, en cours et prévues) [104].

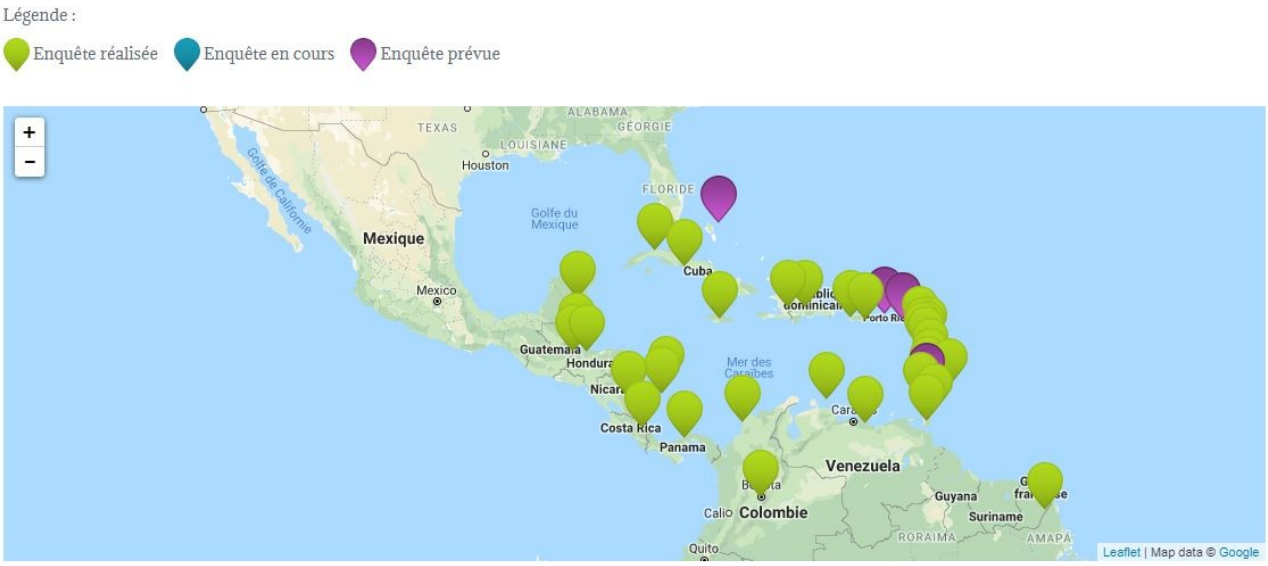


Figure 13 : Capture d'écran de la carte interactive localisant les enquêtes TRAMIL dans le bassin caribéen (2019)

Une « Tramilothèque » est mise en place. Il s'agit d'une banque d'images de plantes étudiées et de monographies de 360 plantes médicinales caribéennes.

Le site relaie également leurs différentes actions pour la recherche :

- la localisation des enquêtes ;

- la diffusion des résultats de leurs études dans les populations locales ;

- les TRIGS (Travaux d'Investigations). Cela concerne la partie recherche (pharmacologiques, toxicologiques, chimiques et/ou clinique) réalisée en laboratoire universitaire, destinée à vérifier l'innocuité et à valider les usages traditionnels ;

- les ateliers scientifiques : le but de ces rencontres est de mettre à jour les recommandations d'usages sur la base des nouveaux résultats de recherche, de l'actualité des participants et des bases de données bibliographiques (ACCT, Biosis, CNRS, Fundaçao Brasileira de Plantas Medicinales- ITAUTEC, MaxPlanck Institute, Medline et plus spécialement NAPRALERT). Le dernier a eu lieu en février 2018 à Kingston en Jamaïque ;

- Ils animent régulièrement des ateliers de diffusion (Tradif) autour des résultats de leurs

études dans les populations caribéennes.

En Guadeloupe, en janvier 1988, le projet TRAMIL a été présenté dans le cadre d'un congrès international de la phytothérapie intitulé " Recherche appliquée sur la médecine traditionnelle populaire dans la Caraïbe: l'exemple du projet TRAMIL ".

Leurs recherches ont permis la publication de supports scientifiques référencés sur leur site (livres, vidéos, Pharmacopées, guide pratique des remèdes traditionnels de plantes médicinales). En 1999, TRAMIL a édité la première Pharmacopée caribéenne. C'est la récompense d'années de travaux et le début d'une reconnaissance nationale et internationale de la médecine traditionnelle caribéenne. Elle vient s'ajouter aux nombreux ouvrages concernant les plantes caribéennes. Certains datent du XVIIème siècle. Plus récemment, les publications du Dr J.L. Longuefosse sont devenues des références. Ils viennent apporter une crédibilité à cet usage issu de la transmission orale.

Le site de TRAMIL est un support adressé aux étudiants en recherche et il fournit également une liste de liens menant à des bases de données scientifiques telles que BioMedSearch, ou encore Medline.

VI. Pratiques médicinales guadeloupéennes: usage des plantes

Tout d'abord, voyons les caractéristiques de la médecine traditionnelle créole en Guadeloupe. Chaque région du monde a hérité d'une médecine ancestrale centrée sur un usage traditionnel de la matière végétale (plantes médicinales), mais aussi minérale et animale, qui a perduré à travers les siècles par la transmission orale. L'OMS précise que « par utilisation traditionnelle, on entend une utilisation de fort longue date de ces médicaments à

base de plantes dont l'innocuité et l'efficacité ont été bien établies et qui sont même agréés par certaines autorités nationales » [98].

Les traditions thérapeutiques de la Guadeloupe sont nées du croisement des communautés qui ont successivement habité le territoire, les ethnies amérindiennes autochtones, les colons européens, les différents peuples noirs d'Afrique de l'Ouest et enfin les indiens d'Asie (Inde du Nord et Inde du Sud). Catherine Benoît, évoque dans son ouvrage « Corps, jardins, mémoire (Anthropologie du corps et de l'espace à la Guadeloupe), 2000 » cette notion de pluralité de l'approche thérapeutique.

Des schémas de représentation des plantes et de la maladie propre à chaque ethnie ont donné naissance à une phytothérapie créole.

VI.1. L'exceptionnelle flore guadeloupéenne

VI.1.1 Naissance (historique)

Il est essentiel de souligner la richesse de la flore de la Guadeloupe. Les Antilles font partie des 34 points chauds de la biodiversité mondiale [94].

Environ 3 181 plantes ont été recensées en Guadeloupe et en Martinique (Etifier-Chalono et Rousteau, 1998 ; Fournet, 2002 ; Fournet et Sastre, 2002) dont 1958 espèces originaires de la Caraïbe et de l'Amérique latine retrouvées à l'état sauvage. Les autres viennent d'introductions extérieures (Afrique, bassin méditerranéens et surtout Asie (Portécop, 1978)).

Au fil des ères, la flore a évolué selon son milieu, pour devenir des espèces endémiques de l'île. Il y a 26 fois plus de plantes endémiques en Outre-Mer qu'en Métropole [94].

VI.1.1.1 Apport amérindien (Début de l'ère chrétienne - Xème siècle)

Les premières plantes ont été introduites à l'époque précolombienne (venant du Brésil, du bassin de l'Orénoque, d'Amérique centrale ou des grandes Antilles (Grenand, 2004)). Les peuples amérindiens se déplaçaient entre les îles et le continent sud-américain. Ils ont apporté beaucoup de semences et boutures (notamment au Xème siècle avec les Caraïbes du Nord de l'Amérique du Sud).

En 1634, les rapports du père Breton sont les premiers à témoigner de la contribution de ces derniers en Guadeloupe. Il élabore un catalogue des plantes utilisées par les peuples autochtones Caraïbes avec les désignations et leurs descriptions. Il évoque par exemple le topinambour, l'ananas, le cachiman (*Annona reticulata L.*), le gaïac, la goyave, le papayen, le manioc (*Manihot esculenta)* [105].

Le Dr J.L. Longuefosse cite aussi le génipa (*Genipa americana*), le roucou (*Bixa orellana*), le gaïac (*Guaiacum officinale*), le calebassier (*Crescentia cujete*), le gommier rouge (*Bursera simamba*). Ils les utilisaient pour un usage alimentaire, leurs vertus magiques et médicinales. Le bois de gaïc, utilisé pour soigner les pians, fut importé en Europe au début du XVIème siècle pour traiter la syphilis [106].

Emy NJOH ELLONG, consacre un long paragraphe dans un article pour le magazine « Ethnopharmacologia », à la contribution amérindienne dans l'usage des plantes en Guadeloupe notamment en cuisine. Ils consommaient beaucoup de fruits, tubercules, racines, tels que le manioc, la patate douce, le giraumon (*Cucurbita moschata*) [94].

VI.1.1.2 Apport européen (à partir de la fin du Moyen-Âge) : sur les routes des épices

Les tentatives d'introduction de plantes des territoires tempérés (vigne, blé, pommiers, pêchers) par les européens furent globalement un échec, en raison des conditions climatiques inadaptées. Cependant, certaines plantes potagères dont les fameux « *légumes France* » ont réussi à s'adapter et sont présentes aujourd'hui sur les étals des marchés locaux. Parmi ces légumes, il y a les laitues, le cresson, l'épinard, la carotte, le navet, l'oignon, le poireau, le céleri, le pourpier (*Portulaca oleraceae L.*). Ce dernier étant devenu envahissant après son introduction [94].

A partir de la fin du XVème siècle, les puissances coloniales européennes ouvrent la voie à un commerce à grande échelle des plantes et épices exotiques, convoitées depuis l'Antiquité. Ils créent des compagnies de commerce pour exploiter les ressources de l'Afrique, de l'Amérique, de l'Asie et de l'Océanie. Les colons ont été les principaux vecteurs de plantes exogènes aujourd'hui cultivées aux Antilles.

Ces plantes font partie de l'identité de la cuisine antillaise et certaines, tels que la banane et le melon, sont des piliers de l'économie agricole de l'île. Un grand nombre d'entre elles, tels que le poivre, le gingembre (Inde), la cannelle (île de Ceylan), la noix de muscade et le clou de girofle (Indonésie) [107] vient de l'Asie. En Asie, les colons découvrent aussi la banane (*Musa spp.*), la pomme d'eau (*Syzygium malaccense* (L.) Merr. & L.M. Perry) et la carambole (*Averrhoa carambola L.*). Du continent africain, ils reviennent avec le melon (*Cucumis melo L.*), les gombos (*Abelmoschus esculentus (*L.) Moench) et du Pacifique, ils rapportent la prune de Cythère (*Spondias dulcis Sol.*) [94].

VI.1.1.3 Apport africain (moitié XVIIème siècle – moitié XVIIIème siècle)

Les plantes africaines apportées durant l'esclavage dans la Caraïbe viennent de la Guinée, du Sénégal, de l'Angola, du Congo et du Cap Vert. Emy Njoh Ellong souligne dans son article le fait que les peuples africains, surveillés et enchaînés, n'ont pas pu apporter les semences, comme ils l'auraient souhaité, en Guadeloupe: *« Le noir africain n'a pu apporter aux Antilles que ses savoir-faire ancestraux, même s'il a pu sauvegarder le cas échéant des amulettes protectrices ou encore des bijoux faits de graines séchées. Il est difficile d'estimer son apport en végétaux car il était fouillé et débarrassé de tout objet personnel pouvant provoquer la mort »*[16]. Cependant, il est certain qu'ils n'ont pu les empêcher d'apporter leurs savoirs-faire ancestraux, propres à chaque ethnie à laquelle ils appartenaient. Elle rajoute qu'on leur attribuerait les apports du baobab, l'herbe puante (*Cassia occidentalis (L.)* Link), la malnommée (*Chamaesyce hirta (L.) Millsp*.), le pompon soldat (*Leonotis nepetifolia (L.) R.Br*.).

Les colons importent d'Afrique le tamarinier (*Tamarindus indica L*.), la pastèque (*Citrullus lanatus (Thunb.)Matsum*.), le jujubier (*Zizyphus vulgaris Mill.*), le gombo (*Abelmoschus esculentus (L.)* Moench), les ignames (*Dioscoreaspp*.) [94].

À leur arrivée aux Antilles vers le milieu du XVIIème siècle, les africains nouent rapidement des liens de solidarité avec les Caraïbes qui les accueillent dans les villages. Contraints de s'adapter à ce nouvel environnement, c'est ainsi qu'ils adoptèrent beaucoup de coutumes alimentaires et médicinales des amérindiens. Savoirs ancestraux caraïbes et africains se sont unis [94].

16 Emy NJOH ELLONG, «L'usage des plantes alimentaires et médicinales en Martinique Une pharmacopée créole née des influences amérindiennes, européennes, africaines et indiennes», Ethnopharmacologia,n°58, oct 2017, pp. 70-79.

VI.1.1.4 Apport indien (1854-1889)

Durant la période de l'engagisme, les indiens, arrivés en tant que travailleurs libres, avaient la possibilité d'apporter des semences venant du sous-continent asiatique. Emy Njoh Ellong y consacre un bref paragraphe. Elle affirme que « après l'abolition de l'esclavage, pendant la seconde moitié du XIXème siècle, des populations originaires du sous-continent indien, venues travailler sur les plantations comme engagées, ont apporté des plantes dont la plus connue est le curcuma, appelé « *safran des Indes* », dont ils faisaient la poudre à colombo »[17] [94]. Nous explorerons cette partie à travers les résultats de l'enquête.

17 Emy Njoh Ellong, «L'usage des plantes alimentaires et médicinales en Martinique Une pharmacopée créole née des influences amérindiennes, européennes, africaines et indiennes», Ethnopharmacologia,n°58, oct 2017, pp. 70-79.

VI.1.2 Protection de la flore

Figure 14 : Cartographie du Parc National de la Guadeloupe © Bruno Lafage / PNF

Afin de préserver cette biodiversité exceptionnelle, le Parc National de la Guadeloupe a été créé en 1989. Il s'étend sur 3 300 ha marin (surface du cœur marin) et de 18 800 ha terrestre (surface du cœur terrestre) créé en 1989 [108]. La carte (figure 14) ci-dessus, représente la Cartographie du Parc National de la Guadeloupe. La partie verte foncée délimite le cœur terrestre, situé sur la Basse-Terre, qui abrite un luxuriant massif forestier tropical.

En 2018, lors de la conférence des Nations Unies sur la biodiversité (COP24), le Parc National de la Guadeloupe a obtenu une reconnaissance internationale en renouvelant son

intégration dans la Liste Verte des 39 aires protégées de l'UICN (Union Internationale pour la Conservation de la Nature). Cette distinction récompense les qualités de gestion du site et valorise sa biodiversité [109].

Le Conservatoire Botanique des îles de Guadeloupe (CBIG) pour « la préservation et la valorisation du patrimoine floristique des îles de Guadeloupe » est créé en 2002 [110].

VI.2. Phytothérapie créole

VI.2.1 Systèmes de représentation et concepts (généralités)

Pour comprendre la phytothérapie créole, il faut aborder les concepts qui la régissent. Les MTR possèdent leurs propres systèmes de représentation (représentations de la maladie, du remède etc.). À partir du XVIIème siècle, les savoirs ancestraux, africains, amérindiens, puis plus récemment indiens, ont convergé pour donner naissance à un système commun de médecine traditionnelle, partagé par tous les guadeloupéens aujourd'hui.

VI.2.1.1 La maladie

La maladie se définit (pour la plupart des affections) par la survenue d'un dérèglement entre le couple « chaud » et « froid » qui régit le fonctionnement de l'organisme. Quand l'individu est en bonne santé, il est en équilibre.

En Guadeloupe, deux origines principales pouvant expliquer la survenue de la maladie sont considérées par la population [111] ; l'origine « naturelle » et l'origine surnaturelle, de cause «magique» (acte de sorcellerie, de malveillance).

L'attribution de l'origine dépendra des critères suivants :

- le jugement : du malade et/ou de son entourage ;

- des avis et diagnostics des recours de santé du malade pour obtenir la guérison. Celui-ci peut être un docteur en médecine, un pharmacien, un *puçari*, un tradipraticien créole, un quimboizeur.

Le plus souvent, la maladie est considérée comme étant d'origine surnaturelle quand il s'agit d'une pathologie chronique invalidante, rare, d'apparition brutale et/ou grave, ou qui n'a pu être traitée par la médecine traditionnelle ou moderne. Aussi, avant l'arrivée de la médecine conventionnelle, on attribuait une cause magique, irrationnelle aux affections lourdes non soignées et inexpliquées. Par exemple, la maladie d'Alzheimer pouvait être qualifiée de « folie ». A l'inverse, l'origine « naturelle » est attribuée aux maux du quotidien, un déséquilibre du couple *chaud/froid*, ou des pathologies dont la cause est expliquée rationnellement et soignée.

VI.2.1.2 Nosologie traditionnelle créole

Le déséquilibre du *chaud/froid* peut causer deux pathologies selon la nosologie créole qui sont *l'enflanmasyon* (inflammation) et *l'enpridans* (imprudence). *L'enflanmasyon* est caractérisée par un excès de chaleur suite à une exposition prolongée au soleil, une consommation excessive d'aliments chauffants. Cet excès de *chaud* crée un déséquilibre qui peut donner lieu à des brûlures d'estomac, des troubles de l'appareil urinair et des réactions cutanées. La médecine traditionnelle recommande des plantes «rafraîchissantes» en tisane, infusion ou macération aqueuse. L'*enpridans* est la conséquence d'un passage de l'état *chaud* à l'état *froid* du à « un courant d'air », une exposition sous la pluie. L'*enpridans* se traduit par « *la fièvre et des frissons* ». Cette fois, le malade prendra un *té péyi* réchauffant. Dans les cas graves de l'*enpridans*, on parle de *pirézi* (pleurésie) avec atteinte des poumons [112].

Il existe d'autres pathologies dans le jargon créole telles que *le « san sal »,* les *« coups foulés »* [113]. Le *san sal* (sang sale) est une affection causée par une inflammation mal soignée ou une alimentation déséquilibrée qui peut occasionner des troubles dermatologiques, de l'hypertension, des troubles hépatobiliaires. On peut parler de *« mal fwa »* (mal au foie) pour désigner les troubles hépatobiliaires. Ils sont parfois difficilement corrélables au système médical conventionnel. À ce jargon, est venu s'ajouter celui de la médecine conventionnelle (diabète, hypertension). Les « *coups foulés* » sont les entorses.

VI.2.2 Les *« rimèd razié »*

Parmi 5 000 espèces recensées, le nombre d'espèces médicinales est estimé à environ 600 dans les Petites Antilles [106]. Elles sont connues sous le nom créole de « *rimèd razié* » en Guadeloupe et en Martinique. C'est une expression créole pour désigner initialement une plante « sauvage » (*razié* en créole), c'est-à-dire qui pousse facilement comme une mauvaise herbe dans les jardins, qui est connue et utilisée localement depuis des générations pour prévenir ou traiter divers maux du quotidien. Le terme est élargi à tout le règne végétal, cela peut être aussi bien une plante herbacée qu'un arbre.

Nous avons vu plus haut, comment des acteurs comme TRAMIL, contribuent à leur valorisation depuis la fin du XXème siècle.

VI.2.2.1 Jardins et marchés créoles

Où trouve t-on les « *rimèd razié »* sur l'île, le plus souvent ? Les premières cases créoles voient le jour durant l'esclavage. Les jardins inspirés des traditions amérindiennes (les jardins amérindiens s'appelaient les «ichiali») et africaines s'organisent autour de la case, dès le XVIIIème siècle. Des petits lopins de terre sont cédés aux africains par les ordonnances du 15

octobre 1786, puis de 1840-1846 [106].

L'usage des plantes médicinales est en essor à cette époque. Aujourd'hui, l'habitat a évolué, mais le jardin créole demeure. Lieu d'oisiveté et de jardinage, il est important et il abrite plantes ornementales, médicinales/protectrices et alimentaires. Ce découpage des plantes en catégories selon leurs bénéfices et la notion de jardin protecteur de la demeure («protection d'influences maléfiques») font partie des systèmes de croyances retrouvés dans toutes les médecines traditionnelles. Nous verrons quelles sont les plantes concernées dans le cadre de l'indianité.

Les plantes protectrices sont habituellement plantées devant ou à côté de la maison. Les caraïbes et les africains plantaient la Tanaisie *(Tanacetum vulgare),* appelée localement «Menthe glaciale» [114].

En Guadeloupe et en Martinique, le grand marché est un lieu populaire incontournable aussi bien pour les touristes que pour les locaux. C'est un carrefour où s'entrecroisent des horizons différents représentatifs du métissage de l'île. On y trouve notamment des fruits, des légumes, des épices, des plantes médicinales et magiques, des plats et douceurs typiques, des objets traditionnels pour la maison et pour le travail. L'écrivaine guadeloupéenne Gisèle Pineau illustre la grande connaissance des marchandes de fruits et légumes, sur les vertus « magiques » et médicinales des plantes dans l'extrait suivant : *« Et la marchande de malanga, accroupie derrière son panier de latanier vous soufflera peut-être si vous la faites vendre la recette secrète de feuillage qui ramène un mari volage, pousse un prétendant à faire sa demande en mariage, éloigne une rivale dangereuse, soulage un mal mystérieux...» […] «...C'est une savante doctoresse en feuilles dont elle connaît les vertus, les propriétés, les mesures* »[18] [115].

Dans une revue d'Ethnopharmacologia, un article est consacré aux résultats d'une enquête ethnopharmacologique menée par Emmanuel Nossin, sur le grand marché de Fort-de-France, afin d'établir un catalogue des plantes médicinales conseillées par les marchandes de

18 *PINEAU, Gisèle. La Guadeloupe d'Antan.* HC EDS*. 2007. 101 pp.*

plantes médicinales [113].

VI.2.2.2 Les préparations populaires à base de *rimèd razié*

Les préparations traditionnelles médicinales associent souvent plusieurs plantes. Les plus utilisées sont appelées, dans le jargon créole, les tisanes rafraîchissantes, les *té péyi* réchauffants et les bains de feuillages. En général, les tisanes sont des infusions ou des macérations aqueuses et les *té péyi,* des décoctions [112].

VI.2.3 Les ressources de santé (fin XXème siècle) : Un « phytothérapeute » créole

Les rapports des botanistes et chroniqueurs français listent un grand nombre de plantes utilisées par les africains sur l'habitation durant la période de l'esclavage. La qualité des soins médicaux réservés aux esclaves par la colonie dépendait du maître. Le seul intérêt qu'il avait de les soigner, était économique (rendement de la production sucrière). Outre « un manuel pratique sur les gestes et soins en cas d'urgence ou aux maux du quotidien » à disposition, l'habitation était aménagée d'un "hôpital". L'équipe soignante était composée d'un chirurgien ou d'un médecin, d'une matrone, qui utilisait sa grande connaissance des « rimèd razié » pour préparer tisanes et décoctions et d'un guérisseur (africain). Amérindiens et africains ont uni leur connaissance ancestrale d'un grand nombre de plantes, qui furent indispensables à leur survie ainsi qu'à celle des colons. Ils utilisaient beaucoup de fruits et de feuilles de l'île. Ils étaient adeptes des tisanes, décoctions, bains thérapeutiques ou magiques et utilisaient les feuilles, écorces, racines et sèves [94].

En 1999, à l'issue d'une enquête de terrain sur les pratiques thérapeutiques locales en Guadeloupe auprès d'une « quarantaine de thérapeutes de chaque groupe ethnique dans

différentes parties de l'île », Catherine Benoît, professeur d'anthropologie, met en évidence 6 catégories de tradipraticiens (figure 15) [111]. Ils ont tous le point commun d'être réputés pour leur maîtrise des connaissances en plantes médicinales de l'île, quel que soit l'usage qu'ils en font (pratiques médicinales ou magico-religieuses). Leur pratique est basée sur l'usage des plantes et des croyances ancestrales (amérindiennes, africaines, ou hindoues).

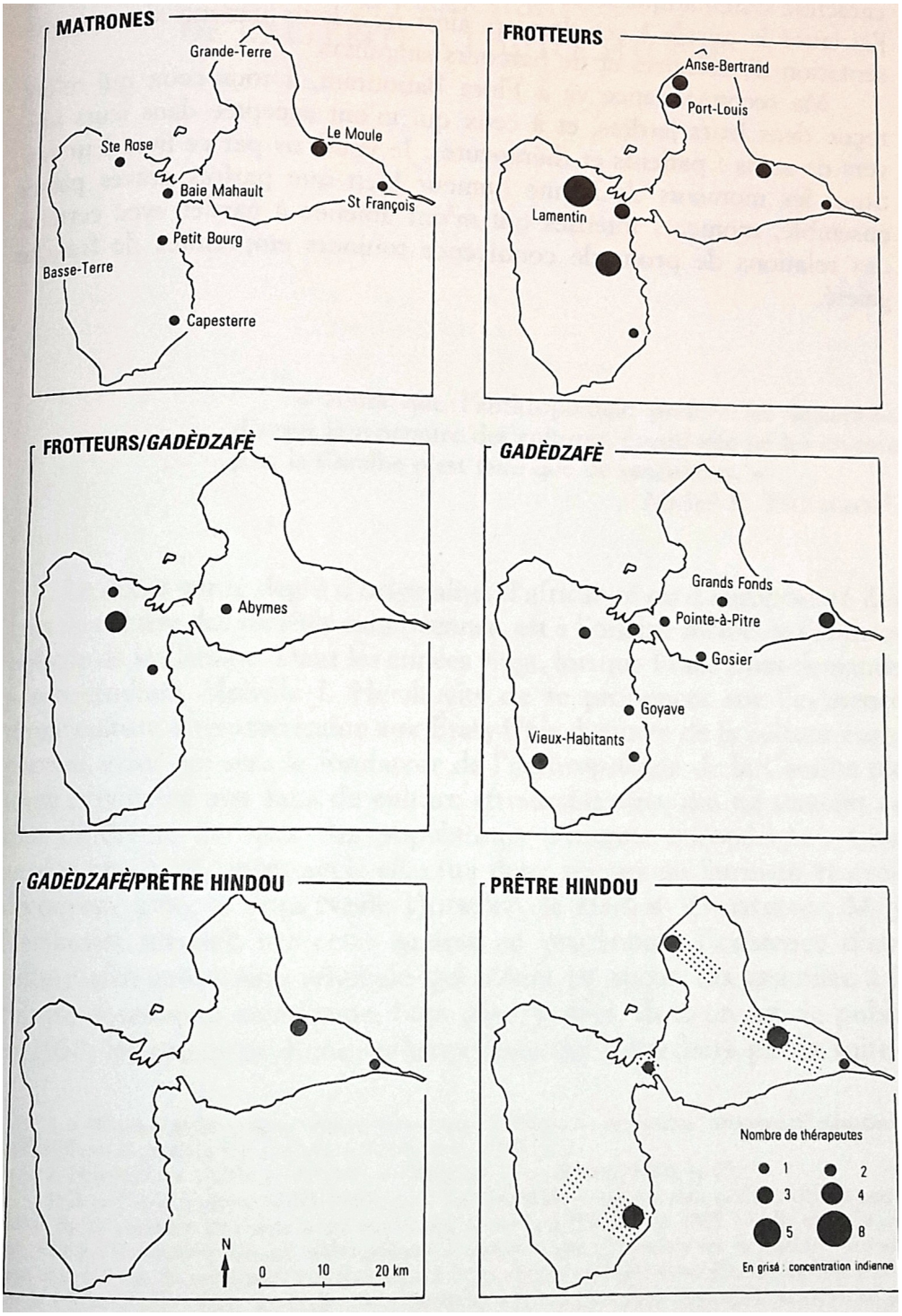


Figure 15 : Les lieux de l'étude et les thérapeutes rencontrés (C. Benoît et F. Vergneault-Belmont, EHESS, 1999)

Ces catégories (figure 15) sont les suivantes :

● **la matrone (*matwonn*)**

Elle exerçait le rôle de l'actuelle « sage-femme ». Elle assurait les accouchements, les soins à la maman et à l'enfant . Ses soins étaient basés sur plusieurs techniques traditionnelles. La matrone a pu exercer jusqu'aux années 1950 officiellement (officieusement, elle a existé plusieurs décennies après).

● **le frotteur**

C'est un thérapeute traditionnel créole qui exerce « des frottements ». Ses soins, appelés les « séances », peuvent s'accompagner de prières. Le frotteur évoque un « don reçu », le permettant d'ôter le « mal/trouble intérieur » (au sens propre, comme au sens figuré) sur la personne en le « frottant ». Il se différencie du kinésithérapeute qui prodige des massages pour apaiser les douleurs musculaires. Lors de la séance, il utilise beaucoup les plantes. Par exemple dans la composition de l'onguent, il y a l'*huile de karapat* (*Ricinus communis)*, la citronnelle *(Cymbopogon citratus)*, du zèb à fè (E*ryngium foetidum)* [111].

● **le prêtre hindou** (ou *puçari*),

Le *puçari*, est le moteur de la vie spirituelle hindoue en Guadeloupe. Au cours de son enquête, Catherine Benoît en a recensé et interrogé quinze d'entre eux, répartis entre les communes de Saint-François, Le Moule, Port-Louis, Baie-Mahault et Capesterre-Belle-Eau (figure 15). Il a hérité d'une initiation orale issue des textes védiques sur l'île, il maîtrise la connaissance des plantes ayurvédiques (mythologie indienne, propriétés magico-religieuses, caractéristiques botaniques, phytothérapie et astrologie). Nous verrons que cette connaissance dépasse le domaine spirituel au sens strict.

● **le *gadèdzafè*** (ou quimboiseur),

Il désigne en créole un voyant ou un médium. Certains combinent plusieurs pratiques : frotteur/gadèdzafè, gadèdzafè/prêtre hindou.

En Martinique, l'enquête de terrain d'Emmanuel Nossin a fait ressortir les notions de « **connaisseur** » et de « **guérisseur** » [113].

● **le** « **connaisseur** » est la personne « qui connaît les plantes » au niveau du quartier,

Ils sont pour certains connus de tous sur l'île. C'est le cas de Monsieur Guy Cornély (1921-2005), érudit et passionné de plantes médicinales créoles guadeloupéennes. Qualifié de botaniste, naturaliste, il a travaillé à l'institut Pasteur de la Guadeloupe. Il se fait connaître à partir des années 1960, à travers des émissions de radio et de télévision locales. Il s'est impliqué dans les problèmes de santé publique de la population guadeloupéenne telle que la Bilharziose. Les locaux pouvaient faire appel à ses connaissances pour soigner une pathologie, en premier recours ou second recours suite à l'échec d'une consultation médicale [116].

● **le guérisseur** est un tradipraticien phytothérapeute qui exerce son activité d'une manière lucrative.

Il ne faut pas oublier de mentionner **la marchande de plantes médicinales** (figure 16), évoquée plus haut et appelée en créole « ***lapotitjè kréjol*** » (l'apothicaire créole) .

Figure 16 : Carte postale de la Martinique et de la Guadeloupe: La marchande de simples

Le docteur NOSSIN constate qu'elles possèdent un savoir et une maîtrise des *rimèd razié* plus développés que les autres connaisseurs et autres dits « tradipraticiens », comparables à celui du pharmacien [113].

Selon les ethnopharmacologues, le nombre de traditipraticiens, connaisseurs des *« rimèd razié »* est minoritaire et en diminution.

Nous relevons la mention du « *puçari »* dans les recours de santé recensés par Catherine Benoît en 2000. Bien qu'aucun document officiel ne prouve l'arrivée de *vaidyas*, de tradipraticiens hindous en Guadeloupe, ni de textes et de pratiques ayurvédiques importées, nous nous interrogeons au sujet d'une possible contribution de ce système de santé dans les différentes approches pour obtenir la guérison en Guadeloupe. Existeraient-ils des techniques empruntées à l'ayurvéda et utiliseraient-ils des plantes ayurvédiques?

VI.3. La médecine traditionnelle créole sous la législation française

Les pratiques traditionnelles ont été mises à l'épreuve durant la période coloniale avec la rencontre de la biomédecine occidentale, oscillant entre prohibition et cohabitation clandestine.

VI.3.1 Usage clandestin (arrêté du 8 mars 1799)

Aux Antilles, le système esclavagiste a interdit l'usage des *« rimèd razié »* par le biais d'ordonnances et de l'arrêté du Conseil souverain du 8 mars 1799. Cette interdiction freina la possibilité d'une valorisation de la médecine traditionnelle créole par son intégration dans le système de soin national [9]. Libres ou esclaves, on leur retire, « *le droit d'exercer la médecine, la chirurgie, la pharmacie ainsi que le droit de vendre et distribuer des drogues et plantes car les colons craignent d'être empoisonnés* » [117]. Malgré les interdictions, les

pratiques traditionnelles persistent de manière clandestine dans les champs. Pendant 300 ans, l'usage des matières végétales, minérales et organiques traditionnelles est en essor et est le premier recours de santé des Caraïbes et Africains, mais les plantes locales sont absentes des officines.

Au lendemain de l'abolition de l'esclavage, le médecin de formation scientifique est peu populaire en Guadeloupe et en Martinique. La médecine traditionnelle est une médecine qui appartient aux Caraïbes et aux descendants d'africains et elle est plus économique. De plus, elle propose une prise en charge de l'individu dans sa globalité.

VI.3.2 Déclin (milieu XXème siècle)

A partir du milieu du XXème siècle, suite à la loi de la départementalisation (1946), la médecine allopathique officielle et remboursée par la Sécurité sociale prend progressivement le dessus. Au début, il y a une ambivalence de l'opinion publique pour la médecine de formation scientifique, entre méfiance et confiance.

Un certain nombre de facteurs cumulés dépopularisent l'usage des *rimèd razié :*

- des raisons économiques : la biomédecine permet un accès à un système de soins remboursés en France ;

- la qualité, sécurité, efficacité et innocuité : la médecine conventionnelle issue d'un apprentissage universitaire, alimente le scepticisme vis-à-vis de la médecine traditionnelle. Cette dernière étant basée sur des savoirs ancestraux, parfois approximatifs, transmis oralement au fil des siècles ;

- la diabolisation de l'usage des « rimèd razié » associé aux actes de sorcellerie et magico-religieux ;

- l'exode rural après l'abolition de l'esclavage.

En réalité, à partir de cette époque, une cohabitation non cadrée de ces deux médecines va s'opérer et va soulever de nouveaux débats de santé publique jusqu'alors ignorés. La population a recours au médecin de ville, comme au tradipraticien ou aux plantes du jardin. Elle multiplie les recours de manière anarchique.

Emy NJOH ELLONG l'illustre bien en disant : « b*ien que peu avouée par les patients, l'utilisation de plantes avant, pendant ou après un traitement médicamenteux reste cependant fréquente et les médecins sont souvent confrontés à la médecine traditionnelle; leur attitude vis à vis de l'utilisation des plantes médicinales est très mitigée surtout en milieu hospitalier* » [94].

Les pratiques et usages traditionnels se poursuivent et les plantes sont commercialisées (marchés, supermarchés) en dehors du circuit pharmaceutique. La reconnaissance législative permettrait de valoriser ces plantes et de sécuriser leur usage et leur vente par les pharmaciens diplômés d'État.

VI.3.3 Intégration (XXIème siècle) : APLAMEDAROM

Au début du XXIème siècle, les professionnels de santé et chercheurs font le constat suivant : le potentiel thérapeutique de la médecine traditionnelle créole par les plantes en Guadeloupe est énorme et sérieusement appuyé par plusieurs ouvrages scientifiques publiés à la fin du XXème siècle. On peut citer les ouvrages de docteur J.L. Longuefosse et la Pharmacopée traditionnelle de la Caraïbe des équipes TRAMIL. En parallèle, ils observent une dépopularisation de cet usage progressif durant le XXème siècle pour les raisons évoquées dans le paragraphe précédent.

La nécessité de développer des actions de valorisation, de validation et de promotion s'est imposée. C'est dans ce contexte que furent créées les associations régionales

APLAMEDOMTOM (Association pour la promotion et le développement des Plantes Médicinales dans les Départements et Territoires d'Outre-Mer). En Guadeloupe, l'association APLAMEDAROM (Association pour les Plantes Médicinales et Aromatiques de Guadeloupe) est créée en mai 2000. Les objectifs principaux sont la reconnaissance culturelle, la reconnaissance sanitaire, thérapeutique et réglementaire et enfin la reconnaissance socio-économique des *rimèd razié*. La reconnaissance culturelle passe à travers des mesures de « propagande locale » pour reconnecter les guadeloupéens avec leurs *rimèd razié* (ouvrages pédagogiques scolaires sur les plantes créoles, émissions radiophoniques, ateliers, formations, sorties pédagogiques etc.).

La reconnaissance réglementaire est un des piliers d'action majeurs de l'association. Comme nous l'avons vu, un travail conséquent pour la reconnaissance sanitaire et thérapeutique avait déjà été réalisé en 2000 et nécessitait d'être poursuivi et étendu. Selon un extrait d'un article issu de la revue n°38 d'Ethnopharmacologia consacré aux plantes des Dom-Tom : « On dispose de données scientifiques tout à fait fiables relatives à leurs caractéristiques botaniques, chimiques, pharmacologiques, toxicologiques, suivi clinique, efficacité générale et spécifique, innocuité allant jusqu'à leur tératogénicité. Ces données sont rassemblées et coordonnées dans des ouvrages reconnus ».

En revanche, en 2001, le principal enjeu pour l'association est de mener un combat administratif pour la reconnaissance réglementaire des *rimèd razié*. En effet, à cause des arrêtés interdisant leur usage durant l'esclavage, les *rimèd razié* subissent une discrimination à l'intégration à la Pharmacopée française. Le parcours s'avère long et semé d'embûches, il s'agit de modifier les textes qui discriminent les *rimèd razié*, fournir des données pharmacologiques qui répondent aux normes de l'AFSSAPS (Agence française de sécurité sanitaire des produits de santé). En 2003, l'association soumet à l'AFSSAPS les monographies du « Datyé » (*Senna alata*) et du « Twa tass » (*Lippia alba*) [118].

Jusqu'en 2005, seules 19 plantes d'Outre-Mer étaient inscrites à la Pharmacopée française dont la citronnelle *(Cymbopogon citratus),* le curcuma (*Curcuma longa*), le gingembre

(Zingiber officinale). Sur la base des travaux scientifiques de TRAMIL et du combat juridique des acteurs d'APLAMEDAROM, après 6 années, l'AFASSAPS accorde l'entrée officielle de *Senna alata* et de *Lippa alb*a [117]. En ce début de XXIème siècle, c'est une victoire qui marque l'initiation de la reconnaissance des savoirs traditionnels des îles d'Outre-mer ainsi que leur valorisation.

VI.4. Argumentaire de l'enquête pour un apport et un rapport au végétal Sud-Asiatique à partir de 1854

Avant de mener l'enquête de terrain, j'ai effectué des recherches bibliographiques sur les pratiques médicinales des indiens en Inde au moment de leur départ, afin de comprendre quelle est la nature de l'apport en Guadeloupe.

VI.4.1 Contacts avec la médecine en Inde dans l'arrière-pays

VI.4.1.1 Pratiques médicinales traditionnelles villageoises : entre médecines Siddha, ayurvédique et folklore.

Les pratiques médicinales de l'Inde sont nées de textes religieux anciens sanskrits. Depuis des millénaires, avant la colonisation européenne, l'Inde abrite trois systèmes de médecine traditionnelle principaux qui sont l'ayurvéda, la médecine Siddha et la médecine Unani. L'ayurvéda est particulièrement pratiquée dans les régions du Nord et sur la côte Sud-Ouest

(actuel Kérala). Le berceau de la médecine Siddha se situe au Sud dans l'actuel Tamil Nadu. Enfin, la médecine Unani, d'origine arabe, est retrouvée partout dans le pays, en particulier dans les zones urbaines [119]. Ces trois médecines partagent des piliers similaires, plus particulièrement l'ayurvéda et la médecine Siddha. Ils sont en faveur d'une prise en charge globale de l'individu: le corps physique, son âme et son esprit en médecine Siddha et le corps et l'esprit en ayurvéda. Selon leurs principes de base, l'organisme est régi par trois humeurs en équilibre qui maintiennent l'état de santé *(vaatham, pitham et kabham* en Siddha / *vatta, pitta, kapha* en ayurvéda) [119].

Il semble donc que les coolies soient arrivés avec les influences de ces trois médecines et particulièrement celle de la médecine Siddha. Comme nous l'avons vu, la culture tamoule est celle qui a été la plus importée durant la période coloniale. La médecine Siddha serait le système indigène de médecine traditionnelle connu le plus ancien au monde (10 000 - 4 000 ans avant J.-C.). Héritière des Dravidiens, elle a connu une période florissante durant la période de la civilisation de la vallée de l'Indus [19] *[119].*

Les plus modestes ont recours aux plantes pour se soigner. Le tradipraticien joue un rôle central pour les soins primaires dans les populations villageoises en Inde. Aujourd'hui, les

---

19 *«The SSM is the oldest traditional treatment system generated from Dravidian culture and it is flourished in the period of Indus valley civilization (Mukherjee and Wahile, 2006). Perhaps, it is the foremost of all other medical systems in theworld. Its origin dates back to BC 10,000 to BC 4,000 (Sambasivapillai, 1931; Pillai, 1979) and it is the most ancient indigenous system of medicines of Indian origin practiced exclusively in Tamil nadu and in some parts of the neighboring states »-XAVIER, Jérôme, KARUNAMOORTHI,* Kaliyaperumal, KALIYAPERUMAL, Jegajeevanram, LUKE, Melita, JAYARAMAN, Vijayalakshmi . *Tamil traditional medicinal system - siddha: an indigenous health practice in the international perspectives. TANG international journal of genuine traditional medicine [en ligne]. 2012, vol. 2, n° 2, [consulté le 12 avril 2019], pp.11. Disponible sur :* https://www.researchgate.net/publication/236888155_Tamil_Traditional_Medicinal_System_-_Siddha_An_Indigenous_Health_Practice_in_the_International_Perspectives

médecines traditionnelles se sont développées en Inde, elles sont enseignées et intégrées au ministère de santé indien et toutes les classes y ont recours. N'échappant pas aux inégalités imposées par le système de caste, l'accès aux meilleurs soins tend à être réservé aux classes aisées. On distingue deux types de tradipraticiens : le tradipraticien folklorique (le connaisseur en plantes médicinales) et le tradipraticien qualifié d'«officiel» (il a reçu une initiation orale de maître à élève). Les tradipraticiens « officiels » de la médecine Siddha sont appelés les *Siddhars.* Il s'agit d'un groupe restreint d'érudits en médecine et/ou en philosophie. A l'origine du développement de cette discipline, ils écrivaient leurs savoirs sur des feuilles de palmiers. Ces manuscrits ont été retrouvés dans le Sud de l'Inde et seraient jalousement gardés par quelques familles héritières des premiers *Siddhars* [119].

Les données sur l'usage traditionnel des plantes à des fins médicinales en Inde remontent à la période védique, à l'origine de la naissance de la civilisation hindoue soit entre 5000 et 1500 ans avant J-C. « *L'Atharveda* » est un des plus anciens textes sacrés de l'hindouisme qui détaille environ 2000 plantes médicinales et leurs usages. Ce sont donc au total plus de 2000 drogues d'origine naturelle qui sont utilisées dans les pratiques traditionnelles et folkloriques médicinales depuis des millénaires par les indiens. La médecine *Siddha* puise ses ressources thérapeutiques dans la nature : matière végétale essentiellement, matière minérale et matière animale. Les plantes étaient recommandées en première intention (sous forme liquide, pur, en poudre, en pâte ou sous forme de comprimés). En cas d'échec, le *Siddhar* complétait le traitement avec la matière minérale et animale. L'utilisation des métaux (or, argent, mercure) est l'une des particularités de la médecine *Siddha* [119]. À cette époque déjà, les protocoles de traitements des *Siddhars* privilégiaient une hygiène de vie et notamment alimentaire préventive et adaptée, en complément du traitement[20] *[119].* Dans

20 *The basic principle of the SSM is, "food itself is a medicine" which was postulated by the great 18 sages called Siddhars -XAVIER, Jérôme, KARUNAMOORTHI,* Kaliyaperumal, KALIYAPERUMAL, Jegajeevanram, LUKE, Melita, JAYARAMAN, Vijayalakshmi . *Tamil traditional medicinal system - siddha: an indigenous health practice in the international perspectives. TANG international journal of genuine traditional medicine [en ligne]. 2012, vol. 2, n° 2, [consulté le 12 avril 2019], pp.11. Disponible sur :*

son rapport, le docteur Paramanda Mariadassou évoque en 1906, avec ironie, l'ancrage des pratiques indigènes dans les familles indiennes qui accompagne l'individu durant toutes les étapes de sa vie. Voici un extrait qui montre que dès le plus jeune âge, le nouveau-né est en lien avec le « materia medica » des traditions indiennes : *« On fait, en général, ingérer au nouveau-né une multitude innombrable de drogues plus ou moins corrosives, plus ou moins stimulantes, en vue, dit-on de combattre les maladies futures. Cette méthode prophylactique est tellement enracinée dans l'esprit des mères indiennes, que toute pharmacie est préparée d'avance, dès les premiers signes de grossesse. Celle-ci consiste en une boite en osier à double fond qu'on exhibe au moment de la naissance de l'enfant. On y trouve une foule de petits compartiments remplis de drogues invraisemblables comme pour n'en citer que quelques-uns : un morceau de carapace de tortue,..du bézoard, du bois rouge, du musc, du bois de santal, du benjoin, une tige de citronnelle, des feuilles d'oranger, des clous de girofle, des fleurs de safran, de la cannelle, du cumin noir, de la cardamome, du gingembre sec, ... des préparations pharmaceutiques comme du jalap, du calomel, du bicarbonate de soude, du sous nitrate de bismuth »* [120].

En Inde ancienne, les physiciens des médecines Unani, Siddha et Ayurvédique étaient aussi des « pharmaciens ». Ils entretenaient des jardins médicinaux et réalisaient eux-mêmes les préparations pour les soins des malades. De nos jours, ceci est encore pratiqué en Inde rurale [121]. Les savoirs de la médecine Siddha ont traversé les siècles en restant entre les mains d'un petit nombre de personnes, de père en fils, empêchant l'élargissement de son influence hors du Tamil Nadu [119]. Le docteur Lucien M. Giboin, a étudié la Pharmacopée indienne vue à travers les établissements français, dans le cadre de sa thèse en pharmacie intitulée « Épitomé de botanique et de matière médicale de l'Inde et spécialement des établissements français dans l'Inde (contribution à l'étude de la pharmacopée et de la médecine ayurvédique) », à la faculté mixte de Médecine Générale et Coloniale et de Pharmacie de Marseille publiée en 1949. Les résultats de l'étude sont élargis à la flore indienne, car les

---

https://www.researchgate.net/publication/236888155_Tamil_Traditional_Medicinal_System_-_Siddha_An_Indigenous_Health_Practice_in_the_International_Perspectives

principales régions du pays sont représentées autour de ces établissements. Il fait la distinction entre la médecine traditionnelle indienne ayurvédique reconnue par les textes et les autorités ayurvédiques et les pratiques traditionnelles populaires locales. Selon ses recherches, les populations locales préfèrent à la médecine ayurvédique, leurs croyances, superstitions et observations au cours des siècles [122].

En conclusion, nous pouvons supposer que les coolies sont arrivés avec une grande connaissance de plantes indiennes utilisées quotidiennement et les influences de la médecine Siddha et ayurvédique. Pour se soigner, ils avaient recours aux plantes de leurs jardins et à leur propres connaissances et plus souvent aux tradipraticiens non qualifiés et populaires pour leurs savoirs. Il arrivait que *Siddhars* et tradipraticiens folkloriques soient confondus [119]. Il semble qu'ils avaient plus facilement recours à des pratiques villageoises qu'aux consultations reconnues et plus conventionnelles de la médecine ayurvédique ou Siddha. Les propos suivants du docteur Dr Paramananda Mariadassou, l'illustrent bien : *« Ce n'est pas un secret pour personne que, dans l'Inde, est médecin qui veut. On se fait médecin quand les autres métiers n'ont pas porté bonheur. On se fait médecin parce qu'il n'y en a pas dans le village »* [120].

VI.4.1.2 Colonisation européenne (XVIIème siècle) : Rencontre de deux systèmes médicaux et rapports de force en Inde

À cette époque, les pathologies retrouvées en Inde sont la syphilis, la variole, le choléra, les morsures (serpents araignées etc.) [120].

À partir du XVIIème siècle, les indiens découvrent la médecine européenne. Un rapport de force s'instaure entre les deux systèmes. D'un côté, ils sont septiques et attachés à leur tradition et de l'autre, les colons entament une campagne de décrédibilisation des pratiques empiriques indigènes. Des indiens accusèrent les britanniques d'avoir discrédité les pratiques médicales indiennes en les qualifiant de « mythologiques » afin d'asseoir leur domination

sur la société indienne. Ceci est illustré dans l'extrait suivant : « *Debi Prasad Chattopadhyaya point out that by charcacterizing indigenous medicine as « mythological » the British tried to maintain control over indians and indian society . D. Banerji claims that colonial influence was far worse than mere neglect, involving in fact the destruction of indian culture and tradition and existing health practices »*[21]*[123].* Les politiques locales (surtout la communauté hindoue) s'opposent aux réformes sanitaires occidentales. Certaines, telles que la vaccination contre le choléra, la variole et la peste, ont révolutionné la santé publique en Occident.

Malgré une segmentation de la population, la majorité des indiens a accepté l'intégration de nouvelles connaissances médicales mais sans pour autant rejeter la tradition. Les tradipraticiens entrent en compétition avec les médecins occidentaux. Ils sont forcés, face à la menace, d'intégrer de nouvelles notions en gardant les bases de la médecine indigène. Jusqu'à 1860, les discussions sont ouvertes pour un syncrétisme. La médecine occidentale a apporté des bénéfices indéniables à la santé publique de l'Inde. L'extrait suivant montre que les indiens ont participé à l'essor de la médecine coloniale : «*...most of the municipal and private dispensaries were financed by indians and run by Indian doctors and medical assistants. Successful treatments and operations performed by indians buttstressed the popularity of western medicine »*[22] [124]. Les programmes de vaccination contre la variole notamment ont convaincu les adeptes de la médecine indigène après les ravages de la variolisation. Le regard critique que porte le docteur indien Paramanda Mariadassou sur ses compatriotes montre la participation active des indiens à l'intégration de la médecine européenne. Selon lui, ils préfèrent « *faire appel à un guérisseur aux oraisons fascinants, honoraires peu élevés et orviétans moins chers que les produits pharmaceutiques*

---

21 SHARMA, Madhuri. Indigenous and western medicine in colonial india. janv. 2011. Cambridge University Press India. pp.1-2

---

22 SHARMA, Madhuri. Indigenous and western medicine in colonial india. janv. 2011. Cambridge University Press India. pp.*3 -5*

européens » [120].

A partir de 1860, soit après la fin de l'engagisme, les physiciens européens ont commencé a vouloir prendre le dessus sur la médecine indigène, jusqu'alors estimée et pratiquée par 90% de la population [124]. Malgré tout, les pratiques des populations villageoises ont résisté car ils doutaient qu'une médecine des pays tempérés puissent être appliquée dans les zones tropicales. De plus, en raison de l'attachement de ces populations aux pratiques ancestrales et du manque de moyens empêchant de s'offrir les soins modernes, les médecins de formations européennes s'installaient rarement dans les zones reculées, rurales où vivent les populations modestes. *« Allopathic medicine is simply too expensive and far too capital intensive for a poor country like India to support. Modem medical doctors are too few in certain areas and are not always ready to live with the poor in the slums, the high mountains, the desert areas, or the remote forests [121] ».*

Jusqu'à 1945, l'usage des plantes va rester très répandu dans le pays pour traiter les maladies, puis les résultats efficaces démontrés par la médecine allopathique lui ont permis de prendre un peu plus le dessus. A l'issue de la colonisation européenne, la médecine contemporaine indienne se caractérise par une cohabitation de plusieurs systèmes de médecines (traditionnelles et conventionnelles). Ces systèmes sont aujourd'hui regroupés sous l'appellation Indian Systems of Medicine (ISM). Malgré la menace de la biomédecine durant la colonisation, la médecine Siddha a toujours été indispensable aux populations pauvres des milieux ruraux. Elle soigne les maux du quotidien mais aussi des pathologies plus lourdes (Infections Sexuellement Transmissibles) . *« These traditionally trained siddha healers are still playing a major role in the health care of villagers in many parts of India (Rao et al., 2011) »[119].*

Nous verrons en troisième partie, qu'aujourd'hui, les médecines traditionnelles se sont développées au contact de la médecine européenne. Sortie de l'arrière-pays, l'ayurvéda est enseigné dans le système universitaire et il est pratiqué dans les hôpitaux dans tout le pays.

VI.4.1.3 Le cas des coolies : prise en charge médicale par l'administration française (1854-1889)

Le cas des coolies est atypique. Bien qu'appartenant à des castes modestes, ils se retrouvent rapidement au contact direct de la médecine coloniale. À chaque étape de son périple, de l' engagement en Inde, à l'arrivée aux Antilles, le coolie est soumis à des visites médicales obligatoires, prévues par les textes réglementaires et prises en charge par l'Administration française [125].

À l'arrivée au siège principal de l'agence, le médecin de la Marine s'assure que l'engagé présente les conditions de santé requises à l'engagement, qu'il supportera le voyage et qu'il est apte à travailler dans les champs de canne à à sucre.

Les critères de recrutement sont l'âge (les hommes doivent avoir moins de 35 ans et les femmes moins de 30 ans) et la corpulence (des hommes avec une bonne corpulence).

Les candidats refusés étaient ceux qui n'exerçaient pas de profession manuelle (comme les mendiants, les membres des castes supérieures), les enfants malades, les personnes atteintes de pathologies « compliquées ». Voici un extrait de la thèse de Christian Schnakenbourg, citant les pathologies refusées *: « hernies, hydrocéphalie, grosseur excessive des testicules, ophtalmies graves, anémies, malaria, sauf s'il apparaît que le malade peut être soigné et remis sur pied en quelques semaines, maux de ventre divers, sauf s'ils sont légers et peuvent être soignés rapidement, nanisme et autres déformations physiques, affections cutanées graves (grosses varices, ulcères aux jambes) et évidemment toutes les maladies contagieuses (variole, rougeole) ou susceptibles de mettre rapidement fin à la vie, donc au travail, des engagés (lèpre,syphilis etc). Tous les enfants malades doivent également être refusés ; trop souvent, notent les auteurs de la circulaire, on doit attendre pendant des semaines qu'ils soient rétablis pour embarquer leurs familles et il faut nourrir tout le monde pendant ce temps. La visite se termine généralement par la vaccination contre la variole de*

tous ceux qui ont été acceptés [125]. »
Pour satisfaire la demande, certains critères de sélection n'étaient pas toujours respectés. À l'issue de la visite, les coolies acceptés étaient vaccinés contre la variole.

Après leur recrutement, les coolies étaient logés dans des dépôts dans lesquels ils patientaient plusieurs jours à plusieurs semaines avant l'embarquement. Durant le séjour dans les dépôts, les coolies faisaient l'objet d'une surveillance particulière. Les conditions sanitaires et de promiscuité étaient propices à la propagation d'épidémies. Une visite médicale était réalisée tous les 15 jours. À Calcutta, un médecin européen de ville et un agent de santé indien se relayaient. Malgré une proportion de malades élevée dans les comptoirs français comme en témoignent les chiffres rapportés dans la thèse de Christian Schnakenbourg *(8,5 % pour toutes les agences en général et 13,7 % pour l'agence française en particulier à Calcutta sur les trois campagnes 1882-83 à 1884-85)* les rapports montrent que, grâce à ce suivi, en période d'épidémie, le taux de mortalité était beaucoup plus faible dans les dépôts que dans les villages voisins. Les pathologies les plus reportées sont les maladies vénériennes ou de l'appareil sexuel et la gale (très répandue à cette époque en Inde du Sud). À Calcutta, entre 1882 et 1885, les « fièvres » et les troubles gastro-intestinaux (gastro-entérite, dysenterie) ont été les principales causes de décès [125].

À bord, conformément au décret du 27 mars 1852, dans chaque convoi, la présence de médecins accompagnateurs était obligatoire. Ceux-ci étaient chargés de veiller à maintenir le convoi en bonne santé durant le trajet en évitant la propagation d'épidémies et en vérifiant les conditions de salubrité du voilier [126]. Le trajet à bord de l'Emile Pereire a été l'un des plus meurtriers. Sur ce navire parti sans médecin de Pondichéry, une épidémie de dysenterie a tué 7% des passagers. Ceci prouve l'importance de la présence médicale sur la traversée. Il y avait deux types de médecins : le médecin de formation européenne (requis par la Convention) et les médecins indigènes indiens appelés « *apothécaries* ». La pratique de ces derniers est décrite par la littérature comme une forme de médecine au rabais : « *Dans le*

contexte indien de l'époque, il s'agit de praticiens indigènes, également appelés " apothecaries ", hâtivement formés par un enseignement essentiellement répétitif et imitatif dans les " medical colleges " de l'Empire des Indes dans le but de fournir un minimum d'assistance médicale aux populations locales ; une forme de "médecine au rabais" en quelque sorte » [127].

À bord, selon les textes, la pharmacie devait disposer d'une liste définie de 83 « médicaments » fournis dans des caisses [128]. Ce n'était pas des médicaments formulés mais des matières premières brutes utilisées à l'époque en Europe (à part des pommades utilisées pour soigner les affections cutanées communes). D'autre part, à l'exception d'un petit nombre d'entre eux (quinine, vaccin antivariolique), la plupart de ces médicaments ne semblaient soigner que les symptômes des maladies et non leurs causes. Aussi ces maladies étaient encore très largement inconnues à cette époque. Il y avait des purgatifs, des laxatifs, des antiseptiques, des désinfectants, des anesthésiques et/ou des antalgiques etc. Les produits présents à bord étaient de l'huile d'olive (laxatif, confection d'emplâtres), du savon noir (antiseptique, maladies de peau), du sucre blanc (maladies cardiaques), de la poudre de Vienne, de l'alcoolé à la cannelle (antihémorragique, antispasmodique, stimulant), du nitrate de potasse (diurétique et calmant), de l'extrait de réglisse (laxatif et antalgique), de l'huile de ricin (laxatif, maladies de peau), de la magnésie calcinée (troubles digestifs et maladies de peau) et du sulfate de zinc (affections oculaires, vomitif). La pertinence des produits choisis et les indications associées sont discutées comme par exemple le lien entre sucre blanc et les maladies cardiaques. On ne sait pas à quoi correspond la poudre de Vienne aujourd'hui, selon Christian Schnakenbourg.

Au final, malgré des critiques négatives sur la liste dans certains rapports, plus du tiers des produits permettaient de lutter contre les trois principales affections qui frappaient les indiens à l'époque. A leur arrivée, la prise en charge se poursuivait et s'il y avait des épidémies à bord, des mesures de mise en quarantaine étaient prises avant le débarquement sur l'île.

VI.4.2 Installation en Guadeloupe

À travers son poème « An sé massalè » (Annexe 1), le poète Sarkis Gopy clame le manifeste de la culture indo-guadeloupéenne, avec une ferveur portée par la puissance des mots de la langue créole adoptée. Ce texte identitaire fait état de la richesse de l'apport indien dans la culture culinaire, musicale, spirituelle, agricole, mais aussi de son ancrage dans l'univers antillais.

VI.4.2.1 Exode rural des nouveaux libres et appropriation du monde végétal antillais (1854)

Les climats de la Guadeloupe et des régions d'origine des coolies appartiennent à la catégorie des climats tropicaux. Ceci a fortement favorisé l'acclimatation des engagés indiens au végétal antillais. La Guadeloupe, les régions de la plaine-gangétique et la région de Madras ont respectivement un climat tropical tempéré, tropical sub-équatorial et tropical sec [129].

Aussi, l'exode rural des peuples libérés au lendemain de l'abolition de l'esclavage a probablement joué un rôle majeur dans l'appropriation des terres agricoles par les coolies à partir de 1854. Durant l'engagisme, sur les 22 habitations recensées du site de Darboussier, 16 étaient à dominante indienne [128]. De même, après son émancipation, l'indien est ambitieux d'étendre son influence dans le secteur agricole et de gravir l'échelle sociale par l'acquisition de vastes parcelles de terre 0,5 à 5 hectares. Cette implantation dans le milieu rural et agricole est décrite ci-après par M. Ernest Moutoussamy : *« Homme de la terre, son objectif primordial fut et reste encore l'acquisition de ce bien indispensable à son ascension sociale. Dans le triangle formé par les communes de Sainte-Anne, Saint-François, Moule, 70%*

des familles indiennes sont propriétaires de plus de 30% des terres, sous forme de parcelles de 0,5 à 5 hectares […]. Cet excès justifie la volonté de l'indien de prendre une part active dans l'agriculture du pays. 60 % d'entre eux animent ce secteur économique, dans la culture de la canne à sucre, de la banane ; dans le maraîchage et dans l'élevage » [129].

Ce point est essentiel car c'est l'installation en milieu rural qui a été le point de départ de la reconstruction identitaire dans un environnement nouveau et hostile. M. Ernest Moutoussamy illustre encore ceci en disant : « *La terre guadeloupéenne qui accepta d'abriter les divinités, qui laissa pousser le vèpèlè*[23]*, perçu comme une part charnelle de l'Inde, comme la Terre-Mère* » [2]. Le rapport au végétal à travers l'agriculture, l'horticulture, la cuisine, la spiritualité et la médecine est un thème récurrent dans la littérature de l'indianité.

VI.4.2.2 Horticulture et agriculture

Nous l'avons vu en première partie, l'agriculture était la profession principale des coolies et l'est restée jusqu'à la fin du XXème siècle. L'horticulture et l'entretien du potager familial sont un loisir partagé par toutes les personnes interrogées lors de l'enquête, particulièrement par les grands-mères. Les premières générations importent rites mythologiques et fêtes religieuses tamouls pour la fertilité des terres. Prières, danses, rituels, les cultures indigènes ont chacune leurs pratiques pour favoriser une bonne récolte. En Guadeloupe, un rite aujourd'hui désuet, était pratiqué par les cultivateurs indiens. C'est le rite du *colompavi* ou *kotonmpavi* [130]. En période de sécheresse ou avant le lancement de la prochaine saison agricole, les paysans fabriquaient une déesse avec de la boue. Durant deux semaines à vingt jours, ils défilaient avec la déesse dans les campagnes dans un vacarme, en chantant sous les sons des instruments indiens. Le dernier jour, au bord d'un point d'eau, la nuit tombée, la déesse était méprisée à travers des gestes et des danses afin d'éveiller sa colère et

23 *Azadirachta indica*

provoquer la pluie, puis elle était brûlée. La violence de ce rite peut expliquer le fait qu'il n'ait pas survécu à notre époque. Son origine exacte n'est pas claire, elle viendrait de l'Inde du Sud et serait issue de la mythologie dravidienne.

Jusqu'à la fin du XXème siècle, les indiens célébraient le *Pongal.* C'est une fête religieuse très populaire dans la région du Tamil Nadu et qui célèbre les moissons. En Inde, elle a lieu en janvier et elle se déroule sur quatre jours. En Guadeloupe, elle avait lieu au mois de juin avant la récolte sucrière [131]. Les agriculteurs se déguisaient et défilaient dans les campagnes pour invoquer les Dieux. La célébration de cette fête a marqué une victoire dans l'intégration de sa culture dans le paysage créole car c'est la première fête religieuse publique que les autorités coloniales ont tolérée. Souvenir d'enfance de la 4ème génération, cette tradition a fini par disparaître, pour réémerger depuis quelques années.

VI.4.2.3 Influences et exigences alimentaires

L'influence sud-asiatique dans la cuisine antillaise a commencé dès la traversée.

Articles	Ration française		Ration anglaise
	Selon arr. 3 juillet 1862	Selon cahiers des charges	
Riz	1.000 gr	672 gr	24 oz = 672 gr
ou biscuit	750	500	1 lb = 453
Viande salée	200	150	n. d.
ou poisson salé	214	56	2 oz = 56
Dhall (Légumes secs)	120	112	4 = 112
Ghee (Beurre fondu)	16	28	1 = 28
Sel	10	28	1 = 28
Tamarin	20	56	2 = 56
Oignons	5	56	2 = 56
Ingrédients pour poudre à curry	7	10	4,5 drs = 8
Piments	n. d.	14	1/2 oz = 14
Sucre	n. d.	60	2 = 56
Eau	3 litres	3 litres	1 gallon = 4,5 l
Viande fraiche. Nombre d'animaux à embarquer pour 18 semaines et 100 adultes			
Moutons ou cabris		10	20
Volailles		16	

Figure 17 : Ration alimentaire quotidienne des émigrants adultes pour la Guadeloupe (C. Schnakenbourg, 2005)

La figure 17 représente la ration alimentaire quotidienne des émigrants adultes à bord pour les Antilles [132]. En raison des appartenances culturelles et religieuses diverses, les plats étaient préparés séparément en respectant les interdits alimentaires de chaque communauté. On relève ainsi la présence de *Ghee*, de poudre à curry, de Tamarin (*Tamarindus indica*) et de riz. Le *Ghee* est un beurre clarifié, très utilisé en ayurvéda et indispensable dans la cuisine des indiens. La poudre à curry est un mélange d'épices qui deviendra la base de la pâte à *massalè* pour le colombo en Guadeloupe.

À partir de 1854, l'importation du riz en Guadeloupe bondit. Les chiffres sont proportionnels au nombre d'indiens arrivant sur l'île, comme l'illustre la figure 18. Elle en importe trois fois plus que la Martinique. Les chiffres de l'importation du riz sont passés de 972 tonnes nettes en 1854, avant le démarrage de l'immigration indienne, à un maximum de 6 832 tonnes en 1885.

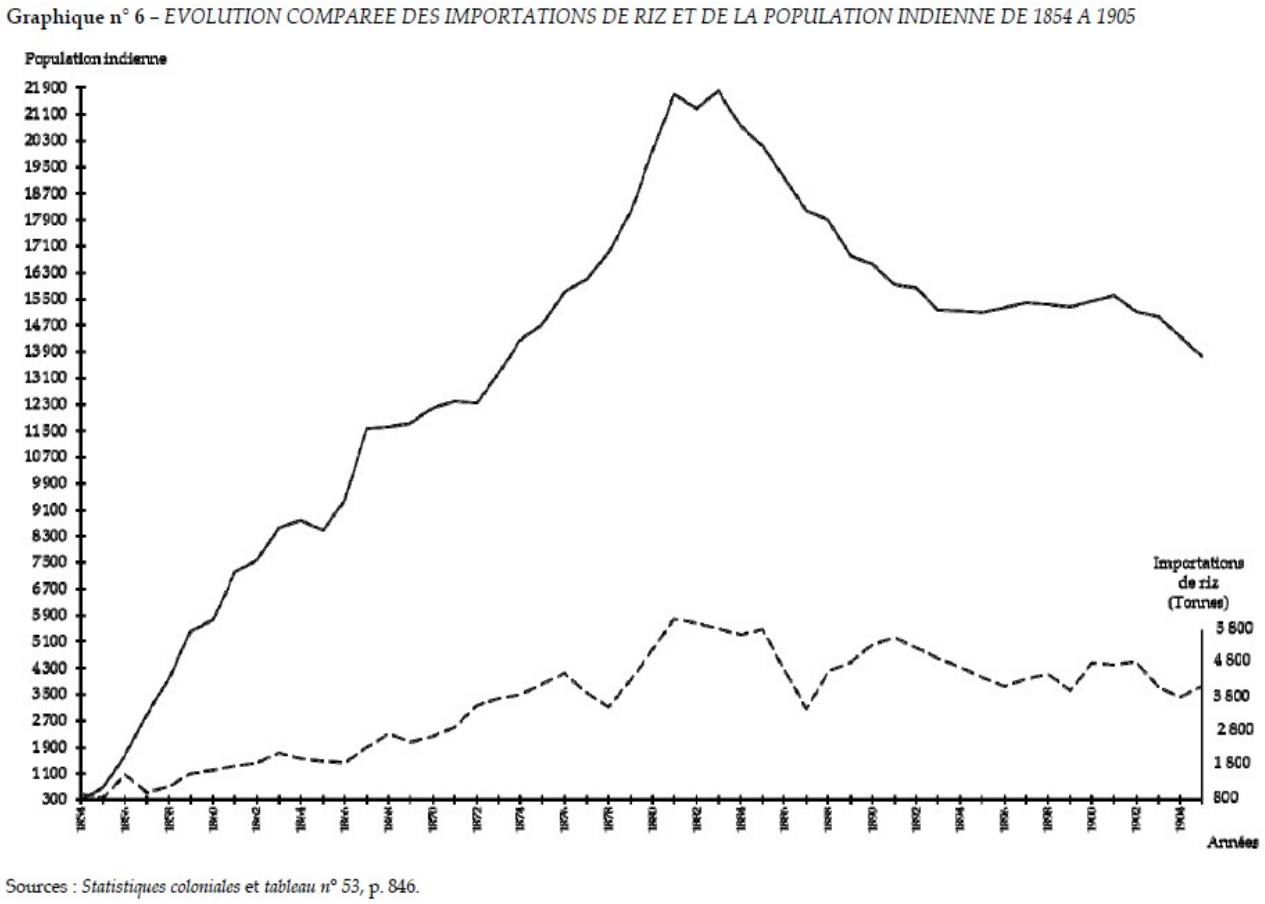


Figure 18 : Évolution des importations de riz et de la population indienne de 1854 à 1905

La question du riz serait même devenue un problème économique pour les planteurs à l'époque, car son importation demandait un certain coût. Jusqu'à 1870, l'Administration rencontra beaucoup de difficultés à convaincre le coolie de substituer cette céréale aux vivres locaux comme les racines (ignames, manioc, patate douce) [133].

L'extrait ci-dessous est un témoignage du prêtre martiniquais Zwazo, qui résume bien cet attachement de l'indien à ces habitudes culturelles et aux plantes alimentaires indiennes : « *Ils avaient leurs propres légumes : pas de fruit à pain, de dachine, de malanga – qu'ils digéraient mal – mais des avelka*[24]*, des paroka*[25]*, des pikenga*[26]*... Et surtout, du riz. Ils mangeaient très peu de viande, sauf au moment des sacrifices. C'était alors du mouton et du coq. Le bœuf, en principe, était interdit. Mon père pourtant aimait le bœuf. Mais il en mangeait seul, le préparant lui-même dans un canari spécial qui ne servait qu'à ça. Ma mère refusait de toucher cette viande. Elle m'interdisait aussi d'y goûter, disant que c'était contre la Religion* » [134].

VI.4.2.4 Spiritualité hindoue et médecine

Il n'y a pas de frontière définie entre pratiques médicinales et spiritualité en médecine traditionnelle et particulièrement dans les médecines indiennes qui puisent leurs ressources dans les textes religieux de l'Inde ancienne. Cet aspect fait partie des problèmes posés par la cohabitation des médecines traditionnelles avec la biomédecine. L'enjeu est d'arriver à dissocier les effets « mystiques » des effets thérapeutiques démontrés.

En Guadeloupe, l'installation de tradipraticiens (« officiels » ou folkloriques) dans le cadre de

24 *Lablab niger medik*

25 *Momordica charantia*

26 *Luffa acutangula*

l'engagisme n'a pas été démontrée. Néanmoins, la présence des *puçaris* a semblé faire office de figure de référence dans le domaine. Elle a été déterminante pour la valorisation et la pérennité de l'usage des plantes indiennes sur l'île. Les témoignages recueillis lors de mon enquête ont révélé que certains *puçaris* des premières générations ont bénéficié de l'enseignement de religieux venus directement de l'Inde durant l'engagisme. Comme cela est bien illustré dans l'ouvrage « La migration de l'hindouisme vers les Antilles » écrit par le *puçari* indo-guadeloupéen Jocelyn Nagapin et Max sulty, le *puçar*i, vecteur principal de l'hindouisme en Guadeloupe, possède de grandes connaissances en plantes. Il se réfère aux plantes ayurvédiques pour leurs vertus sacrées, protectrices, vibratoires, mystiques, prédictives, purificatrices et curatives [135]. Dans un portrait consacré à Claude Sioudan Ramsarou, figure de l'hindouisme, l'usage des clous de girofle dans le domaine astrologique est évoqué : « Il n'aurait jamais manqué de faire parler les girofles, autrement dit les présages » [23]. Le domaine du *puçari* ne se résume pas à la connaissance des « vertus » mystiques et sacrées des plantes. Ce savoir, bien que non académique, s'étend au domaine pharmacologique. Le contact direct avec le végétal lui confère un grand intérêt pour les vertus médicinales des plantes et une bonne connaissance acquise autour de leurs usages en médecine traditionnelle.

À Trinidad et Tobago, la présence de personnes d'origine indo-caribéenne de religion hindoue et explicitement qualifiées de « tradipraticiens » folkloriques (healers, folk healers) est évoquée. Comme cela est précisé par Kumar Mahabir et Sandili Maharaj-Ramdial dans un article sur la prise en charge de la jaunisse par les pratiques traditionnelles hindoues, ces *« healers »* sont le plus souvent des personnes âgées de plus de 60 ans et leur savoir est amené à disparaître [136]. Dans un ouvrage consacré à l'héritage de l'engagisme intitulé « The Legacy of Indian Indenture: Historical and Contemporary Aspects of Migration and Diaspora » (2016) écrit par Maurits S. Hassankhan Lomarsh Roopnarine Hans Ramsoedh, les auteurs évoquent les troubles psychologiques, psychiatriques (dépression, comportements addictifs) qui ont frappé les trois premières générations d'indiens arrivés à Trinidad et Tobago. Le déracinement culturel et les difficultés pour retourner en Inde sont le plus

souvent mis en cause. Phénomène que l'on peut évoquer aussi en Guadeloupe, où d'après mes observations et témoignages recueillis, les cas de suicides par pendaison et d'alcoolisme dans les campagnes n'étaient pas rares. Ils rapportent que le premier recours des coolies était alors les tradipraticiens hindous. Ces derniers étaient consultés pour soigner quelconque affection psychosomatique ou psychologique, allant de la simple déprime à la schizophrénie. Ils utilisaient des plantes et des techniques médicinales spirituelles. L'une de ces techniques thérapeutiques spirituelles indo-trinidadienne s'appelle le «*Jhayaring*» [137]. Dans le dictionnaire anglais/créole de Trinidad et Tobago écrit par Lise WINER (2009), « Jharay[27]» est défini comme une méthode indienne traditionnelle de guérison caractérisée par de légers touchers accompagnés de la répétition de prières et de remèdes à base de plantes [138]. Aussi, ils utilisaient des bains traditionnels d'herbes, des *pujas* (dons rituels de fruits et de fleurs aux divinités) et l'astrologie hindoue pour recouvrer la santé [137].

En Guadeloupe, au sein de la communauté indo-créole, l'hindou se soigne lui-même à l'aide de plantes médicinales ou avec la médecine conventionnelle, mais si la pathologie persiste, il peut solliciter les connaissances du *pucari*. Les auteurs de « La migration de l'hindouisme vers les Antilles au XIXème siècle, après l'abolition de l'esclavage » l'affirment en disant : *« Le paroka[28], plante non sacrée, est utilisée souvent pour les maladies du foie. Si la maladie persiste par contre et devient un sujet de préoccupation pour le malade, il a recours au rite »* [139]. Il fait appel à ses connaissances magico-religieuses et/ou médicinales. Dans les deux cas, le végétal et particulièrement les plantes ayurvédiques tiennent une place centrale. Certaines plantes sont considérées comme ayant des vertus sacrées ou médicinales, d'autres médicinales et sacrées. Le citron vert, par exemple, est connu pour ses vertus thérapeutiques « spirituelles » et médicinales. Selon les propos d'un *puçari :* « *Le citron[29] est utilisé dans tous*

27 *Jharay, jaray: A traditional Indian method of healing by gentle stroking accompanied by the repeating of certain prayers and herbal remedie*s - *Lise WINER, Dictionary of the English/Creole of Trinidad & Tobago : On Historical Principles (2009)*

28 *Momordica charantia*

29 *Citrus aurantifolia*

les rituels magico-religieux. Dans la vie profane, il ne peut guérir que les maux passagers alors que dans le rituel il est capable de repousser ou d'extirper n'importe quel mal [139] ».

Dans le cadre de sa pratique spirituelle, le « traitement » proposé par le *puçari* consiste en un rituel qui passe par les étapes suivantes :

1/ la période de jeûne de purification du corps et de l'esprit avant la cérémonie ;

2/la cérémonie votive ou propitiatoire rythmée par des vœux, prières formulées aux divinités. Ici l'usage des plantes sacrées est essentiel.

L'hindou invoque la déesse *Maliémin* pour lui demander la protection face aux maladies. Elle est qualifiée de la déesse de la petite vérole. Selon David Northrup, au sujet de cette déesse : *« Invoquée surtout pour le travail et pour se préserver de la maladie, notamment des maladies contagieuses, elle est considérée comme la déesse de la petite vérole, maladie dont elle peut protéger ou accabler ses fidèles. C'est pourquoi elle est parfois très redoutée »* [28].

Dans « La migration de l'hindouisme vers les Antilles au XIXème siècle, après l'abolition de l'esclavage », l'origine védique (voire ayurvédique) de ces pratiques rituelles à visée thérapeutique arrivées en Guadeloupe est suggérée. En effet, selon l'extrait suivant : « *Il est fort probable que ces rites soient, selon une toute première hypothèse un héritage de la médecine traditionnelle indienne d'inspiration védique (ayurvéda) car nombreux sont les éléments de comparaison que l'on retrouve en Inde et aux Antilles. Les rituels incantatoires et magiques à but thérapeutique retrouvés aux Antilles sont retrouvés dans les textes classiques de médecine indienne »*. Cependant, l'indianiste français Jean Filliozat souligne qu'il faut distinguer Véda et ayurvéda. La thérapeutique védique (la plus ancienne) consiste à soigner par des prières formules d'exorcisme, pratiques et formules magiques accompagnées de rituels. La plupart des plantes mentionnées dans les hymnes jouent beaucoup plus le rôle d'ingrédients magiques que celui de drogues véritables. Les divinités ont un rôle important contrairement à la médecine classique où il est infime. La médecine ayurvédique est fondée sur les connaissances des maladies et leurs causes [139].

Dans notre enquête, nous allons nous pencher sur la place des pratiques spirituelles, médicinales et culinaires des indiens dans leur parcours de soins.

VI.4.2.5 Importance de l'eau de l'Inde à la Guadeloupe

L'île de la Guadeloupe est reconnue pour les propriétés thermales de ses eaux salées et de ses eaux douces (ravines chaudes, Dolé) [140].

Dans les textes anciens védiques, le lavage à l'eau est considéré comme acte de purification spirituelle de l'âme et d'hygiène corporelle. Le plus connu et symbolique est le bain dans les rives du fleuve sacré, le Gange. Le docteur Paramananda Mariadassou le confirme dans ses rapports. L'indien applique quotidiennement le rite brahmanique qui consiste en la réalisation d'une ablution, à chaque fois qu'il sort faire une course en ville, dans les champs. Il décrit cela comme un geste fanatique mais qui permet, sans qu'il en ait conscience, le ralentissement de la propagation d'épidémies telles que le choléra, la variole et la peste. Conformément à ces constatations : *« Il abordera sans aucun scrupule son voisin atteint dune de ses maladies […] mais avant de rentrer chez lui, il ira à la flaque d'eau la plus voisine, lavera tous ses linges et prendra lui-même un grand bain non par mesure d'hygiène mais par fanatisme parce que sa religion le veut ainsi* » [141].

Les observations témoignent d'un apport inconscient de ce rapport spirituel à l'eau en Guadeloupe. En effet, on peut entendre certains anciens conseiller de se laver les pieds avant le coucher, en cas d'insomnie. Cette réflexion trouve un écho dans un article d'un site réunionnais consacré à l'hindouisme [142] : *« Bien que de nombreux hindous l'ignorent aujourd'hui, le lavage des pieds est d'une grande importance dans l'hindouisme. Selon la religion hindoue, un hindou doit se laver les pieds avant d'entrer dans une maison, avant une puja, avant de manger et avant de dormir». [...] « Se laver les pieds avant de dormir et offrir des prières aident à dormir profondément. Il aide également à garder les mauvais rêves et le sommeil perturbé* ».

Dans les campagnes de Guadeloupe, mares, étangs et rivières faisaient office de point d'eau sacré pour les bains de purification. M. Ernest Moutoussamy rapporte que, autrefois, un «bain de sainteté» était préparé pour les enfants [143]. Le prêtre hindou martiniquais, dans son récit, se souvient de ce lien spirituel avec l'eau durant son enfance : *« Nous buvions dans des pots de bambou de l'eau rafraîchie dans des carafes de terre. De l'eau de source ou de rivière : de l'eau de roche. Nous allions la chercher dans la rivière qui sépare Gradis de la plantation Eyma. La rivière comptait beaucoup dans la vie de l'habitation. C'était le principal point d'eau. On s'y nettoyait le corps, y lavait le linge, les chevaux. La rivière était importante aussi pour la Religion : les Indiens y lavaient leur âme, se débarrassaient de leurs péchés que l'eau vive emportait pour les perdre dans la mer* » [134].

À travers l'enquête, nous parlerons des bains à base de plantes indiennes, en Guadeloupe, utilisés pour leurs vertus purificatrices spirituelles et/ou médicinales.

VI.4.2.6 Aura sacrée hindoue : l'importance des schémas de représentation

Sans s'écarter de l'aspect pharmacologique, le versant spirituel est intéressant à prendre en compte, car il est indissociable dans les médecines traditionnelles. L'ayurvéda propose aussi bien des médicaments à base de plantes, des thérapies manuelles que des thérapies spirituelles au patient (figure 19) [144]. Les premières références à l'usage des plantes indiennes sont retrouvées dans les textes védiques.

Encart 1 Qu'est-ce que la médecine traditionnelle ?

La médecine traditionnelle englobe diverses pratiques, démarches, connaissances et croyances en matière de santé dont les médicaments à base de plantes, animaux et/ou minéraux, les thérapies spirituelles, les techniques manuelles et exercices, appliqués individuellement ou combinés, pour maintenir le bien-être et traiter, diagnostiquer ou prévenir la maladie.

Thérapies et pratiques thérapeutiques communément utilisées

	Médecine chinoise	Ayurveda	Unani	Naturopathie	Ostéopathie	Homéopathie	Chiropraxie
Médicaments à base de plantes	●	●	●	●	■	●	
Acupuncture/acupression	●				■		
Thérapies manuelles	■	●	●	⊡	●		●
Thérapies spirituelles	●	●	●	●			
Exercices	■	■		■			

● = *incorpore communément cette thérapie/pratique thérapeutique*
■ = *incorpore parfois cette thérapie/pratique thérapeutique*
⊡ = *incorpore le toucher thérapeutique*

Figure 19 : Thérapies et pratiques communément utilisées dans les médecines traditionnelle (OMS, 2002)

Aussi, les valeurs symboliques ancestrales attachées aux plantes peuvent conditionner le comportement des individus vis-à-vis de celles-ci. C'est sur cette notion que s'est basée une équipe martiniquaise pour mener une enquête auprès des locaux sur la compréhension de leurs représentations et pratiques autour des « r*imèd razié* ». Le 15 décembre 2012, Marie Feliot-Rippeault et Laurent Marlin ont présenté la méthodologie de l'enquête lors d'un séminaire sur les plantes médicinales intitulé « *Rimèd Grand Moun : plantes et usages au fil du temps* » à l'Université des Antilles et de la Guyane [145]. Le but est de mieux appréhender les mesures à prendre pour encadrer l'usage de ces plantes localement.

Par exemple, l'arbre *Azadirachta indica* (*vèpèlè, neem*) est l'un des piliers de la Pharmacopée indienne depuis plus de cinq millénaires. Il bénéficie d'une aura sacrée dans son pays d'origine, où l'on tire profit de toutes ses parties, écorce, bois, fruits, graines, feuilles, pour le bénéfice des Hommes, des animaux et des plantes. Les indiens recherchent toujours la proximité de cet arbre, qu'il s'agisse de prier, de se reposer ou de bâtir un édifice [146].

À travers les résultats de l'enquête, nous verrons quelles sont les représentations et dans quelle mesure, l'aura sacrée de certaines plantes indiennes a contribué à populariser,

valoriser et pérenniser leur usage thérapeutique notamment en Guadeloupe. Ainsi, l'indien a reconstruit les bases de son mode de vie villageois en puisant dans les ressources d'une Nature similaire. Maintenant que nous avons constaté l'existence d'un apport conscient et inconscient, nous allons à travers cette enquête tenter de l'explorer.

VI.5. Une Histoire menacée

Les ouvrages témoignant de l'apport et de l'usage des plantes utilisées en Guadeloupe depuis la période précolombienne à aujourd'hui, sont nombreux. Parmi les plus anciens, nous pouvons citer, les chroniques du Père Breton sur les Caraïbes au XVIIème siècle ; « Vie et mœurs du peuple caraïbe au XVIIème siècle : d'après le père Raymond Breton », « l' Histoire générale des Antilles habitées par les Français en l'an 1667 » par le Père Dutertre, « les Plantes de la Martinique et de la Guadeloupe » de Charles Plumier, publié en 1688 et « le Nouveau Voyage aux Isles de l'Amérique du Père Labat », publié en 1722. Les publications scientifiques des acteurs de TRAMIL et d' Aplamedarom depuis la fin du XXème siècle, sont devenus des supports de référence de la littérature ethnopharmacologique. Cependant, la complexité des apports n'a pas encore permis d'établir une liste exhaustive de ces plantes [147].

A l'issue de mes recherches bibliographiques, j'ai constaté que les données relatives aux plantes et usages influencés par la présence sud-asiatique aux Antilles étaient minimes. Si les références à l'univers végétal dans les ouvrages de l'indianité sont omniprésentes, celles-ci restent des supports romanesques. Or, comme évoqué précédemment, plusieurs éléments témoignent d'un apport important et d'une approche particulière, empreinte du mode de vie indien centré autour de la spiritualité, la médecine et la cuisine. Concernant les mentions dans la littérature scientifique antillaise, j'ai relevé les failles suivantes : des références brèves, une synthèse des pratiques. Dans son ouvrage, « Corps, jardins, mémoires: Anthropologie du corps et de l'espace à la Guadeloupe » (2000), Catherine Benoît fait le

choix de faire une synthèse des connaissances et pratiques recensées sur l'île, au cours de son enquête à la fin du XXème siècle. Aussi, la connaissance en plantes du *puçari* y est réduite à la connaissance de leurs propriétés « magiques ».

Le manque d'investissement et des références éparses peuvent mener à des conclusions éloignées de la réalité du terrain. Aussi, si un travail écrit n'est pas réalisé, ce savoir oral, déjà méconnu et peu partagé, risque de disparaître. En effet, dans « Les Antilles agricoles », un magazine antillais sur l'agriculture et la ruralité, un article est consacré à ce sujet. Il s'intitule « Légumes indiens oubliés » et il présente le projet de mise en valeur de légumes très consommés autrefois par les premières générations indo-guadeloupéennes et qui tendent à tomber dans l'oubli. Ces légumes, font aujourd'hui partie du patrimoine floristique guadeloupéen. Le magazine cite des cucurbitacées tels que le *paroka*[30], le *podlenka*[31], le *pikenga*[32] et le *pois avelka*[33], les « légumes-feuilles » tel que le *mouninkilè*[34]. Dans cet article, Yanick Bordey, conseiller technique à la SICACFEL (Sica caribéenne de fruits et légumes), explique que : *« Relancer et valoriser les légumes hérités de la culture indienne, c'est la volonté de la SICACFEL qui a mis en place, depuis juin 2015, un espace dédié à ces produits, sur le site d' « Ô marché an nou », section La Barthe à Saint-François. […] L'idée vient de feu Radji Bellone, l'ancien président de la coopérative, qui voulait remettre au goût du jour certains légumes oubliés, très utilisés auparavant par les Indiens dans leur alimentation quotidienne, mais qui avaient tendance à disparaître, parce que les jeunes ne s'étaient pas appropriés ces légumes »* [148].

30 *Momordica charantia*

31 *Trichosanthes cucumerina L.*

32 *Luffa acutangula*

33 *Lablab niger medik*

34 *Moringa oleifera*

Le Dr Kumar Mahabir, un indo-trinidadien a publié en 1991 un ouvrage sur l'apport de plantes médicinales et comestibles par les indiens à Trinidad et Tobago. Il s'intitule « Medicinal and Edible Plants used by East Indians of Trinidad and Tobago ». Il y a répertorié 63 plantes et leurs usages locaux (médicinaux, culinaires et spirituels) dans le cadre d'une enquête de terrain auprès de la communauté indo-trinidadienne. Cet ouvrage m'a confortée dans ma démarche et a été une source d'inspiration.

Il semble que depuis, les années 2010, les dernières générations héritières de l'engagisme manifestent une volonté d'explorer, dans le cadre de leur formation universitaire, le thème des plantes apportées par les coolies dans les Dom-Tom. Autant d'initiatives scientifiques qui viennent lever le voile sur un sujet tronqué, oublié voire ignoré.

- **Approche chimique**

Sur l'île de la Réunion, M. Stéphane Savriama aborde le sujet sous l'angle de la chimie organique. Il a co-écrit avec M. Yannick Korpal, un livre intitulé « Plantes médicinales indiennes en usage à La Réunion : de la tradition à la science » en 2011.

Dans cet ouvrage, une cinquantaine de plantes utilisées par les indiens dans les cadres spirituel, médicinal et culinaire est sélectionnée. Pour chaque plante, les caractéristiques chimiques et pharmacologiques sont présentées. Cependant, les usages et savoirs locaux ne sont pas développés. Aussi, M. Savriama prépare une thèse de recherche en Archéologie ethnologie, préhistoire depuis novembre 2018, intitulée « Ethnopharmacologie du Tolsi (*Ocimum tenuiflorum*, Lamiacaeae) en milieu créole : comparaison de son usage dans les rituels hindous et en médecine traditionnelle à l'île de la Réunion et en Guadeloupe ». Il compare l'usage du basilic sacré[35] à la Réunion et en Guadeloupe. Ce projet de thèse est répertorié sur le site thèses.fr [149].

35 *Ocimum tenuiflorum*

- **Approche anthropologique**

Depuis 2013, Mme Lou kermarrec, doctorante en anthropologie sociale et ethnologie à Paris (École des hautes études en sciences sociales), prépare une thèse de recherche qui s'intitule « L'usage des plantes chez les Indiens de la Guadeloupe : héritages, diversité et symboliques. Approche comparative entre la Guadeloupe, La Réunion et l'Île Maurice » (en cours de recherche, non publiée). Aussi, à l'occasion d'événements divers, colloques, séminaires, commémorations de l'arrivée des premiers indiens, elle a présenté plusieurs thématiques en rapport avec son sujet. Voici deux exemples de sujets présentés par Lou Kermarrec :

- en 2016 : « Jardins, savoirs et transmission: le rapport au végétal dans les dynamiques identitaires et mémorielles des Indiens de la Guadeloupe » à Nantes. Colloque international : «L'engagisme dans les Colonies européennes, résistances et mémoire(s), XIXe-XXIe siècles»;

- en 2017 : «Les plantes et le voyage des engagés indiens de l'Inde à la Guadeloupe. Un questionnement historique et mémoriel» en Guadeloupe [150].

Enfin, en Guadeloupe, M. Michel NANKOU, enseignant retraité, est un passionné autodidacte de botanique depuis l'enfance. Fervent défenseur pour l'indianité et Vice-président de l'association « Les Amis de l'Inde », il anime régulièrement des ateliers pour valoriser les plantes introduites par les coolies. Il est également en charge du projet de réalisation du jardin botanique du centre culturel pour la culture indienne en Guadeloupe, à Petit-Canal.

- **Approche ethnopharmacologique et officinale**

Je viens mettre à profit mon immersion depuis l'enfance au sein de deux familles influencées par des racines du Nord et du Sud de l'Inde, mes recherches dans la littérature historique, une enquête de terrain et ma formation universitaire en sciences pharmaceutiques approfondies pour contribuer au recensement des pratiques médicinales, suggérer le potentiel de cet apport (médecine ayurvédique, médecine et alimentation préventive) et une étude plus large.

VII. Enquête de terrain

Les indiens sont arrivés en Guadeloupe, avec un mode de vie villageois et des influences traditionnelles ayurvédiques, Siddha et folkloriques, quelques peu fragilisées par la colonisation britannique. Aujourd'hui, des moteurs culturels tels que les fervents acteurs pour l'indianité, les *puçaris*, les aînés et les agriculteurs continuent de faire vivre l'héritage indo-caribéen. C'est une culture en mutation notamment par les nouveaux contacts avec le sous-continent indien initiés depuis la fin du XXème siècle.

Les carences de la transmission orale et du partage, l'absence de supports écrits et le nombre restreint d'acteurs menacent de faire disparaître cet apport historique. Nous nous interrogeons sur leurs apports et usages des plantes, sur les rapports avec des plantes retrouvées sur l'île et des plantes créoles découvertes. Aussi, au cours de cette enquête, nous nous intéresserons à l'approche traditionnelle tridimensionnelle à visée thérapeutique des plantes qui caractérise la culture indienne.

VII.1. Objectifs

Les objectifs de l'enquête sont les suivants :

- Établir un catalogue des plantes et des épices héritées de l'indianité en Guadeloupe et répertorier les usages thérapeutiques locaux associés ;
- Contribuer à la sauvegarde de l'apport traditionnel indo-caribéen en passant de l'oralité aux écrits scientifiques ;
- Imaginer des actions de valorisation :

  - Encadrer des pratiques recensées (fiche conseils, Préparation des Médicaments

Traditionnels Améliorés (M.T.A.)) ;

- Organiser des activités pédagogiques (expositions, interventions scolaires) ;

- Initier à de nouvelles perspectives : imaginer le développement d'un rayon phytothérapeutique et conseil ayurvédique en officine conformément à la législation française et adapté à la flore antillaise ;

- Mettre en place une Unité d'Enseignement (U.E.) «Médecines traditionnelles dans le monde et législation en Europe» ;

- Inspirer une étude plus élargie sur les influences thérapeutiques sud-asiatiques dans la Caraïbe.

VII.2. Matériel et méthodes

VII.2.1 Lieu de l'enquête

Le cadre géographique et socio-économique de la zone d'étude a été présenté en première partie. Cette enquête ethnobotanique de terrain a été menée en Guadeloupe continentale. Pour les entretiens et les visites de jardins familiaux, les personnes résidant ou ayant vécu une grande partie de leur vie dans les sections rurales des communes du Moule, de Saint-François, de Petit-Canal en Grande-Terre et de Capesterre-Belle-Eau en Basse-Terre, ont été privilégiées.

VII.2.2 Période

Les enquêtes ethnobotaniques de terrain ont été menées lors de deux « campagnes » durant les mois de juillet et d'août 2018 et en janvier 2019.

VII.2.3 Enquêtés (critères de sélection)

Il était important d'aller à la rencontre des héritiers des coolies, pour une immersion réelle et palier certaines notions incomplètes, incorrectes, ou absentes dans la littérature de l'Histoire ethnobotanique de l'île.

Lieu de résidence privilégié : milieu rural

Nature du lien avec la culture indo-créole : descendant de 3ème, 4ème, ,5ème génération et/ou intéressé par l'indianité.

Informateurs « experts » : *puçaris,* fils/filles et petits-fils/petites-filles de *puçaris* ou de matrone*,* membres référents de l'indianité, pratiquants de l'ayurvéda, grand intérêt pour les plantes médicinales.

Informateurs généraux : les aînés (3ème- 4ème génération), pratiquants de l'hindouisme, passionnés de plantes, agriculteurs.

VII.2.4 Entrevue

Les informateurs ont été contactés par courriel ou par téléphone, quelques semaines/jours auparavant, afin de leur présenter le projet (buts de l'étude, enjeux), d'obtenir leur accord

oral et fixer un rendez-vous pour la rencontre.

Chaque entrevue a duré environ 1 à 2 heures pour les informateurs généraux et 2 à 4 heures pour les informateurs experts.

L'entrevue s'est faite dans un premier temps par un questionnaire, puis par une visite du jardin familial et du marché de Moule (non systématique).

Les témoignages ont été recueillis à l'aide d'un questionnaire que j'ai établi (Annexe 2).

Dans un premier temps, des questions générales semi-directives on été posées, avec la volonté de laisser l'interlocuteur s'exprimer librement, en créole ou en français, sur son rapport à la culture indo-guadeloupéenne et ses connaissances en *rimèd razié*.

Dans un deuxième temps, des questions détaillées ont été posées pour une liste de plantes dressée à partir des recherches bibliographiques, des échanges et de mes connaissances personnelles.

Les principales questions portent sur les connaissances sur :

- le mode d'acquisition du savoir ;

- le mode de culture, les différents usages, les circonstances et le savoir autour de la plante ;

- les préparations à but thérapeutique, le dosage.

Les données recueillies pour chaque plante comprennent :

-le mode d'acquisition du savoir (transmission des aînés, formation diplômante, passion autodidacte, émissions, brochures) ;

-l'origine des plantes utilisées (jardins familiaux, marchés locaux, ou industries) ;

-les noms vernaculaires ;

-le mode de culture ;

-les usages (spirituels, culinaires et médicinaux) ;

-la(les) partie(s) utilisée(s) ;

-le(s) mode(s) de préparation(s).

Les supports de référence ont été les suivants :

-TRAMIL **Pharmacopée végétale Caribéenne** (Deuxième édition, 2007), réseau Fort-de-France, Martinique enda-caraïbe, Désormeaux, 1999 ;

-LONGUEFOSSE, Jean-Louis. **100 plantes médicinales de la Caraïbe**. Gondwana, 1997 ;

-**La Pharmacopée française 11ème Edition**, 2012 ;

-C. P. Khare, **Ayurvedic Pharmacopoeial Plant Drugs: Expanded Therapeutics** 1ère Edition.Nov, 2015. Cet ouvrage m'a été recommandé par M. Bernard Weniger, membre du comité français de la Pharmacopée française ("Plantes médicinales et huiles essentielles").

VII.3. Résultats

Les résultats obtenus ont permis de recenser 49 espèces végétales (Tableaux VII.4 et VII.5) utilisées dans le cadre de l'indianité en médecine traditionnelle, en cuisine et/ou en spiritualité pour leurs propriétés médicinales préventives et/ou curatives. Elles sont réparties en 46 genres et 25 familles.

Les témoignages ont été recueillis par le biais de 3 entretiens de 2 personnes et 14 entretiens individuels pour un total de 20 personnes (Tableau VII.1).

Les résultats présentés ici sont la synthèse des 20 questionnaires et des échanges annexes (proches, agriculteurs et vendeurs sur le marché du Moule) sur le sujet de l'enquête.

VII.3.1 Liste et profil des enquêtés

Tableau 1 : Liste et présentation des enquêtés

Enquêté	Âge (à la date de l'enquête)	Profession/Formation/Activité	Lieu d'habitation (Lieu-dit, Ville, Région, Pays)	Génération, Lien avec l'indianité	Année
1	89 ans	Agricultrice retraitée ; Fille d'agriculteurs, d'éleveurs bovins et d'une matrone réputée dans sa section pour ses pratiques traditionnelles et connaissances en plantes médicinales.	Section rurale Boisvin, Le Moule, Guadeloupe, France	3ème	2018
2*	64 ans	Vendeuse dans un magasin familial de fruits et de légumes ; Participation active à la vie spirituelle hindoue (épouse d'Ismar S.). Intérêt pour les plantes médicinales et l'ayurvéda.	Section rurale Boisvin, Le Moule, Guadeloupe, France	4ème	2018
3*	56 ans	Agricultrice (culture et vente sur le marché) ; Agrotransformatrice./ Brevet Professionnel Industries Alimentaires (spécialisation sur le *Moringa oleifera*)	Section rurale Belle-mare, Saint-François, Guadeloupe, France	4ème	2018
4	45 ans	Consultante en management ; Auteure du livre « Au rythme des tambours sacrés » (2010). A l'origine du projet « Meet Your	Île-de-France, France	4ème, Mariée à un indien natif du Sud de l'Inde	2018

Enquêté	Âge (à la date de l'enquête)	Profession/Formation/Activité	Lieu d'habitation (Lieu-dit, Ville, Région, Pays)	Génération, Lien avec l'indianité	Année
		Roots ».		Voyages réguliers en Inde	
5*	61 ans	Secrétaire général de l'interprofession guadeloupéenne de la viande et de l'élevage (formation ingénieur agriculture) ; Co-président du GOPIO (Global Organization of People of Indian Origin) de la Guadeloupe ; Prêtre hindou (introduction de l'hindouisme classique depuis 30 ans) initié par un trinidadien. Initie 15 personnes à l'hindouisme classique chaque année en Guadeloupe.	Section rurale Boisvin, Le Moule, Guadeloupe (enfance) Petit-Bourg(résidence actuelle), Guadeloupe, France	3ème , Effectue des voyages réguliers en Inde	2018
6*	77 ans	Retraité : Professeur de lettres au collège ; Homme politique : député de la Guadeloupe en 1981, maire de Saint-François (1989-2008) ; Écrivain, poète, essayiste (indianité).	Section Desvarieux, Saint-François, Guadeloupe, France. Enfance passée dans une habitation	4ème	2018
7*	54 ans	Enseignant en lycée professionnel ; Agriculteur (culture et vente sur le marché) ; Grand intérêt pour les plantes alimentaires et médicinales.	Section rurale, Saint-François, Guadeloupe, France	4ème	2019
8	85 ans	Agricultrice puis femme au foyer	Petit-canal,	3ème	2018

Enquêté	Âge (à la date de l'enquête)	Profession/Formation/Activité	Lieu d'habitation (Lieu-dit, Ville, Région, Pays)	Génération, Lien avec l'indianité	Année
		(son époux était géreur).	Guadeloupe, France		
9*	73 ans	Enseignant retraité en école maternelle ; Enseigne le tamoul ; Puçari (fils d'un puçari hindi de renom sur l'île).	Section rurale Boisvin, Le Moule, Guadeloupe, France	3ème	2018
10*	62 ans	Auparavant : préparateur en laboratoire ; Actuellement : propriétaire de la boutique "Ganesh et Latchmi" (vente de matériel pour cérémonies, puja, vêtements, épices, encens, dermocosmétiques ayurvédiques) ; Puçari.	Section rurale Bragelogne, Sainte-Anne, Guadeloupe, France	3ème , voyages réguliers en Inde (Kérala, New Delhi, Tamil Nadu) 1/an	2019
11*	59 ans	Enseignant ; Co-auteur de l'ouvrage "La migration de l'hindouisme vers les Antilles au XIXème siècle, après l'abolition de l'esclavage » (1988) avec Max Sulty ; Puçari.	Section rurale, Le Moule, Guadeloupe, France	4ème	2018
12	68 ans	Agricultrice retraitée (mari :pêcheur) ; Passionnée de jardinage (son jardin a fait l'objet d'un reportage par le jardin botanique de Basse-Terre).	Section rurale Boisvin, Le Moule, Guadeloupe, France	3ème	2018
13*	77 ans	Retraitée de l'éducation nationale	Section rurale	3ème	2018

Enquêté	Âge (à la date de l'enquête)	Profession/Formation/Activité	Lieu d'habitation (Lieu-dit, Ville, Région, Pays)	Génération, Lien avec l'indianité	Année
		(grand-parents : agriculteurs) ; Petite-fille de puçari (pratiques spirituelles authentiques des 1ers coolies).	Zévalos, Le Moule, Guadeloupe		
14	53 ans	Mère au foyer	Section rurale Bragelogne, Saint-François, Guadeloupe, France	4ème	2018
15*	65 ans	Enseignant de collège retraité ; Passionné autodidacte de botanique ; Vice-président de l'association guadeloupéenne « Les Amis de l'Inde » (actif dans le « département plantes sud-asiatique ») ; Conférencier sur les plantes, la phytothérapie en Asie sud ; Direction du jardin de plantes médicinales du Centre guadeloupéen pour la culture indienne (Petit-Canal) ; Trésorier et fondateur du CGPLI (Conseil Guadeloupéen pour les Langues Indiennes) Enseigne le tamoul / Diplôme Universitaire en langue et civilisation indienne.	Le Moule, Guadeloupe, France	4ème, voyages réguliers en Inde	2018

Enquêté	Âge (à la date de l'enquête)	Profession/Formation/Activité	Lieu d'habitation (Lieu-dit, Ville, Région, Pays)	Génération, Lien avec l'indianité	Année
16*	35 ans	Neuropsychologue hospitalier (étude sur l'entraînement de la mémoire dans la maladie de l'Alzheimer et l'ayurvéda sur 102 patients en Guadeloupe présentée en Afrique du Sud en 2012) ; Créatrice de l'institut ayurvédique de la Guadeloupe (association à but non lucratif depuis le 16/07/13) ; Auteure de l'ouvrage "Programme ayurvédique pour vivre longtemps et en bonne santé" ; Psychologue diplômée d'État ; Praticienne en médecine ayurvédique (professeur : Atreya Smith) ; Participation active à la vie associative locale.	Section rurale Sainte-marie, Capesterre-Belle-Eau, Guadeloupe, France	5ème, voyages réguliers en Inde	2018
17	66 ans	Retraitée de la fonction publique (parents : régisseurs) ;	Petit-Canal, Guadeloupe, France	3ème	2018
18*	47 ans	Étudiante en médecine ayurvédique : théorie à Londres et pratique en hôpital ayurvédique en Inde (Bangalore et Belgaum Karnataka).	Section rurale Boisvin, Le Moule, Guadeloupe, France (enfance) – Londres, Grande-Bretagne (résidence actuelle)	4ème, voyages réguliers en Inde	2018-2019

Enquêté	Âge (à la date de l'enquête)	Profession/Formation/Activité	Lieu d'habitation (Lieu-dit, Ville, Région, Pays)	Génération, Lien avec l'indianité	Année
19	79 ans	Retraité : employé du conseil municipal (38 ans) ; Agriculteur ; Pêcheur ; Petit-fils de Pucari.	Section rurale Bragelogne, Saint-François, Guadeloupe, France	3ème	2018
20	53 ans	Commerçante (Boutique de prêt-à-porter) ; Participation active à la vie associative (GOPIO, voyages en Inde,recours à l'ayurvéda).	Section rurale Cayenne, Saint-François, Guadeloupe, France	4ème Voyages réguliers en Inde	2018

**informateurs « experts »*

Tableau 2 : Influence spirituelle des enquêtés

Appartenance religieuse	Nombre
Hindouisme	4 dont 3 prêtres hindous
Christianisme	6 (ayant abandonné la pratique hindoue fin XXème siècle)
Hindouisme et Christianisme (syncrétisme)	9 dont 1 prêtre hindou
Athéisme	1

Tableau 3 : Source des savoirs et connaissances des enquêtés

Source	Nombre
Transmission (aînés, matrone, puçaris)	20
+Émissions télévisées locales, brochures de phytothérapie, livres, recherches personnelles, textes sacrés védiques	6
+Contacts avec l'Inde (voyages, famille)	5
+Formation diplômante ou autodidacte	4*
+Consultation en médecine traditionnelle, complémentaire (hôpital ayurvédique indien, naturopathe, nutritionniste, vaydias)	4

**dont 2 en médecine ayurvédique, 1 ayant un brevet professionnel spécialisé sur le Moringa oleifera et 1 autodidacte passionné de botanique spécialisé en plantes ayurvédiques.*

VII.3.2 Le catalogue des plantes

Les données recueillies sur le terrain ont été systématisées dans les tableaux 4 et 5 ci-dessous. Les plantes sont classées dans le tableau dans l'ordre alphabétique de leur nom scientifique latin (genre et espèce) et les indications suivantes ont été retenues :

- le nom de la famille botanique, indiqué entre parenthèses ;
- les noms vernaculaires utilisés en Guadeloupe et en Inde ;
- les parties employées par les enquêtés ;
- les noms vernaculaires indiqués en gras, employés par les enquêtés.

Tableau 4 : Liste des plantes utilisées par les indiens en Guadeloupe (apportées, retrouvées ou découvertes)

Nom botanique (famille)	**Nom(s) vernaculaire(s) (français, créole guadeloupéen, langue ou dialecte indien)**	**Partie(s) employée(s)**
Amaranthus spinosus sp. **(Amaranthaceae)**	**Kalalou, calalou, zépina (créole),** Amaranthe épineuse, épinard de malabar (français)	Feuilles, tiges
Areca catechu **(Rutaceae)**	**Sopari (français, créole),** Supari (hindi)	Graines
Ferula assa-foetida **(Apiaceae)**	**Assa fétida, Sa fétida (créole),** Assa foetida (français)	Rhizomes (résine)
Averrhoa bilimbi **(Oxalidaceae)**	**Belimbi, bélembi (créole),** Bilimbi (hindi)	Feuilles, fruits verts
Azadirachta indica **(Meliaceae)**	**Vèpèlè (créole),** Margoussier, la pharmacie du village (français), Neem (hindi), veppu (tamoul)	Écorce, feuilles, graines
Basella alba "Rubra" **(Basellaceae)**	**Pasikilè, paskilè (créole),** Malabar spinach (anglais), Pasalai kilai (tamoul)	Feuilles
Brassica alba **(Brasicaceae),** ***Brassica juncea*** **(Brasicaceae)**	**Moutarde (français)**	Graines
Centella asiatica **(Apiaceae)**	**Brahmi (urdu), Centella asiatica (français),** Gotu-kola (anglais)	Feuilles
Citrus aurantifolia **(Rutaceae)**	**Citronnier (français), Pié citwon, citron vert, citwon péyi(créole)**	Fruits, feuilles
Coco nucifera **(Solanaceae)**	**Cocotier (français), pié coco (créole)**	Noix de coco
Coriandrum sativum **(Umbelliferae)**	**Coriandre (français), Cotomili, coriann, dania (créole)**, Kottamali virai (tamoul), dhaniya (hindi)	Feuilles, graines
Curcuma longa **(Zingiberaceae)**	**Safran, manja, haldi (créole), Curcuma (français),** Hardi (hindi), manjal (tamoul),	Feuilles, rhizomes

Nom botanique (famille)	Nom(s) vernaculaire(s) (français, créole guadeloupéen, langue ou dialecte indien)	Partie(s) employée(s)
	Indian saffron, tumeric (anglais)	
Cucurbita moshata **(Cucurbitaceae)**	**Giromon (créole),** Courge musquée (français)	Fruits (mûrs)
Cuminum cyminum **(Apacieae)**	**Cumin (français)**, Jira (hindi)	Graines
Cymbopogon citratus **(Poaceae)**	**Ti' kann, citwonel (créole), Citronnelle (français)**	Tiges
Cynodon dactylon **(Poaceae)**	**Chiendent, pié à poul (créole)**, Herbe de doub, chiendent (français), Doob (hindi)	Racines, toute la plante
Erygium foetidum **(Apiaceae)**	**Zèb à fè, Chadwon béni, mondhanya (créole),** Chardon béni, coriandre chinoise (français), Fit weed, Chadow beni (anglais)	Feuilles
Lablab niger medik **(Fabaceae)**	**Avelka, pwa-boukoussou (créole)**, Avarakkai (tamoul)	Gousses, pois
Luffa acutangula **(Cucurbitaceae)**	**Pikenga, pitchenga (créole),** Gourde anguleuse (français) Peerkam kai, peechinga (malayalam), peerkangai (tamoul)	Boutons floraux, fruits (mûrs, secs), « peau » du fruit
Mangifera indica **et cultivars (Anacardiaceae)**	**Pié mango (créole), Manguier (français)**	Feuilles, fruits (mûrs, verts)
Melia azedarach **(Meliaceae)**	**Lilas péyi (créole)** Lilas perse, lilas indien, faux neem (français)	Fleurs, feuilles
Momordica charantia **L. (Cucurbitaceae)**	**Pawka, paroka, manjé coolie, pomme z'indiens (créole),** Pomme coolie (français), Bitter gourd (anglais), Pavackkai (malayalam), paharkai (tamoul), karela (hindi)	Fruits (mûrs, verts +++)
Moringa oleifera **(Moringaceae)**	**Plante: sajan, mouninkilè, mandikilè, moulougkilè, mounroungaï (créole), Gousse: moulounka,moulounga, mounouka**	Feuilles, fleurs, gousses

Nom botanique (famille)	Nom(s) vernaculaire(s) (français, créole guadeloupéen, langue ou dialecte indien)	Partie(s) employée(s)
	(créole), **Feuille: molinkilè, moringa (créole)** L'arbre blanc, moringa, l'arbre de vie (français), Murungai, Murungai ilai (tamoul), sehjan (urdu)	
***Musa sp.* (Musaceae)**	**Bannann (créole)**, Banane (français)	Feuilles, fruits, tronc
***Murraya koenigii* (Rutaceae)**	**Kaloupilé (créole)**, Arbre à curry (français) Karapeele (bhojpuri), karuveppilei (tamoul)	Feuilles
***Ocimum gratissimum* (Lamiaceae)**	**Gran fwanboizin, fwanboizin, benjwen (créole)**	Feuilles, graines, toute la plante
***Ocimum micranthum* (Lamiaceae) (confusion fréquente avec *Ocimum tenuiflorum*)**	**Basilic (français)** **Ramtulsi, fonbazin, fwamboizin, tolchi (créole)**	Feuilles, graines, toute la plante
***Ocimum tenuiflorum* (Lamiaceae)**	**Tolchi, tulsi, tolsi, basilik sacré (créole)** **Basilic sacré (français)**, Tulasi (hindi) Tulasi (tamoul)	Feuilles, toute la plante
***Piper betle* (Piperaceae)**	**Pan'n, vètèlè (créole),** Bétel (français), Pan (hindi), vettilai (tamoul)	Feuilles
***Ricinus communis* (Euphorbiaceae)**	**Ricin, karapat, karapat Saint-Domingue,** **Karapat a fèy rouj (créole)** **Ricin (français)**	Feuilles, graines
***Solanum melongene* L. (Solanaceae)**	**Bélangè (créole),** Aubergine (français), Mélongène (français), baigan (hindi)	Boutons floraux, Fruits (mûrs)
***Styrax* (Styracaceae)**	**Benjoin (français), benjwen (créole)**	Résine
***Syzygium aromaticum* (Myrtaceae)**	**Jiròf (créole)** Giroflier (français)	Boutons floraux (Clous de girofle)
***Tamarindus indica* (Fabaceae)**	**Tanmarin, imli (créole),**	Fruits (pulpe)

Nom botanique (famille)	Nom(s) vernaculaire(s) (français, créole guadeloupéen, langue ou dialecte indien)	Partie(s) employée(s)
	Tamarin (français), Imli (hindi). Ne pas confondre avec le tamarinier des Indes (*Vangueria madagascariensis*)	
***Trichosanthes cucumerina* L. (Cucurbitaceae)**	**Podlenka, chichila, chinchida (créole),** Chinchinda (bhojpuri), pudalangai (tamoul), Snake-gourd, cheecheera (anglais)	Fruits (mûrs)
***Trigonella foenum-graecum* (Fabacae)**	**Vindillon (créole),** **Fenugrec (français),** Vèndhayam (tamoul)	Graines
***Vetiveria zizanioides* (Poaceae)**	**Vétivè (créole)** Vétiver (français)	Racines Feuilles Plante entière
***Cananga odorata* (Annonaceae)**	**Ylang ylang (français)**	Fleurs
***Zingiber officinale* (Zingiberacae)**	**Gingembre (français)** **Gingenm, gingembre douleur (créole)**	Rhizomes

Les graines de cumin, de fenugrec et de moutarde sont utilisées ensemble. Le mélange est vendu dans les marchés, petits et grands commerces de Guadeloupe et est connu localement sous l'appellation de ***«graines à roussir»*** ou ***«calishillon»*** par les indiens.

Tableau 5 : Liste des plantes ayurvédiques ou indiennes introduites récemment en Guadeloupe (fin XXème-XXIème siècle)

Nom botanique de l'espèce (famille)	**Nom(s) vernaculaire(s) (français, créole guadeloupéen, langue ou dialecte indien)**	**Parties employées**
***Aegle marmelos* (Rutaceae)**	Bilva (français)	Feuilles, fruits
***Bacopa monnieri* (Scrophulariaceae)**	Brahmi (Urdu), la petite véronique (Confusion entre *Bacopa monnieri* et *Centella asiatica* car ils sont tous les deux appelés *brahmi,* mais ils possèdent des molécules actives différentes).	Feuilles
***Cinnamomum camphora* (Rutaceae)**	Camphrier (français)	Feuilles
***Coccinia grandis* (Cucurbitaceae)**	Konvokaï (créole) Kovakkai (tamoul),	Fruits
***Elettaria cardamomum* L. (Zingiberaceae)**	Cardamome (français)	Fruits importés
***Elaeocarpus sp.* (Scrophulariaceae)**	Rudrashka (tamoul)	Graines
***Emblica officinalis Gaertn.* Syn.*Phyllantus emblica* (Euphorbiaceae)**	Amla (hindi)	Feuilles, fruits
***Ficus religiosa* (Moraceae)**	Pipal, l'arbre Bô (français), Pipal (hindi), Bot tree (anglais)	Feuilles, tronc
***Luffa aegyptiaca* (Cucurbitaceae)**	Pikenga lisse, pitchenga lisse (créole)	Fruits (mûrs, secs), « peau » du fruit
***Nyctanthes arbor-tristis* (Oleaceae)**	Parijat, jasmin à floraison nocturne (français)	Fleurs

Le tableau 5 ci-dessous présente une liste, non exhaustive, de plantes évoquées lors de l'enquête pour leurs usages, cultures et introduites très récemment, bien après l'engagisme.

Elles seraient arrivées via les nouveaux échanges entre la diaspora indienne et le sous-continent indien.

VII.3.3 Spiritualité, superstitions et traditions autour des plantes ayurvédiques sacrées en Guadeloupe

Tableau 6 : Souvenirs des valeurs et usages spirituels et/ou traditionnels autour de plantes médicinales et/ou ayurvédiques par les enquêtés dont 3 puçaris et un prêtre de l'hindouisme classique.

Nom botanique de l'espèce/Nom vernaculaire	**Valeurs et usages**
***Aegle marmelos/* bilva**	**Usage** Feuilles en forme de trident en offrande au Dieu Shiva (*puja*).
***Areca catechu/* sopari**	**Valeur** Peut être utilisé comme représentation d'une divinité. **Usage** Donnée en offrande à la divinité dans un mélange de plantes appelé *Tamboulam* (destiné à aider à favoriser la digestion divine).
***Azadirachta indica*/vèpèlè**	**Valeur** Arbre ayurvédique sacré dans l'hindouisme appelé aussi "la pharmacie du village" Plante aux vertus dites "vibratoires". **Usages** ▪Arbre : planté à l'entrée des maisons pour une protection sacrée et pour ses vertus antiseptiques. ▪Feuilles : -*Bains démarrés* purificateurs et protecteurs ; -Colliers (*malê*) à l'entrée du temple, des maisons, portés par les officiants, les animaux en période de cérémonie en guise de protection divine.

Nom botanique de l'espèce/Nom vernaculaire	Valeurs et usages
***Cananga odorata* / ylang Ylang**	**Usage** Fleurs en offrande (*puja*)
***Cinnamomum camphora/* camphre**	**Usage** - Pour "consacrer" la nourriture (*palsad*), le *puçari* utilise la résine du camphrier, du benjoin et une noix de coco. La résine sert aussi à allumer le feu sacrificiel.
***Citrus aurantiifolia*/ citronnier vert, citron péyi**	**Usage** -Fruit porté sur soi pour éloigner les « mauvaises ondes » ; -Arbre planté à proximité des temples.
***Coriandrum sativum*/cotomili, coriandre**	Non utilisée au temple, mais toujours présente dans les jardins des premières générations. Plantée à l'entrée avec d'autres plantes ayurvédiques pour créer des vibrations positives, une harmonie dans le foyer.
***Cocos nucifera*/pié coco**	**Valeur** Origine extra-terrestre divine selon les textes védiques **Usage** Pour la consacrer la nourriture (*palsad*), le *puçari* utilise le camphre, du benjoin et une noix de coco. La noix de coco cassée avec le coutelas est un geste qui a une forte portée spirituelle dans l'hindouisme.
***Curcurma longa*/manja, safran**	**Valeur** La plante sacrée des hindous par excellence **Usages** ▪Plante : plantée dans les jardins et/ou potagers domestiques (certaines personnes craignent de la planter tant la valeur sacrée accordée est importante) et auprès des temples. ▪*Manjatani* (eau du rhizome): -Bain purificateurs et protecteurs, ablutions ; -Aspersion purificatrice des officiants, animaux, objets du temple ;

Nom botanique de l'espèce/Nom vernaculaire	Valeurs et usages
	nettoyage des objets du rituel ; -Boisson sacrée (eau bénite des coolies). ▪Poudre (rhizome) -Poudre dans les cheveux en guise de bénédiction
***Erygium foetidum/*zèb à fè**	-A défaut, remplace la coriandre (*Coriandrum sativum*)
***Ficus religiosa/*pipal**	**Valeur** Arbre sacré de l'hindouisme et du bouddhisme (arbre de méditation de Bouddha et du dieu Shiva) **Usage** ▪Tronc : le tronc dégage une énergie vibratoire utilisée par les hindous pour "se recharger les batteries"
***Mangifera indica/*manguier, pié mango**	**Valeur** -Demeure du divin **Usages** ▪Arbre : -Présent dans les jardins domestiques et près des temples ; -Arbre "adopté" en tant que temple à défaut de chapelles durant les premières années suivant l'arrivée des coolies en Guadeloupe. ▪Feuilles : -Bains démarrés de feuilles purificateurs et protecteurs ; -Colliers (*malê*) de feuilles à l'entrée du temple, des maisons, portés par les officiants, les animaux en période de cérémonie en guise de protection divine ; -Encensoir de *manjatani,* en offrande. ▪Fruits : en offrande (*puja*) ▪Branches : utilisées pour allumer le feu sacrificiel (communication divine)

Nom botanique de l'espèce/Nom vernaculaire	Valeurs et usages
***Moringa oleifera/*sajan, mouninkilè**	**Valeur** -Plante non utilisée dans les rituels, mais fort attachement à cet arbre (associé aux morts) : appelé « l'arbre blanc », « l'arbre de vie» **Usage** -Souvent retrouvée dans les jardins, plantée derrière les maisons, à côté des temples (associé au domaine de la mort dans l'hindouisme guadeloupéen, certains craignent de le planter par superstition, tandis que c'est l'inverse chez d'autres) ; -Traditionnellement consommée le soir de l'enterrement d'un proche (jeûne végétarien). Pratique plus ou moins disparue, très courante autrefois dans les familles indiennes.
***Musa sp.* /banane**	**Valeur** -Origine divine avec le miel, la noix de coco et le lait de vache selon les textes védiques **Usage** -Fruits: nourriture consacrée (*palsad*) et offerte aux divinités
***Nycanthes arbor-tristis*/parijat, jasmin à floraison nocturne**	**Usage** Cette plante fleurit le soir et ses fleurs tombent au lever du jour en laissant une odeur agréable. Ses fleurs sont données en offrande (*puja*) et utilisées pour parfumer.
***Ocimum tenuiflorum*/basilic sacré, tulsi, tolchi**	**Valeur** Plante ayurvédique sacrée et vénérée par les hindous. Elle a une portée miraculeuse. Plante vibratoire, elle canalise les énergies positives. **Usages** ▪Plante : toujours présente dans les jardins des maisons et des temples. ▪Feuilles : -Bains démarrés de feuilles purificateurs et protecteurs ;

Nom botanique de l'espèce/Nom vernaculaire	Valeurs et usages
	-Bouquet dans les maisons pour diffuser des ondes positives ; - Compose une boisson divine destinée à permettre le contact avec la divinité. ▪Branches -Offrandes (*puja*) ; -Utilisées pour allumer le feu sacrificiel (communication divine)
***Ocimum gratissimum*/basilik, gran fonboizin**	A défaut, remplace le basilic sacré (*Ocimum tenuiflorum*) pour les usages religieux.
***Ocimum micranthum*/basilik,tolchi, fonboizin**	A défaut, remplace le basilic sacré (*Ocimum tenuiflorum*) pour les usages religieux.
***Piper betle*/vètèlè**	**Valeur** -Plantes sacrée ayurvédique ; -Plante vibratoire Usage. ▪Plante : toujours présente à proximité des temples ▪Feuille -Mâchée pour permettre le contact avec le divin ; -A la fin des cérémonies, un mélange de plantes appelé *Tamboulam* est donné à la divinité, puis aux officiants. Ce mélange est mâché et est destiné à aider à la digestion. Il est composé de feuilles de vètèlè, de clous de girofles, de cannelle, de tranches de graines de sopari ; -Support (offrandes, statuts divinités) ; -Autrefois en Guadeloupe, la feuille servait de carte d'invitation (mariage, fiançailles).
***Styrax benzoin* /benjwen**	**Usage** Autrefois, résine brûlée pour protéger les demeures et les temples.
***Syzygium aromaticum*/clous de**	**Usage**

Nom botanique de l'espèce/Nom vernaculaire	Valeurs et usages
girofle	▪Clous -Utilisés dans l'astrologie hindoue ; -Composent les talismans protecteur hindous ; -A la fin des cérémonies, un mélange de plantes appelé *tamboulam* est donné à la divinité, puis aux officiants. Ce mélange est mâché et est destiné à aider à la digestion. Il est composé de feuille de bétel, de clous de girofles, de cannelle, de tranches de graines de sopari.
***Tagetes*/ maliépou, oeillet d'Inde**	**Usage** ▪Fleurs -colliers (*malê*) à l'entrée du temple, des maisons, portés par les officiants, les animaux en période de cérémonie en guise de protection divine ; -Don aux divinités (*puja*).
***Tamarindus indica*/ tamarinier**	-Pas de valeur sacrée, mais toujours planté près des temples (pour la cuisine, le montage des instruments de musique, le nettoyage des objets sacrés en cuivre)

VII.3.4 Utilisation des plantes dans la cuisine indo-guadeloupéenne

Tableau 7 : Utilisation des plantes dans la cuisine indo-guadeloupéenne

Nom latin de l'espèce/Nom vernaculaire	Partie employée	Utilisation culinaire	Nombre d'informateurs utilisant/mentionnant son usage	Fréquence
***Ferula assa-foetida/* Assa fétida, sa fétida**	Poudre de résine séchée (importée)	Saupoudrée sur certains plats	1 sur 20	NC (non communiquée)
***Averrhoa bilimbi/* Belembi**	Fruit (vert)	-Jus vert : en boisson (5 fruits pour 1 Litre et demi d'eau) ou pour remplacer le citron dans les plats à base de colombo -Confiture	5 sur 20	NC
***Azadirachta indica /* Vèpèlè**	Graine Bourgeon Feuille	En Guadeloupe : Non utilisée en cuisine, considérée comme toxique, non comestible. Une enquêtée a connu une personne qui mâchait les bourgeons. Sur l'île de la Réunion, en Inde : -Soupe de fleurs ; -Graines consommées comme des olives (époux d'une enquêtée) ; -Feuilles en aromate dans certains plats (2 à 3 feuilles).	2 sur 20	NC
Brassica alba,	Graine	Forme avec les graines de cumin et de fenugrec, le mélange appelé	Tous	NC

Nom latin de l'espèce/Nom vernaculaire	Partie employée	Utilisation culinaire	Nombre d'informateurs utilisant/mentionnant son usage	Fréquence
***Brassica juncea/* Moutarde**		« graines à roussir » utilisé pour le *talch*i en Guadeloupe. -Talchi : les graines à roussir sont grillées avec de l'huile d'olive ou du ghee, de l'ail et le mélange est ajouté en fin ou en début de préparation dans de nombreux plats : sauce de pommes de terre, les plats à base de colombo, les plats de légumes (aubergines, paroka, avelka, choux roussis, ti-concombres en sauce,) *dhal* de lentilles et giromon ou de lentilles rouges et gousses de mouninkilè, *loti à pouli, loti à zépices, vadè.*		
***Coriandrum sativum/* Coriandre, Cotomili**	Feuille Graine Tige	-**Feuilles fraîches** en aromate en fin de cuisson (à la place du persil) dans toutes les préparations indiennes : bouillons, *woulka* de mangue, salades, sauces épicées, assaisonnements (viande grillée, vinaigrette, sauces pickles, *shatini* tomate), curry*, korma, rasam, ketchari, pakora, bryani, tikka,* jus verts. -**Graines grillées** et réduites en poudre, elles sont mixées avec le riz grillé pour le massalè dans tous les plats à base de colombo.	Tous	•>2/semaine : 13/20 •1 à 2/semaine : 2/20 •1 à 3/mois : 3/20
***Cuminum cyminum* / Cumin**	Graine	Forme avec les graines de moutarde et de fenugrec le mélange appelé « graines à roussir utilisé pour le *talchi* en Guadeloupe ». -*Talchi* : les graines à roussir sont grillées avec de l'huile d'olive ou du ghee,	Tous	NC

Nom latin de l'espèce/Nom vernaculaire	Partie employée	Utilisation culinaire	Nombre d'informateurs utilisant/mentionnant son usage	Fréquence
		de l'ail et le mélange est ajouté en fin de préparation dans de nombreux plats indiens : sauce de pomme de terre, les plats a base de colombo, les plats de légumes (aubergines, *pawka,* ou *avelka*, choux roussi, concombres en sauce), *dhal* (de lentilles et giromon, ou de lentilles rouges et gousse de moringa)*, loti à pouli, loti à zépices, vadè.*		
***Curcuma longa/* manja, safran**	Rhizome pur ou transformé en poudre, sirop, pâte maison.	**Rhizome frais râpé** -pour colorer les plats : riz safrané, sauces, ratatouille (remplace les colorants industriels) ; -Râpé ou en poudre sur tous les plats ; -Râpé dans le lait ; -Râpé dans le woulka de mangue verte. **Poudre :** -Saupoudré dans tous les plats sucrés et salés **Pâte maison :** -Pâte dans le massalè* frais dans tous les plats à base de sauce de colombo : colombo de légumes, de lentilles et giromon (dhal), de viande, de poissons ou de fruits de mer (crabe et malanga, cabri, poulet, porc et aubergine, de poisson, paroka et mangue verte), loti à pouli, moltani, pawka farci etc.	Tous	•Tous les jours : 3/20 • >2/semaine 11/20 •1/semaine : 1/20 •2 à 3/mois : 2/20

Nom latin de l'espèce/Nom vernaculaire	Partie employée	Utilisation culinaire	Nombre d'informateurs utilisant/mentionnant son usage	Fréquence
		Sirop maison : -Boisson avec le sirop de curcuma maison ou jus		
***Elettaria cardamomum/* cardamome**	Fruit (importé)	-Utilisé dans le *talchi* -Boisson : en aromate dans le *lassi** (mangue, banane) *boisson traditionnelle indienne à base de yaourt, de fruits frais, et d'épices.	4 sur 20	NC
Eryngium foetidum/zèb a fè	Feuille	-*Woulka* de mangue verte (quelques feuilles vertes) -Remplace les feuilles de coriandre, ajoutées comme aromate dans les plats	Tous	NC
***Mangifera indica* /mango**	Fruit (vert ou mûre)	▪**Plats salés (mangue verte)** La mangue sauvage non greffée, considérée plus sacrée est préférée en cuisine indo-guadeloupéenne. -*Woulka* de mangue râpée (mangue fil) ou en purée avec les épices graines à roussir, herbes (*zèb à fè*, piment, cive, ail, sel, oignon) ; -Tranches de mangue à la vapeur dans le colombo de poisson, de crabe et malanga, de haricots rouges (apport de l'acidité) ; -Tranches de mangue verte à la vapeur dans le *Kalalou kandjou* (plat en sauce indien consommé avec du riz à base d'amarante, de lentilles, d'épices	Tous	▪>2 fois par semaine : 7/20 ▪2 fois par semaine en saison de mangue :3/20 ▪1 à 2 fois par semaine : 1/20 ▪1 à 2 fois par mois : 3/20 ▪Ponctuellement selon

Nom latin de l'espèce/Nom vernaculaire	Partie employée	Utilisation culinaire	Nombre d'informateurs utilisant/mentionnant son usage	Fréquence
		graines à roussir rajoutées en talchi) ; -Curry de mangue verte ; -Sauce piquante de mangue vertes crue mixée pour accompagner une viande ; -Lamelles crues assaisonnées avec du riz ou en salade ; -Jus de mangue verte. ▪**Plats ou boissons sucrés (mangue mûre)** -Jus maison, *lassi* de mangue avec de la cardamome, sirop de mangue ; -Desserts :confiture, nature, sorbet, gâteau, flan, tarte.		la saison :2/20
Momordica charantia L. / pawka, paroka	Fruit (vert)	*Légume de prédilection durant les jeûnes hindous* -Curry* de pawka ; **Le curry est une poudre achetée dans le commerce, le plus souvent composée d'un mélange complexe d'épices et d'herbes (cumin, coriandre, fenugrec, casse, gingembre, clous de girofle, fenouil, kaloupilé, graines de moutarde, piment, fenouil etc) variant selon la région, les ethnies, la famille.* -Salade vapeur (elle garde l'amertume, meilleur pour bénéficier de ses vertus). Pour enlever l'amertume certains les font tremper dans du sel et du citron, ou les font cuire sans eau avec de la carotte ;	Tous (certains le cuisine pour la famille mais n'en consomme pas à cause de l'amertume)	▪>2 fois par semaine (saison) : 8/20 ▪1 à 2 fois par semaine : 4/20 ▪2 à 3 fois par mois : 1/20 ▪Ponctuellement : 2/20

Nom latin de l'espèce/Nom vernaculaire	Partie employée	Utilisation culinaire	Nombre d'informateurs utilisant/mentionnant son usage	Fréquence
		-Colombo de poisson et de *pawka ;* -*Pawka* farci : frit avec des épices (graines à roussir) et farci avec du massalè ; -Salade de rondelles de *pawka* dorées avec les graines à roussir et du curcuma en poudre ; -*Pawka* roussi (bruni) avec des épices, lardons, ou crevettes et de la pâte à colombo, roussi avec la morue ; -Sauce de *pawka* au lait de coco ; -Autrefois les graines rouges du fruit mûr étaient mangées comme un fruit ; -Feuilles en poudre sur certains mets.		
Moringa oleifeira / sajan, mouninkilè	Feuille Fleur Tige Fruits (gousses, graines) Poudre de feuille maison	*Légume de prédilection durant les jeûnes hindous* -*Roussi* de feuilles et fleurs avec des graines à roussir (*talchi*) ou roussi avec de la morue accompagné de riz ; -Soupe épicée de légumes et de gousses de moringa ; -Sandwich de feuilles et de fleurs avec des épices de graines à roussir et des herbes ; -Riz mélangé avec les fleurs et les fleurs (+/- pointe de curcuma), ou *talchi* de feuilles et riz blanc ;	Tous	▪> 2 fois par semaine : 11/20 ; ▪1 à 2 fois par semaine : 3/20 ; ▪4 fois par mois : 1/20 ; ▪Ponctuellement : 3/20

Nom latin de l'espèce/Nom vernaculaire	Partie employée	Utilisation culinaire	Nombre d'informateurs utilisant/mentionnant son usage	Fréquence
		-Omelettes avec les fleurs et les feuilles (compensent les calories de l'œuf), graines à roussir, aromates ; -*Dhal* de lentilles avec gousses, feuilles, lait de coco ; -Colombo/curry de gousses, de feuilles et de fleurs ; -Soupe de fruit à pain avec les feuilles et les fleurs ; -Poudre dans l'alimentation (prévention) ; -Blaff* de gousses (*bouillon aromatisé aux herbes : persil, thym, romarin, bois d'inde, girofle, oignons, poivre, piment) ; -Colombo de haricots rouges, de gousses et de mangues verte ou colombo de poisson, mangue verte et gousses ; -Soupe de gousses ; -Coutume très pratiquée autrefois chez les indo-guadeloupéens : afin de respecter le jeûne végétarien après le décès d'un proche, un *moltani* *v*égétarien de feuilles, giromon, massalè et épices talchi et/ ou un plat de riz mélangé avec des feuilles et des fleurs étaient servis dans les veillées mortuaires ou le soir suivant l'enterrement ; -*Lotis* de feuilles ; -Sauté de gousses et de tomates.		

Nom latin de l'espèce/Nom vernaculaire	Partie employée	Utilisation culinaire	Nombre d'informateurs utilisant/mentionnant son usage	Fréquence
Murraya koenigii / kaloupilé	Feuille	-**Aromate dans le *talchi*** : jeunes feuilles ajoutées dans le *talchi,* dans les sauces indiennes, dans tous les plats de la cuisine indienne du Sud.	5 sur 20	▪>2/sem. : 1/20
***Piper betle/* vètèlè**	Feuille	-Guadeloupe (rare), Inde : feuille utilisée comme aromate, chutney ou mâchée avec du sucre et des épices en fin de repas ou durant les rituels religieux (Guadeloupe) pour améliorer la digestion ; -Dans le ghee, le jus.	2 sur 20	▪Très rarement : 1/20
***Ricinus communis/* ricin, karapat**	Graine	▪Conservation des plats : Autrefois l'huile de ricin était utilisée pour conserver les repas plus longtemps à température ambiante, pour préserver la propagation de mites dans la nourriture en nappant d'huile de graines de ricin (*huile karapat)* notamment le colombo, le tamarin salé.	5 sur 20	NC
Tamarindus indica / tanmarin, tamarin	Pulpe de la gousse (verte et/ou mûre)	▪**Plats salés :** -Chutney de tamarin (condiment) ; -Acidité des plats (remplace le citron) : « une main » de jus /purée de tamarin maison (à partir de la pulpe des jeunes fruits, des fruits verts bouillis, ou murs séchés) ajoutée en fin de cuisson dans le colombo, le	Tous	▪>2/sem. : 5/20 (en saison) ▪1/sem. : 2/20 (en saison) ▪1 à 2 /mois : 3/20 (en

Nom latin de l'espèce/Nom vernaculaire	Partie employée	Utilisation culinaire	Nombre d'informateurs utilisant/mentionnant son usage	Fréquence
		kalalou kandjou, le *moltani,* le *rasam sambal*, les *chokas** etc. Il apporterait une agréable saveur aux plats. **Choka* d'aubergines : chair de l'aubergine rôtie, mixée avec des épices de graines à roussir et de la pulpe de tamarin. La préparation est accompagnée de riz. ▪**Desserts (gousse mûre)** : confiture, fruit, jus, jus chaud de tamarin avec épices de graines à roussir *talchi* .		saison)
Trigonella foenum-graecum/Fenugrec	Graine	Forme avec les graines de moutarde et de fenugrec le mélange appelé « graines à roussir » et utilisé pour le *talchi* en Guadeloupe. ▪Talchi : les graines à roussir sont grillées avec de l'huile d'olive ou du *ghee,* de l'ail et le mélange est ajouté en fin de préparation ou en début de préparation dans de nombreux plats : sauce de pommes de terre, les plats à base de colombo, les plats de légumes (aubergines, *paroka, avelka*,choux roussi, *ti-concombres* en sauce), *dhal* de lentilles et giromon ou de lentilles rouges et gousse de moringa), *loti à pouli, loti à z'épices, vadè.*	Tous	NC
Zingiber officinale/ gingembre	Rhizome (pur ou en poudre)	▪**Assaisonnements** de viande (poulet, porc), **sauces** (*shatini)*, en *talchi* (en dés) ▪**Plats salés** (râpé, en pâte avec de l'ail, en poudre*, en lamelles, infusé) :	9 sur 20	● Tous les jours : 2/20 ● > 2/sem. : 3/20 ● 1 à 2/sem. : 1/20

Nom latin de l'espèce/Nom vernaculaire	Partie employée	Utilisation culinaire	Nombre d'informateurs utilisant/mentionnant son usage	Fréquence
		salade, les plats créoles, indiens (*samoussa, korma, tikka, bryani, chutneys*), thaïlandais, chinois, japonais. *250 à 500 mg en poudre dans la nourriture quotidienne selon les besoins **▪Desserts** -Confit ; -jus maison : orange, *groseille péyi.*		● Rare, ponctuel : 3/20

VII.3.5 Souvenirs et savoirs populaires liés aux plantes médicinales en médecine traditionnelle

Les usages des plantes médicinales à visée thérapeutique sont évoqués lors des entretiens sont détaillés dans les tableaux 8 à 25.

Tableau 8 : Usages thérapeutiques de l'Asa foetida *(Ferula assa-foetida)*

Partie employée	Utilisations thérapeutiques	Préparations	Toxicité connue, recommandations (nombre de personnes l'ayant évoqué)	Nombre de citations indépendantes
Poudre	Coliques (nourrisson)	1 pincée dans le lait maternel	Néant	1

Tableau 9 : Usages thérapeutiques de *l'Averrhoa bilimbi*

Partie employée	Utilisations thérapeutiques	Préparations	Toxicité connue, recommandations (nombre de personnes l'ayant évoqué)	Nombre de citations indépendantes
Fruits verts	Amincissant	Boisson : Jus, infusion, décoction, mangé comme un fruit	Néant	1

Tableau 10 : Usages thérapeutiques de l'*Azadirachta indica*

Partie employée	**Utilisations thérapeutiques**	**Préparations**	**Toxicité connue, recommandations (nombre de personnes l'ayant évoqué)**	**Nombre de citations indépendantes**
Feuilles, graines, huile (graine/racine), savon, bourgeon	▪a.Usage vétérinaire : insectifuge, fongicide, anti-tiques	▪a. Bain de décoction ou de macérat : feuilles macérées 15 jours, puis bain des animaux (bœufs, cabris +++)	**Posologie** 3 à 5 maximum feuilles pour 1 tasse par jour, pendant 1 semaine (1). **Toxicité** Maximum 4 graines (1) ; 3 feuilles maximum (toxique) (4) ; Plus d'une feuille pourrait tuer (1) ; Attention effet hypoglycémiant des feuilles, 5 feuilles maximum en tisane (1). **Contre-indication** En externe, pas de contre-indication (1) **Précautions d'usage** : huile photosensibilisante en application externe (1)	6
	▪b. Antiseptique cutanée, antiparasitaire	▪b. Bain de feuilles ou graines mûres mangées comme des olives		3
	▪c. Insectifuge domestique (cafards)	▪c. Feuilles ou graines mûres incisées dans les placards		4
	▪d. Nettoyage organisme (1h postprandiale)	▪d. Mâcher 3 feuilles 20 min, avaler les sécrétions et recracher (Amertume bon pour la santé) ou infusion de feuilles		1
	▪e. Pellicules (cheveux)	▪e. Soin capillaire : 1) 3 branches infusées + ½ jus de citron ; 2) Lavage les cheveux avec le mélange.		2
	▪f. Répulsif moustique	▪f. Application locale d'huile de la racine sur le corps (chasse et apaise piqûre)		5
		Fumigation d'écorce brûlée		1

	▪g. Circulation sanguine, beauté corps cheveux	▪g. Application locale d'huile de racine		1
	▪h. Antiviral (chikungunya, zika)	▪h. Infusion : 1 feuille pour une tasse		
	▪i. Prévention et renfort du système immunitaire (leptospirose)	▪i. Tisane : 2 jeunes feuilles /tasse/jour le matin		1
	▪j. Antipyrétique	▪j. Jeunes feuilles rouges (2) mâchées, boire le jus		1
	▪k. Affections de la peau : eczéma, mycoses, variole en Guadeloupe, psoriasis, acné, boutons de chaleur, tâches, prurit	▪k. Cataplasme : fleurs, feuilles, graines écrasées, bouillies, 1/jr 1 sem. (Rem.possibilité d'y associer l'usage interne : 1 tasse /jour de 5 feuilles max. infusées 1 sem.) ; Bain de feuillages ; Savon à base de vèpèlè ; Eczéma (bébé) : bain de feuillage, puis massage avec de l'huile de graines mûres (extraction avec la roche à massalè de l'huile de la graine mûre) de vèpèlè sur peau sèche ; Eczéma sévère de la jambe (adulte) : 1) Jambe lavée avec un bouillon de feuilles et bourgeons ; 2) Cataplasme de feuilles écrasées ; 3) Massage avec pulpe de graines écrasées et huile de sésame.		9
	▪l.Diabète,	▪l. Infusion: 1 à 3 jeunes feuilles pendant 1 semaine ou		8

	cholestérol,triglycérides prévention ou rééquilibre	de temps en temps / 10 g (20 feuilles) crues/jour, à mâcher (hôpital ayurvédique en Inde)		
	▪m. Arthrite	▪m. Infusion de feuilles		1
	▪n. Traitement des plantes (champignons, pucerons)	▪n. Aspersion d'infusion ou macérat de feuilles		3
	▪o. Santé, faim			1
	▪p. Gencives (déchaussement)	▪p. Brossage des dents et des gencives avec une petite branche		1
	▪q. Élimination urinaire			1

Tableau 11 : Usages thérapeutiques de la banane

Partie employée	**Utilisation thérapeutique**	**Préparations**	**Toxicité connue, recommandations (nombre de personnes l'ayant évoqué)**	**Nombre de citations indépendantes**
Feuilles, troncs	Saignement (coupure)	Appliquer le jus de la partie la plus épaisse de la feuille de bananier ou du tronc et entourer la plaie avec la feuille (effet hémostatique).	Néant	2

Tableau 12 : Usages thérapeutiques de *Cymbopogon citratus*

Partie employée	Utilisation thérapeutique	Préparations	Toxicité connue, recommandations (nombre de personnes l'ayant évoqué)	Nombre de citations indépendantes
Tiges	Stress	Infusion de quelques tiges	Néant	1

Tableau 13 : Usages thérapeutiques de *Coriandrum sativum*

Partie employée	Utilisation thérapeutique	Préparations	Toxicité connue, recommandations (nombre de personnes l'ayant évoqué)	Nombre de citations indépendantes
Feuilles, graines, poudre de feuilles	▪a. Coups de froid, grippe	▪a. Infusion de feuilles	**Précautions d'usage** Plante « chaude » à consommer avec modération selon 2 enquêtés (2) tandis qu'une praticienne ayurvédique évoque ses	2
	▪b. Apport en fer	▪b. Aromate dans la nourriture		1
	▪c. Stimulation de la digestion	▪c. Infusion de feuilles ou feuilles et graines ajoutées dans la nourriture avec d'autres épices		4
	▪d. Hémorragies			1

	▪e. Propriétés rafraîchissantes, nettoyantes équilibrantes acido-basique), contre hyperacidité	▪e. Feuilles fraîches dans les plats (notamment dans les mets épicés chauffants)	propriétés rafraîchissantes.	1

Tableau 14 : Usages thérapeutiques de *Curcuma longa*

Partie employée	**Utilisation thérapeutique**	**Préparations**	**Toxicité connue, recommandations (nombre de personnes l'ayant évoqué)**	**Nombre de citations indépendantes**
Rhizomes (meilleur que la poudre), sirop	▪a. Prévention : maladies inflammatoires, fatigue, oxydation, vieillissement de la peau, cancers, diabète, cholestérol, hypertension, maladies du sang (clarification), rhumatisme.	▪a. Infusion : 1 verre de rhizome (ou en poudre) infusé bu régulièrement voire tous les jours ; Boisson : 1/2 phalange râpée dans 1 L d'eau et bue dans la journée ou régulièrement ; Dans l'alimentation quotidienne.	**Toxicité** Non toxique (1) ; Pas d'abus (1) ; À une dose > 6g/jr : risque pour la grossesse, avec jaunisse aiguë ou hépatite (1)	16
	▪b. *Coups foulés**, entorse, bleus, *pâte cassée**, inflammation, courbatures *entorse	▪b. Cataplasme : rhizome écrasé avec du sel (+ girofle), appliqué immédiatement, enveloppé avec une feuille de manja ou une toile (temps de pose : une nuit)		10

	▪c. Beauté du visage	▪c. Masque de beauté : pâte de poudre ou rhizome sur le visage		3
	▪d. Digestion, absorption	▪d. Alimentation ou un peu de sirop le matin ou en postprandiale		1
	▪e. Antiseptique (piqûre clou) : curcuma + sel	▪e. Application de rhizome écrasé + sel		1
	▪f. Chikungunya	▪f. Boisson : manja râpé dans de l'eau de coco ; Boisson : eau de manja écrasé, bue pendant 3 jours		2
	▪g. Rhumatismes	▪g. Boisson : le matin râpé ou écrasé dans de l'eau, 3 fois par semaine		1

Tableau 15 : Usages thérapeutiques de *Ficus religiosa*

Partie employée	**Utilisation thérapeutique**	**Préparations**	**Toxicité connue, recommandations (nombre de personnes l'ayant évoqué)**	**Nombre de citations indépendantes**
Tronc	Énergie	Position contre le tronc afin de puiser l'énergie	Néant	2

Tableau 16 : Usages thérapeutiques de *Mangifera indica* et cultivars.

Partie employée	**Utilisation thérapeutique**	**Préparations**	**Toxicité connue, recommandations (nombre de personnes l'ayant évoqué)**	**Nombre de citations indépendantes**
Feuilles, fruits mûrs, écorces, bourgeons	▪a. Relaxation, propriétés émolliente	▪a.Tisane : 3 feuilles pour 1,5L, bain de feuillage	**Toxicité** Excès : diarrhée (2), Excès : troubles rénaux, biliaires(2) Consommée verte, la mangue peut augmenter la chaleur (1)	2
	▪b. Constipation	▪b. Fruits mûrs		1
	▪c. Vitamine C, anti oxydant, tonifiant contre faiblesse, fatigue	**c.** Fruit mûr : « mango fil », l'un des fruits les plus riches en vitamine C		3
	▪d.Encombrement bronchique, fièvre	▪d.Décoction :1 feuille pour 1 tasse par jour, 3 jours		1
	▪e. Vétérinaire (autrefois) ; diarrhée des vaches	▪e. 1L d'eau chaude infusée de feuilles, bourgeons de mangue et bourgeons de *zagadi* (*Leucaena leucocephala)*		1
	▪f. Anti-moustique	▪f. Fumigation avec les branches (bois) du manguier		2
	▪g. Sommeil, détente	▪g. *Thé* de feuilles de mangue		2
	▪h. Diabète	▪h. Infusion de 4 feuilles le matin		1

Tableau 17 : Usages thérapeutiques du *Momordica charantia* L.

Partie employée	**Utilisation thérapeutique**	**Préparations**	**Toxicité connue, recommandations (nombre de personnes l'ayant évoqué)**	**Nombre de citations indépendantes**
Fruits, feuilles, graines	▪a.Diabète (anti-diabétique, régulation de la glycémie)	▪a. Alimentation (fruit consommé cuit à la vapeur, graines trempées puis frites, avec du *massalè*, par exemple) ; Tisane, infusion de 3 à 4 feuilles 1 fois par jour pendant 4 jours	Bon pour la santé, car amer (3) Amertume : antipyrétique (1) **Toxicité** Attention à l'abus : quantité de feuilles maximum 4 (2) Ne pas manger la graine car indigeste (2) **Surdosage :** -chute de tension (1) - hypoglycémie : maximum 3 feuilles en infusion, graines consommées avec modération **Posologie recommandée** : les infusions (feuilles) : 1 à 2 fois par jour le jus (feuilles) : une fois par jour le matin à jeun les plats (fruit) : 1 à 2 fois par	7
	▪b. Foie (protection, prévention, excrétion, drainage, détox après un excès, « mal au foie »), digestion (sensation de gonflement))	▪b. Tisane : 1 jeune feuille, régulièrement) ; Alimentation : fruit cuit à la vapeur Infusion de 3 à 4 feuilles, 1 fois par jour pendant 4 jours Décoction de feuilles + sel (carminatif)		11
	▪c. Sang (« ça nettoie le sang »)	▪c. Alimentation : fruit vapeur) ; Macération à boire d'une feuille (pose de 2 h)		3
	▪d. Fièvre	▪d. Tisane : 3 feuilles, 1/jour pendant 2 jours ; Bain de feuillage (enfant) : feuilles bouillies, 1 fois par jour pendant 2 jours		1

	▪e. Cholestérol	▪e. Alimentation :fruit cuit à la vapeur, graines frites Décoction de feuilles ;	semaine. **Précaution** Éviter la prise concomitante avec les anti-coagulants, les antiagrégants plaquettaires et les médicaments protecteurs du foie (1)	1
	▪f. Santé de la peau ; acné	▪f. Feuilles en tisane		2
	▪g. Sommeil perturbé (bébé)	▪g. Bain de feuillage : feuilles écrasées dans une eau froide, exposée au soleil.		1
	▪h. Stimule l'appétit, aliment anti-cancer			1

Tableau 18 : Usages thérapeutiques de *Moringa oleifera*

Partie employée	**Utilisation thérapeutique**	**Préparations**	**Toxicité connue, recommandations (nombre de personnes l'ayant évoqué)**	**Nombre de citations indépendantes**
Feuilles, graines, poudre de feuilles, sirop (feuilles et fleurs), racines écorces,	▪a. « Prévient de beaucoup de maladies, c'est bon pour la santé, fait du bien, il a plus de 300 vertus, un anti-cancer » : apport nutritionnel, (riche en vitamines, minéraux, protéines), stimule le système immunitaire, la mémoire, anti-inflammatoire (douleurs articulaires),	▪a. 3 graines séchées mangées le matin ; Alimentation : feuilles dans la nourriture quotidienne des aînés/mâchées, poudre de feuilles dans les plats ; Infusion de feuilles (une poignée) et de fleurs en cure d'une semaine alternée avec d'autres	**Posologie** Environ 3 graines/jour (3) **Toxicité** Les pois font chuter la tension et les feuilles font monter la tension (1)	15

Partie employée	Utilisation thérapeutique	Préparations	Toxicité connue, recommandations (nombre de personnes l'ayant évoqué)	Nombre de citations indépendantes
comprimé de feuilles, bourgeons	combat le diabète, l'hypertension artérielle, prévient l'Alzheimeret les pathologies cardio-vasculaires, régule la fonction pancréatique (diabète)	plantes.	Racines (propriétés abortives), attention à la composition des poudres vendues sur le marché (1) Thé de racines mortel (1) Fait monter le taux de potassium (1) Excès consommation des poids et des feuilles : diarrhées (1) Graines séchées chauffantes: peuvent aggraver l'état inflammatoire de certaines personnes (sinusites, diarrhée, irritabilité) (1)	
	▪b.Intoxication (ciguatera, bactérie, « sang sale »), => « nettoie, l'organisme, le sang »	▪b. Graine séchée mangée ; Feuilles dans la nourriture ou mâchée ; Tisane d'une branche de temps en temps		5
	▪c. Cancer du sein (phase de rémission en prévention de rechute)	▪c.3 graines mangées 21 jours puis pause ; Décoction d'écorces ou de racines		1
	▪d. Hypoglycémiant (diabète), cholestérol rééquilibré	▪d. Alimentation: feuilles, fleurs, graines en cuisine ; Comprimés de feuilles à avaler; Infusion ou thé de feuilles et de fleurs : 1 tasse le soir pendant 18 jours ; « Jus » de feuilles mixées : à boire dans la journée ou une tasse le matin ;		7

Partie employée	Utilisation thérapeutique	Préparations	Toxicité connue, recommandations (nombre de personnes l'ayant évoqué)	Nombre de citations indépendantes
		2 graines mangées par jour le matin à jeun par exemple.		
	▪e. Pathologie inflammatoire des ménisques du genou	▪e. Cataplasme (recette secrète non communiquée contenant du mouninkilè)		1
	▪f. Vertus purificatrices des graines (mares, étangs)	Les arbres étaient plantés autour des points d'eau et les graines étaient utilisées autrefois pour rendre l'eau potable		6
	▪g. Constipation	▪g. 3 à 5 graines séchées mangées		1
	▪h. Hypertension	▪h. Infusion de feuilles : 1 tasse le soir pendant 18 jours		1
	▪i. Ballonnements	▪i. Tisane d'une petite quantité de feuilles + bourgeons		1

Tableau 19 : Usages thérapeutiques de *l'Ocimum micranthum*

Partie employée	Utilisation thérapeutique	Préparations	Toxicité connue, recommandations (nombre de personnes l'ayant évoqué)	Nombre de citations indépendantes
Feuille, graines sèches, racines	▪a. Yeux (poussière, gêne)	▪a. Application locale de graines sèches dans les yeux	Néant	4
	▪b. Détoxification du foie	▪b. Thé de racine, ou de feuilles le soir		2
	▪c. Sommeil, apaisant	▪c. Tisane de 3 feuilles ou 1 bractée		2
	▪d. Virus (grippe)	▪d. Tisane de 3 feuilles ou 1 bractée		2

Tableau 20 : Usages thérapeutiques de l'*Ocimum tenuiflorum*

Partie employée	Utilisation thérapeutique	Préparations	Toxicité connue, recommandations (nombre de personnes l'ayant évoqué)	Nombre de citations indépendantes
Feuilles, savon,tiges	▪a. Troubles digestifs (ballonnements, mauvaise digestion, gaz)	▪a. Infusion, tisane bien-être sans savoir les vertus exactes Ex.3 feuilles par tasse tous les 2jours ;	**Posologie :** Mettre une petite	3

		3 feuilles mâchées	dose, pas d'abus (5) Tradition : loi des nombres impairs soit 3 maximum (pour bébé), 5 ou 9 à adapter selon âge du patient, 3 tasses par jour le soir (1) Intérêt thérapeutique plus important que *Ocimum micranthum* (2)	
	▪b.Refroidissements,grippe, encombrements, toux	▪b. Infusion : 1 bractée ou 3 feuilles à raison de 4 fois /jour		7
	▪d. Fatigue (mâcher 2, 3 feuilles)	▪d. 2 à 3 feuilles mâchées		1
	▪e. Régulateur d'appétit	▪e. Infusion de 2 à 3 feuilles, 2 à 3 fois par semaine		1
	▪f. Eczéma	▪f. Hygiène et soin de la peau avec un savon aux feuilles de tulsi		1
	▪g. Répulsif moustiques	▪g. Bouquet placé dans la maison pour chasser les moustiques		1
	▪h. Tous les maux	▪h. Utilisés par les premiers arrivants contre tous les maux en infusion de feuilles ou de tiges		1
	▪i. Stress, sommeil	▪i. Infusion d'une petite bractée ou de feuilles séchées (tous les soirs)		4
	▪j. Diabète	▪j. Feuilles mâchées (env. 5 feuilles) durant 5-10 minutes le matin puis recrachées		1
	▪k. Gorge (maux, irritations)	▪k. Infusion de quelques feuilles		1

Tableau 21 : Usages thérapeutiques de *Piper betle*

Partie employée	Utilisation thérapeutique	Préparations	Toxicité connue, recommandations (nombre de personnes l'ayant évoqué)	Nombre de citations indépendantes
Graines, feuilles	▪a. Digestion (postprandiale)	▪a. Feuille mâchée (avec des sucreries, des épices) en fin de repas (cérémonies religieuses)	Non toxique, utilisé toute l'année en Inde (2)	3
	▪b. Protection des gencives, hygiène buccale (haleine)	▪b. Feuilles mâchées, frottées (buccal)		2
	▪c. Stress	▪c. Infusion calmante de feuilles		1
	▪d. Gros appétit (coupe-faim)	▪d. Feuilles mâchées en Inde		2
	▪e. Contre-poison (exemple morsure de serpent)			1

Tableau 22 : Usages thérapeutiques de *Ricinus communis*

Partie employée	Utilisation thérapeutique	Préparations	Toxicité connue, recommandations (nombre de personnes l'ayant évoqué)	Nombre de citations indépendantes
Graines, feuilles	▪a. Rentrée scolaire (purge), nettoyage, laxatif	▪a. Huile pure avalée ou préparation orale à base d'ail, de sel et d'huile de carapate	Enveloppe de la graine toxique (1)	4
	▪b. Fièvre, état grippal	▪b. Massage pour faire transpirer (ex. mélanges huile+chandelle+baume « Végébom »+rhum ou pommade Vicks® + huile de carapate+chandelle)		4
	▪c. Soin des cheveux	▪c. Bain d'huile		1
	▪d. Douleurs (chutes enfants, douleurs dentaires)	▪d. Feuilles de carapate rouge chauffées et appliquées sur zone douloureuse ; Feuilles de carapate Saint-Domingue chauffées avec de la chandelle et appliquées sur la zone du visage pendant plusieurs jours		4
	▪e. Maux ventre (enfants)	▪e. Massage avec un mélange d'huile de carapate +chandelle		1
	▪f. Fortification (enfants)	▪f. Bain d'huile		2

Tableau 23 : Usages thérapeutiques de *Tamarindus indica*

Partie employée	**Utilisation thérapeutique**	**Préparations**	**Toxicité connue, recommandations (nombre de personnes l'ayant évoqué)**	**Nombre de citations indépendantes**
Gousses, pulpe de gousses, feuilles	▪a. Laxatif	▪a. Jus de pulpe mûre :1 tasse par jour	Éviter les abus (laxatif) (6) Attention au dosage des feuilles (hypotension) (1) Au lever du soleil, s'exposer sans chapeau sous l'arbre peut causer des maux de tête voire tuer (1) Remontées acides (1)	8
	▪b. Vitamines			1
	▪c. Hypertension	▪c. Jus vert : 3 gousses vertes bouillies, filtrées ; Fruit nature ; Infusion de feuilles : une petite poignée pour 1 tasse/jour, pendant 3 jours		2
	▪d. Santé du côlon (digestion, dissolution des graisses)			1
	▪e. Santé des yeux (douleurs)	▪e. Bains des yeux dans une macération* ou dans une décoction de feuilles de tamarin. **feuilles de tamarin dans un bol d'eau froide (une nuit)*. Éviter si c'est un jour de pluie. Le lendemain y tremper les yeux plusieurs fois dans la journée (pratique d'antan).		2
	▪f. Diurétique			2
	▪g. Poussées dentaires (douleurs)	▪g. Massage des gencives avec la pulpe de tamarin mûre (effet apaisant de la pulpe acidulée)		1
	▪h. Fièvre			1

Tableau 24 : Usages thérapeutiques de *Zingiber officinale*

Partie employée	**Utilisation thérapeutique**	**Préparations**	**Toxicité connue, recommandations (nombre de personnes l'ayant évoqué)**	**Nombre de citations indépendantes**
Rhizomes purs ou déshydraté, poudre de rhizome, sirop	▪a. Troubles digestifs (nausées, éructations, maux de ventre, indigestions)	▪a. Infusion (rhizome râpé) ou consommé dans les plats (lamelles, pâte aillée ou en poudre)	Excès : brûlure (3) (une variété pique, l'autre est amère et cause des brûlures) (1) Excès : inflammation, ulcères, fièvre, hémorragies internes, précaution dans les pathologies rénales (1) Précaution chez les sujets à problèmes gastriques (1)	3
	▪b. État grippal (virus, rhume, refroidissement, fièvre, grippe) traitement ou prévention et défense du système immunitaire (saison grippale) ou traitement	▪b. Infusion (poudre ou rhizome râpé*). *2,5 cm de racine dans 480 ml d'eau		6
	▪c. Rhumatismes	▪c. Infusion : 1 phalange pour 1 tasse d'eau bouillante /jour pendant 1 semaine		1
	▪d. Reflux gastro-œsophagien	▪d. Infusion : 1 phalange pour 1 tasse d'eau chaude ou pour 50cL par tasse pendant 1 semaine (l'eau doit être pâle) ou sirop avec eau chaude		4

	▪e. Tonique, dynamisant, aphrodisiaque	▪e. Cuit, nature (sous la langue), infusé, en jus dilué le matin		6
	▪f. Hypertension, cholestérol, diabète			2

Tableau 25 : Associations de plantes médicinales

Remède incluant plusieurs espèces médicinales : Nom latin (nom vernaculaire)	**Partie employée**	**Utilisations thérapeutiques**	**Préparations**	**Toxicité connue, recommandations (nombre de personnes l'ayant évoqué)**	**Nombre d'informateurs utilisant/nombre de citations**
Curcuma longa (manja, safran), *Ricinus communis* (ricin, carapate), Piment	Rhizome, Graine Feuille	Entorse, furoncle	Cataplasme : manja chauffé avec la flamme d'une bougie + huile de carapate + sel. Mélange appliqué et entouré avec une feuille de piment.	Néant	1 sur 20
Curcuma longa (manja, safran) *Justicia pectoralis* (zèb chapantyé, herbe charpentier)	Feuille Feuille	Entorse	Cataplasme : sel + herbe charpentier (2 feuilles) et curcuma écrasés	Néant	3 sur 20
Curcuma longa (manja, safran) *Morinda citrifolia* (noni, ponm a chien), *Ricinus communis* (ricin,	Rhizome, Fruit, Feuille Graine	Entorse	Cataplasme : manja écrasé, sel, feuille de noni écrasée, chandelle, huile de carapate	Néant	1 sur 20

carapate)					
*Ricinus communis (*ricin, carapate) Camphre	Graine (huile)	Chute	Massage avec l'huile de carapate, de la chandelle et un morceau de camphre	Néant	1 sur 20
Azadirachta indica (Vèpèlè) *Olea europeae* (Olivier) *Ricinus communis* (ricin, carapate)	Fruit (huile) Graine (huile) Fruit (huile)	*Mauvaise aura*	Massage (gestes et points d'origine ayurvédique)	Néant	1 sur 20
*Azadirachta indica (*Vèpèlè), *Ocimum tenuiflorum* (Tulsi), Rose, *Piper betle* (Vètèlè) *Tagetes erecta* (maliépou, oeillet d'Inde)	Feuille Feuille Pétale Feuille Fleur	*Mauvaise aura*	Bains de feuillages et de fleurs	Néant	1 sur 20
Allium cepa (oignon, zongnon), *Allium sativum* (ail, laï), *Elettaria cardamomum* (Cardamome), *Curcuma longa* (manja, safran) *Illicium verum* (anis étoilée), *Citrus aurantifolia* (citron vert), *Piper nigrum* (poivre) *Zingiber officinale* (gingembre)	Bulbe Bulbe Graine Rhizome Graine Peau, pulpe Graine Rhizome	Fièvre, état grippal	1) Grog : Ail, Oignon, curcuma, cannelle, anis étoilée, citron, cardamome, gingembre, poivre, rhum dans une tasse d'eau bouillante ; 2) Massage : chandelle, camphre et rhum ; 3) Enveloppement du malade avec du papier journal (pour le faire transpirer).	Néant	1 sur 20

Cinnamomum camphora (camphre)					
Azadirachta indica (vèpèlè) *Curcuma longa* (manja, safran) *Zingiber officinale* (gingembre)	Feuilles Rhizome Rhizome	Virus (virus du Zika)	Infusion : vèpèlè (2-3 feuilles) + 1 phalange de manja et 1 un peu de gingembre	Néant	1 sur 20
Ferula assa-foetida *Momordica charantia L.*(paroka) Ti-poids (petits poids)	Gouttes (résine de rhizome) Feuilles	Fièvre (enfant)	Lavement rectal (avec poire) : paroka (2 feuilles), assa foetida (2 gouttes), Ti-poids dans eau bouillante.	Néant	1 sur 20
Citrus aurantium (oranger, zowanj) *Citrus aurantiifolia* (Citronnier vert) Lavrande *Momordica charantia* (pawka)	Feuille Feuille Fleur Feuille	Fièvre, fatigue	Bain de feuillages	Néant	2 sur 20
Cymbopogon citratus (ti kann', citwonel) *Momordica charantia* (pawka) *Phyllanthus amarus* (Graine en bas feuille)	Tige Feuille Feuille	Coup de chaud et froid	Thé	Néant	1 sur 20
Aloe vera (lalwé, aloe) *Curcuma longa* (manja, safran) *Salva officinalis* (Sauge officinale)	Pulpe Rhizome Feuille	Eczéma	Cataplasme 1) Application externe : tisane de feuille de sauge et gel aloe vera ; 2) 2ème application externe : nettoyer et appliquer un mélange de curcuma moulu macéré	Néant	1 sur 20

			quelques jours dans de l'huile neutre.		
Azadirachta indica (vèpèlè) *Curcuma longa* (manja, safran)	Feuille, Rhizome	Piqûre d'insectes	Cataplasme de sel, manja écrasé, vèpèlè (3 feuilles), dentifrice et une deuxième couche de feuilles vèpèlè. On attache.	Néant	1 sur 20
Cymbopogon citratus (ti kann', citwonel) Hibiscus	Tige Fleur	Adoucissant, émollient	Bain de citronnelle et de fleurs d'hibiscus pour les bébés	Néant	1 sur 20
Amla, haritaki, bibhitaki (Triphala)	Mélange en poudre	Transit (bien être, constipation)	Gélules (voie orale) tous les jours	Néant	1 sur 20
Areca catechu (Sopari), *Cinnamomum verum* (Cannelier) *Piper betle* (Bétel) Syzygium aromaticum (Girofle)	Graines Écorce Feuille Clous	Digestion	Mâché : sopari (tranches de graines), cannelle (râpée), giroflier (clous) dans une feuille de bétel	Néant	1 sur 20
Melia Azedarach (lilas péyi, lilas des Indes), *Moringa oleifera* (Mouninkilè)	Feuille Feuille	Ballonnements	Infusion : feuilles de mouninkilè et de lilas péyi	Néant	2 sur 20
Cichorium intybus (chicorée) *Citrus aurantium L.* (Fleur d'oranger) *Ricinus communis* (ricin)	Feuille Eau de fleur Graine (huile)	Coliques du nourrisson	Thé : chicorée (feuille), eau de fleur d'oranger (quelques gouttes), huile de ricin (un peu). Tous les 2, 3 jours.	Néant	1 sur 20

Capraria biflora L. (té péyi) *Momordica charantia* (pawka) *Ocimum micranthum* (fonboizin)	Feuille Branche Feuille	Détoxification (émonctoires), inflammation, relaxation	Tisane (1 tasse le soir, 1 semaine sur 2) : thé pays (2 branches), fonbasin (2 feuilles) (pour la relaxation) et pawka (2 feuilles) avec un grain de sel (foie)	Néant	1 sur 20
Curcuma longa (Manja, Safran) *Zingiber officinale* (Gingembre	Rhizome Rhizome	Irrigation des 7 systèmes (ayurvéda)	Infusion : 7 tasses étalées dans la journée en alternant eau + manja, et eau +gingembre frais adouci avec du citron et du miel.	Néant	1 sur 20
Momordica charantia (pawka) *Ocimum micranthum* (fonboizin)	Feuille Feuille	Nettoyage, santé du système sanguin	Infusion de feuilles	Néant	1 sur 20
Azadirachta indica (vèpèlè) *Curcuma longa* (manja, safran) *Momordica charantia* (pawka) *Moringa oleifera* (mouninkilè)	Bourgeon Rhizome Feuille Feuille	Prévention de maladies (cancer, maladies inflammatoires, alzheimer, parkinson)	1) infusion (semaine 1) : vèpèlè (bourgeons) + pawka (feuilles) + mouninkilè (feuilles) dans 1L et demi d'eau à boire dans la semaine ; 2) Eau de manja (semaine 2) 1L de manjatani, à boire dans la semaine.	Néant	1 sur 20
Capraria biflora L. (té péyi) *Momordica charantia* (pawka)	Feuille Feuille	Santé foie et estomac	Infusion de feuilles	Le petit *pawka* est meilleur pour la santé (1).	1 sur 20
Ocimum micranthum (fonboizin) *Capraria biflora L.* (té péyi)	Feuille Feuille	Excès de bile	Infusion de feuilles de fonbazin et de thé pays	Néant	1 sur 20
Curcuma longa (manja, safran) *Capraria biflora L*. (té péyi)	Feuille	« Mal au foie », foie engorgé,	Infusion d'un mélange de feuilles et de rhizome de safran	Néant	2 sur 20

Ocimum micranthum (fonboizin) *Phyllanthus amarus* (Graine en bas feuille)		protection du foie			
Momordica charantia (paroka) *Phyllanthus amarus* (Graine en bas feuille)	Feuille Feuille	Détoxification du foie	Tisane: paroka (max. 3 feuilles) + graines en bas feuille (1 branche) Thé : paroka (1 grande feuille) + graines en bas feuilles (2 branches) + 1 pincée de sel. 1 tasse / semaine	Précaution : éviter un trop grand nombre de feuilles (1)	3 sur 20
Azadirachta indica (vèpèlè) *Momordica charantia* (paroka)	Feuille Feuille	Foie (drainage, hépatoprotecteur)	Infusion : vèpèlè (feuilles) et paroka (feuilles) 1/mois	Néant	1 sur 20
Abelmoschus esculentus (gombo) Haricots verts *Momordica charantia* (paroka) *Moringa oleifeira* (mouninkilè)	Fruit Fruit Fruit Graine, feuille	Diabète	1) 21 jours : 3 graines mouninkilè , le matin à jeun et infusion de feuilles le soir ; 2) 21 jours suivants : jus de gombo (le matin à jeun) ; 3) 21 jours suivants : haricots verts (4) + fruit du paroka mixés.	Néant	1 sur 20
Ocimum tenuiflorum (tulsi) *Cymbopogon citratus* (ti kann', citwonel) *Salvia officinalis* (Sauge)	Feuille Tige Feuille	Hypertension	Tisane : sauge (3 feuilles), citronnelle (3 tiges), tulsi (3 feuilles) dans 1 tasse, 3/jour, durant 3 semaines et pause.	Conseil: toujours appliquer la règle des 3 feuilles 3 fois par jour + pause (1)	1 sur 20
Curcuma longa (manja, safran)	Rhizome	Hypertension	Infusion	Attention au	2 sur 20

Justicia secunda (herbe tension) *Mangifera indica* (mango) *Phyllanthus amarus* (Graine en bas feuille)	Feuille Feuille Feuille			surdosage (2)	
Curcuma longa (manja, safran) *Phyllanthus acidus* (surelle) *Phyllanthus amarus* (Graine en bas feuille) *Tamarindus indica* (tamarin) *Zingiber officinale* (Gingembre à feuille rouge)	Rhizome Fruit Feuille Bourgeon Rhizome	Cholestérol, hypertension	Tisane : manja (1 rhizome), surelle, tamarin (3 à 4 bourgeons pour 1 L), gingembre à feuilles rouges (rhizome), graines en bas feuille (feuilles) dans 2 litres d'eau chaude, 1 tasse tous les 2 jours	Néant	1 sur 20
Azadirachta indica (vèpèlè) *Curcuma longa* (manja, safran) *Moringa oleifera* (mouninkilè)	Feuille Rhizome Feuille	Cholestérol, hypertension	Tisane : *Curcuma longa* (1 phalange), *Moringa oleifera* (1 petite branche), *Azaradichta indica* (1 petite branche)	Néant	1 sur 20
Ocimum tenuiflorum (tulsi) *Piper betle* (vètèlè)	Feuille Feuille	Stress et déprime	Infusion : tulsi (2 feuilles) + vètèlè (2 feuilles) infusées dans 50 cL d'eau	Néant	2 sur 20
Areca catechu (Sopari) *Piper betle* (Vètèlè)	Noix Feuille	Coupe faim	Mélange mâché	Néant	1 sur 20
Curcuma longa (manja, safran) *Zingiber officinale* (Gingembre)	Rhizome Rhizome	▪a.Nodules aux seins (stade : à surveiller sans traitement)	▪a. Cataplasme : gingembre (1 index, 1 majeur) + curcuma (1 index, 1 majeur) + sel + poivre + jus de citron tous les soirs ; ▪b. Infusion : 1 phalange de chaque rhizome pour 1	L'excès de la prise orale de curcuma peut causer des problèmes biliaires	1 sur 20 1 sur 20 2 sur 20

		▪b.Rhumatisme ▪c.Boisson drainante, détoxifiante, prévention contre les maladies	tasse pendant 1 semaine ; ▪c. Boisson : 1L pour un rhizome de chaque, râpé dans de l'eau froide ou tiède, boire le matin.	(1)	

VII.4. Discussion

Cette enquête a permis de collecter des informations relatives aux usages traditionnels d'antan et actuels à visée thérapeutique curative et préventive dans le cadre de l'indianité guadeloupéenne à travers trois piliers : la spiritualité, la médecine traditionnelle et la cuisine.

VII.4.1 Conditions d'apport et popularisation

Le travail de terrain a révélé trois périodes de l'Histoire guadeloupéenne, qui ont contribué à l'apport de plantes et/ou à leur popularisation par la culture indienne.

VII.4.1.1 Sur la route des épices

Dans le cadre de la colonisation et du commerce des épices, de nombreuses plantes d'origine asiatique ont été introduites par les missionnaires, explorateurs, botanistes et colons européens, dès le XVIème siècle sur le continent américain [151].

A leur arrivée, au milieu du XIXème siècle, les coolies retrouvent des plantes connues depuis plus de 5 000 ans par leur civilisation et déjà bien ancrées dans les usages créoles locaux. Les plus anciennes traces écrites, les textes sacrés védiques, datant du XVIème au VIème siècle avant Jésus-Christ mentionnaient déjà les plantes ayurvédiques, leurs aspects sacrés et leurs vertus. On entend par plantes ayurvédiques, des plantes mentionnées dans les textes sacrés anciens et utilisées dans le cadre de la pratique des médecines indiennes (Ayurveda, Siddha, Unani). Les engagés retrouvent les cocotiers, la cannelle, la citronnelle, le citronnier à citrons

verts, les clous de girofle, le gingembre, la banane, le manguier et le ricin.

Le ricin (*Ricinus communis*), mentionné plus de 10 fois dans les usages thérapeutiques (Tableau 22), est une plante originaire d'Ethiopie, d'Egypte et du Proche-Orient, selon les recherches du géographe et botaniste Alain Huetz de Lemps. Elle serait arrivée en Amérique au milieu du XVIème siècle [151]. En 1884, la commission exécutive chargée d'organiser l'exposition coloniale de la France, a confié à M. J.L. Lanessan (professeur agrégé d'Histoire naturelle à l'Université de Paris), le soin de répertorier les plantes des colonies françaises susceptibles d'être utiles pour l'industrie, l'alimentation, ou la médecine française. Dans ce contexte il publie « Les plantes utiles des colonies françaises », en 1885. Dans ses rapports, il attribue à l'arbuste des origines indiennes [152]. Dès l'Antiquité, les hindous l'utilisent quotidiennement, comme le révèle l'extrait suivant issu d'une revue spécialisée en histoire de la pharmacie : « *Le ricin est cité dans presque tous les livres sacrés de l'Inde. Ses feuilles servaient de nourriture aux vers à soie et les premiers Aryas savaient extraire l'huile de sa graine. […] Les anciens Hindous l'utilisaient comme cosmétiques, comme désinfectant cutané, dans la lèpre par exemple, enfin comme purgatif* » [153].

Figure 20 : Capsules et graines de karapat (*Ricinus communis*) mises à sécher au soleil chez une personne interrogée (©Lindy J.,2019)

Selon deux personnes interrogées sur le terrain, « *les indiens utilisaient beaucoup le karapat. Ils faisaient tous leur huile karapate à partir de la graine avec leur roche à massalè pour la conservation alimentaire, les usages médicinaux et la beauté des cheveux* » (Tableaux 7 et 22). Au cours de l'enquête, deux variétés de *Ricinus communis* ont été évoquées. La première, très répandue sur l'île possède des feuilles orbiculaires, palmées-lobées, aux lobes ovés-oblongs ou lancéolés, acuminés, irrégulièrement glandulaires-dentés de couleur vertes. Les capsules sont presque sphériques, munies d'épines souples (figure 21), avec des graines ellipsoïdales. La graine est verte puis devient marron quand elle sèche.

La deuxième espèce, mentionnée par deux aînées de 77 ans et de 89 ans, se distingue par ses feuilles de couleur lie de vin et des nervures violacées. Ses graines sont rouges à maturité. Ils l'appellent « *karapat a fey rouj* » (carapate à feuilles rouges) ou « *karapat Saint-Domingue* » (Tableau 4). On la retrouve plus rarement qu'autrefois dans les jardins créoles. Ils utilisaient ses feuilles en cataplasme sur une zone douloureuse (douleurs dentaires, coups) (Tableau 22). Les deux personnes ayant évoqué cet usage l'ont testé et ont approuvé son efficacité.

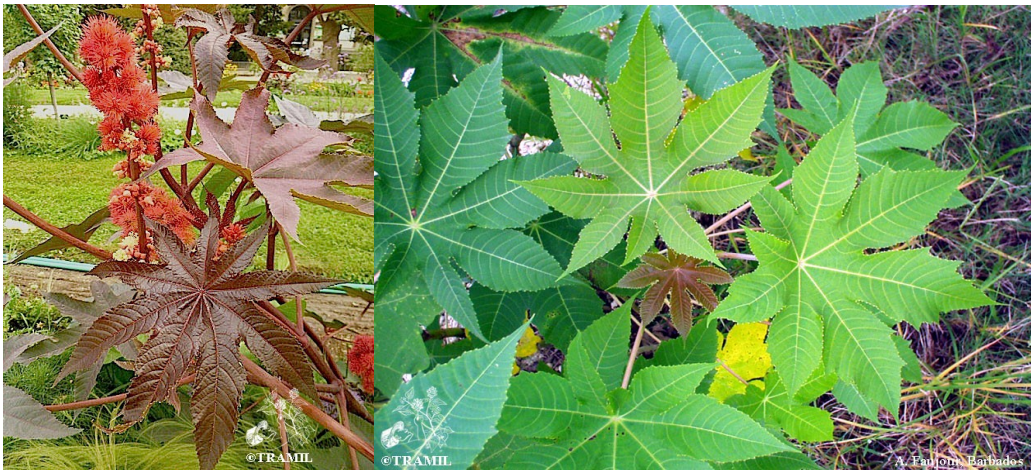


Figure 21 : Planche de photographies de feuilles de ricin (*Ricinus communis*) (©TRAMIL)

Sur la figure 21, il y a de gauche à droite : les feuilles et capsules de karapat a fey rouj (©TRAMIL); les feuilles de karapat à feuilles vertes (©TRAMIL)

La citronnelle (*Cymbopogon citratus*) incontournable de la médecine traditionnelle

caribéenne, est originaire d'Asie tropicale et serait arrivée dans la Caraïbe vers la fin du XVIIIème siècle. Elle est appelée *Ti kann'* (en français « petite canne à sucre »), en référence à sa ressemblance avec les tiges de la canne à sucre.

Le vétiver *(Vetiveria zizanioides)* est une graminée ayurvédique d'origine indienne, introduite en Guyane française en 1820 et cultivée aux Antilles au début du XXème siècle.

Le citronnier vert (*Citrus aurantifolia*), très utilisé dans la cuisine créole est également originaire de l'Inde. Introduit tout d'abord au XIIIème siècle par les musulmans en Espagne, il aurait ensuite été apporté par Christophe Colomb en Amérique fin XVème siècle [151]. En Guadeloupe, le coolie retrouve le citronnier dans la cuisine créole et il y perpétue son usage associé aux croyances hindoues. En effet, cet arbuste fait partie des plantes sacrées vibratoires. Mentionné dans les textes védiques, il est utilisé notamment pour chasser les mauvaises ondes (Tableau 6). Les hindous le gardent dans une poche de vêtement, dans la voiture, ou dans leur sac, afin de repousser le mauvais œil.

Le manguier (*Mangifera indica*) est originaire du Bengale (à l'Est du sous-continent indien) et de la Birmanie. C'est le principal arbre fruitier de l'Union indienne. Les premières semences sont arrivées de Goa (Inde) vers le Brésil à la fin du XVIIème siècle, via le vice-roi de l'Inde portugaise. Puis à la fin du XVIIIème siècle, les anglais et les français ont introduit les manguiers dans la Caraïbe. Au début du XIXème siècle, l'arbre est largement répandu dans les Antilles [151]. Communément consommé en dessert quand il est mûr aux Antilles, à partir de 1854, les hindous popularisent la consommation du fruit vert en cuisine (Tableau 7). Aussi, à leur arrivée, les temples sont absents du paysage de l'île. Lieux principaux de la vie spirituelle hindoue, ce seront les premiers repères identitaires à reconstruire. Le végétal servira de point de départ à la vie spirituelle et ils utiliseront les éléments de la Nature pour représenter les divinités et les temples. Les arbres tels que les manguiers *(mangue fil)* et le *poyé* (en français « poirier ») faisaient office de temples. Les premières générations de coolies « adoptent » le manguier comme représentation de la demeure de la divinité. Souvent associé à la déesse *Kalimai*, les cérémonies se faisaient sous cet arbre et le mât de la divinité était dressé à son tronc. On disait qu'on « adopte un manguier » (Tableau 6). Les

croyants priaient à l'ombre de l'arbre, c'était un espace sacralisé. *"Pendant plusieurs décennies, dans les zones cannières, on rencontrait dans le paysage, à l'orée des habitations et sous un arbre, le plus souvent un poyé, ces misérables abris servant de temples appelés "chapelles" »* [90]. Le manguier est resté un lieu de rassemblement familial privilégié.

Le tamarinier (*Tamarindus indica*), représenté sur la figure 22, est originaire de l'Afrique et serait arrivé dans la Caraïbe (Saint-Domingue, Porto Rico) en 1680, selon Alain Huetz de Lemps [151]. Son usage est évoqué dans le *Charaka Samhitā* (API, Part I, Vol. IV). La *Charaka-Samhitā* est le texte fondateur de l'Āyurveda, datant de l'an 1000 av. J.-C. et c'est un traité fondamental de la médecine ayurvédique [154]. En Guadeloupe, les premiers indiens adoptent le tamarinier comme temple et ils utilisent la pulpe de la gousse comme condiment en cuisine. Dès la traversée, il était inclus dans les rations alimentaires des coolies. La pulpe, mélangée à de l'eau de riz, sert de colle et les lianes sont utilisées pour monter les instruments de musique religieux (montage du valion des tambours hindous ; les *mataloms*). Les feuilles et les fleurs servent à lustrer les objets sacrés en cuivre du temple (Tableaux 6 et 7).

Figure 22 : Planche de photographies du tamarinier (*Tamarindus indica*) à proximité d'un temple

De gauche à droite : Tamarinier (arbre) (©Lindy J.,2019) ; Fruit et pulpe du fruit du tamarinier (©Tahiti héritage); Feuilles du tamaranier (© Lindy J.,2019) ; Fleurs du tamarinier (©Forest and Kim Starr)

Concernant le cocotier, plusieurs hypothèses ont vu le jour au sujet du contexte de son arrivée en Amérique. Les deux plus probables seraient une introduction par les Polynésiens avant l'arrivée de Christophe Colomb et la colonisation naturelle des côtes tropicales de la Terre, par la dérivation des noix de coco dans les océans. Aux Antilles françaises, le cocotier serait apparu au milieu du XVIIème siècle avec les colons, entre 1647 et 1656, d'après Du Tertre. L'origine exacte de cet arbre emblématique des plages tropicales ne peut être affirmée avec certitude. Il semblerait que les premiers arbres se trouvaient aux Philippines, en Indonésie, en Inde, sur l'île de Ceylan et sur la côte orientale de l'Afrique. Les portugais les ont découverts pour la première fois, à leur arrivée en Inde et sur l'île de Ceylan (actuel Sri

Lanka) [151]. L'Inde, le Sri Lanka, la Malaisie, l'Indonésie, les Philippines et les îles pacifiques Sud sont les premiers producteurs de noix de coco dans le monde. Les textes indiens faisant référence à ses usages thérapeutiques datent de 1000 ans avant J.C. Selon la Pharmacopée ayurvédique de C.P. Khare : « Used for burning syndrome, external injury, phthisis, bleeding disorders, thirst, emaciation and colic (therapeutic uses based on texts from 1000 bc to sixteenth century » [155]. La noix de coco, la banane, le miel et le lait sont des éléments sacrés qui viennent d'une autre planète, selon les écrits védiques tels que le Rigvéda, les *Upanishad* (enquête). En Guadeloupe, les hindous lui accordent donc une valeur spirituelle. La noix de coco est utilisée en offrande (*Palsad*), pour consacrer la nourriture. Le rituel de la noix de coco cassée est un rituel de base dans l'hindouisme. C'est un geste chargé de symbolisme pour les croyants (Tableau 6). Un article en ligne sur la culture hindoue à la Réunion le confirme en disant : *« La noix de coco (sanskrit: Sriphala = le fruit de Dieu) est également utilisée pour symboliser « Dieu ». En Inde, l'une des offres les plus répandues dans un temple est la noix de coco. La noix de coco joue un rôle essentiel dans tous les rituels puja. […] La noix de coco est cassée et placée devant le Seigneur. Elle est distribuée plus tard aux dévots sous forme de Prasad (cadeau sacré, le plus souvent de la nourriture bénie »* [156].

Le *Ferula assa-foetida*, connu pour son emploi dans l'ésotérisme créole, est une résine d'origine végétale très utilisée en médecine ayurvédique et en cuisine indienne. Dans la Pharmacopée ayurvédique rédigée par C.P. Khare, il mentionne son usage médicinal dans les troubles digestifs (douleurs digestives, vers). Les usages sont basés sur des textes datant de l'an 1000 avant J.C. [157]. En Guadeloupe, son usage dans le cadre de la culture indo-guadeloupéenne n’est mentionné qu’une fois. Ma grand-mère, fille d'une matrone hindoue, utilisait cette épice pour soigner les coliques du nourrisson en la mélangeant au lait maternel (Tableau 8).

Ils ont probablement retrouvé d'autres plantes non citées dans l'enquête. Le dépaysement culturel vécu par les indiens à leur arrivé en 1854, est au final minimisé grâce à des climats tropicaux comparables. Ils retrouvent des plantes ayurvédiques et ont la possibilité de cultiver des plantes de leur village d'origine.

VII.4.1.2 Engagisme (1854-1889): flux de coolies et de plantes ayurvédiques

Durant la période de l'engagisme (1854-1889), avec l'accord des autorités coloniales, les coolies ont apporté des semences végétales indiennes. Il faut noter que la plupart pensaient s'engager pour cinq ans et retourner en Inde natale une fois le contrat arrivé à son terme. Ceci pourrait en partie expliquer les raisons pour lesquelles l'apport de plantes ayurvédiques n'aurait pas été plus important aux Antilles. Ils ne connaissaient probablement pas l'indication thérapeutique exacte attribuée à chaque plante, mais ils ont contribué à populariser et à pérenniser leur usage sur l'île par l'attachement accordé au végétal. Ils les utilisaient « *parce que c'est sacré, parce que c'est bon pour la santé, ou encore en prévention* ». Ce sont des phrases qui sont systématiquement revenues au cours de mes entretiens .

Certains noms vernaculaires créoles ont une étymologie hindi ou tamoule (Tableaux 4 et 5) ce qui témoigne de l'apport indien dans le patrimoine guadeloupéen. Par exemple *vèndhayam* en tamoul, pour désigner le fénugrec est devenu *vindillon*. Le *tulasi* en hindi, pour désigner le basilic sacré (*Ocimum tenuiflorum*) est devenu *tolsi.*

Ainsi, à partir de 1854, on retrouve de manière croissante en Guadeloupe, la culture et l'utilisation du manja (*Curcuma longa*), du mouninkilè (*Moringa oleifera*), du vèpèlè (*Azadirachta indica*), du paroka (*Momordica charantia*), du bélembi (*Averrhoa bilimbi*), du kaloupilé (*Murraya koenegi*i), du tulsi (*Ocimum tenuiflorum*), du cotomili ou dania (*Coriandrum sativum*), du cumin (*Cuminum cyminum),* du pikenga (*Luffa acutangula*), du vètèlè (Piper betle), du podlenka (*Trichosanthes cucumerina*), ou encore du pwa avelka (*Lablab niger medik*) (Tableau 4).

D'après des témoignages, certaines espèces citées ci-dessus seraient arrivées après l'engagisme, dans le cadre des échanges entre les différentes communautés de la diaspora indienne. Ce serait le cas du *tulsi* (*Ocimum tenuiflorum)* et du kaloupilé (*Murraya koenegii)*. Pour preuve, l'usage de l'*Ocimum tenuiflorum*, plante sacrée indienne, n'est répertorié que

dans les établissements français d'Inde d'après les rapports de Lanessan en 1885 [158].

La présence du *mouninkilè* (*Moringa oleifera syn. Moringa pterygosperma)* aux Antilles (Cuba, Trinidad) daterait du XIXe siècle (Alain Huetz de Lemps, 2000). J.L. LANESSAN évoque sa présence à Madagascar et en Martinique en 1885 [159].

Le *Curcuma longa* serait arrivé en 1783 en Jamaïque, où il s'est naturalisé. Au milieu du XIXème, il est cité à Trinidad et Tobago, à la Dominique et à Haïti (Alain Huetz de Lemps, 2000). Son usage est repéré à Madagascar, en Inde coloniale, au Vietnam et à la Réunion, mais ne l'est pas dans la Caraïbe d'après Lanessan (1885). Pourtant, le manja/safran (*Curcuma longa*) est l'une des plantes les plus mentionnées dans l'enquête pour ses usages spirituels, culinaires et médicinaux en Guadeloupe (Tableau 14).

Le vèpèlè (*Azadirachta indica*) est un arbre sacré emblématique de la culture hindoue villageoise. Il est très populaire dans le domaine spirituel et en médecine traditionnelle humaine ou vétérinaire en Guadeloupe, comme l'enquête a pu le démontrer (Tableaux 6 et 10). Appelé « la pharmacie du village indien » par les occidentaux, il est pourtant absent de la banque de données de Tramil (2019), des rapports de J.L. Lanessan (1885) et d'Alain Huetz de Lemps (2000). Les témoignages rapportent que le vèpèlè fut introduit en Guadeloupe en 1906, par le juge Delestre qui avait une grande connaissance de l'hindouisme grâce à ses voyages. Il aurait envoyé des semences à un *poucari* de la commune de Saint-François [160]. En 1991, Kumar Mahabir listait ses usages médicinaux, spirituels et même culinaire à Trinidad et Tobago [136]. La première plante mentionnée dans les textes de la médecine Siddha (10 000 - 4 000 avant J.C.) est le vèpèlè (*Azadirachta indica*).

Figure 23 : Feuille de palmier de 350 ans conservée au CTMR évoquant l'usage médicinale du vèpèlè (3ème et 4ème lignes) © 2013 by the Asian Pacific Journal of Tropical Biomedicine

Une partie des feuilles de palmiers manuscrites de la médecine Siddha est conservée au « Center for Traditional Medicine and Research » (CTMR) à Chennai en Inde. Ces feuilles révèlent les usages médicinaux du vèpèlè. La feuille ci-dessus (Figure 23) évoque l'action thérapeutique des fleurs de vèpèlè dans la prévention des troubles biliaires, la prévention et le traitement des ulcères par les feuilles. En 1922, sur le site archéologique de la ville d'Harappa, dans l'actuel Pakistan, les archéologues britanniques ont retrouvé plusieurs traces de l'utilisation du vèpèlè (*Azadirachta indica),* il y a 4500 ans [161].

Le paroka (*Momordica charantia*) n'est pas évoqué dans les travaux d'Alain Huetz de Lemps (2000) et de J.L. Lanessan (1885). Les résultats de l'enquête montrent un usage de ce fruit amer et de ses feuilles, aussi bien en médecine traditionnelle qu'en cuisine indienne (Tableaux 7 et 17). Christian Schnakenbourg (2005) évoque le contexte de cet apport en Guadeloupe : *« Au total, les indiens ne meurent certainement pas de faim sur les habitations de leurs engagistes, mais ils y souffrent en permanence de la faim, ce qui les pousse à manger un peu n'importe quoi de ce qu'ils trouvent dans la nature ; par exemple le paroka, ou « pomme couli » ou « pomme zindien », un fruit importé par eux pour un usage médicinal et normalement incomestible, mais dont une autre dénomination créole (« mangé couli ») dit assez l'utilisation qu'ils pouvaient éventuellement en faire en situation de grande détresse alimentaire »* [162]. Cet extrait témoigne néanmoins de la méconnaissance du rapport des coolies aux plantes. En effet, c'est un fruit comestible, présent dans de nombreux plats indo-guadeloupéens (Tableau 7). On le retrouve en salade, dans les colombos, farci, frit. Il est très consommé durant les périodes de jeûne hindous. En Inde villageoise, ce cucurbitacée est vendu en grande quantité dans les marchés.

Le vètèlè ou *paan* (*Piper betle*) est une plante ayurvédique (C.P. Khare, 2015) qui serait présente sur l'île depuis les premières années de l'immigration indienne. Pourtant, il n'est pas évoqué dans la littérature ethnobotanique de l'île. Il est notamment absent de la base de recherche du site de Tramil. En Guadeloupe, son usage est presque exclusivement réservé au contexte religieux. Ceci pourrait expliquer son impopularité dans la tradition créole. Sa feuille est indispensable pour le culte hindou qu'il soit classique ou villageois. Connu

majoritairement sous le nom de vètèlè par les indo-guadeloupéens (enquête), il est planté à proximité des temples (Tableau 6). En dehors de l'usage religieux, les ancêtres se servaient des feuilles comme carte d'invitation à un mariage ou à des fiançailles (Tableau 6). Kumar Mahabir mentionne son usage par les hindous, dans le cadre médicinal et spirituel à Trinidad et Tobago (1991). J.L. Lanessan observe également son usage médicinal sur l'île de la Réunion (1885). Il rapporte : « *Les feuilles, mélangées à la chaux et à la noix d'arec, sont mâchées par les indiens. Elles colorent la salive en rouge. Ce mélange est dit-on tonique, astringent, stimulant et sialogue* ». Ses propriétés digestives associées aux rituels hindous sont effectivement connues des puçaris interrogés (Tableau 6).

Autrefois, les anciens cultivaient la moutarde *(Brassica alba*), la coriandre/cotomili (*Coriandrum sativum*) et le cumi*n (Cuminum cyminum*) autour de leur case (enquête).

Le repli des indiens dans les campagnes jusqu'à la fin du XXème siècle et la barrière dressée par l'hindouisme, ont certainement minimisé l'extension de la connaissance de certaines plantes telles que le vètèlè (*Piper betle),* le vèpèlè *(Azatadichta indica),* le basilic sacré (*Ocimum tenuiflorum)* hors de la sphère indienne. Les plantes réservées au domaine religieux sont parfois secrètement gardées dans les jardins à proximité des temples, dont l'accès est privé et soumis à des conditions spirituelles strictes (il faut jeûner avant de se rendre au temple en Guadeloupe).

VII.4.1.3 La mondialisation : nouvelles introductions

Le Tableau 5 présente une liste non exhaustive de plantes introduites récemment, depuis la fin du XXème siècle en Guadeloupe. En effet, le début du troisième millénaire est marqué par l'ouverture des frontières. Les descendants de coolies reprennent contact avec l'Inde et d'autres îles marquées par l'engagisme telles que l'île de la Réunion, Trinidad et Tobago et la Martinique (enquête). Les plus actifs appartiennent en général à un groupe restreint de

descendants de la 4ème génération. Ces personnes s'illustrent beaucoup dans la vie associative et culturelle indo-guadeloupéenne (Tableaux 1 et 3). Ceci se caractérise par l'introduction de nouvelles plantes ayurvédiques (Tableau 5), mais aussi de nouveaux concepts tels que la pratique académique des médecines indiennes (ayurvéda, yoga). Les vecteurs de ce nouveau flux sont l'hindouisme, la cuisine, l'agriculture et l'ayurvéda. Les mutations de l'hindouisme en Guadeloupe s'accompagnent de l'arrivée de nouvelles plantes pour assurer les rituels. Avec l'accès à l'éducation, les héritiers de l'engagisme s'intéressent de plus en plus à l'action pharmacologique démontrée de ces plantes sacralisées.

Ces nouvelles plantes, présentes çà et là dans les jardins visités lors de l'enquête, ne sont pas en nombre assez important pour parler de plantes endémiques de l'île. Cependant, il semble intéressant de mentionner ce flux récent, car il insuffle une nouvelle dynamique et démontre que la flore de la Guadeloupe n'a probablement pas fini de s'enrichir.

VII.4.2 Adaptations

Le coolie a su s'adapter à son nouvel environnement en retrouvant ses repères mais aussi en s'appropriant les plantes amérindiennes et africaines de la tradition créole. Voici quelques exemples recensés.

VII.4.2.1 Remplacements

Dans un premier temps, dans une démarche de reconstruction des repères identitaires hindous, ils vont utiliser des plantes créoles pour remplacer des plantes indiennes absentes sur l'île.

● ***Erygium foetidum*** **(zèb à fè, chadwon béni, mon dhanya)** ***/ Coriandrum sativum*** **(*cotomili*, coriandre)**

Figure 24 : Planche de photographies du Zèb à fè (*Eryngium foetidum*) (©Lindy J.,2019)

De gauche à droite: Inflorescence du Zèb à fè (©Lindy J.) ; Feuilles du Zèb a fè (©Lindy J.)

Figure 25: Planche de photographies de la coriandre (*Coriandrum sativum*)

De gauche à droite : Pieds de coriandre (©Lindy J.) ; Fleurs de coriandre (©Alexandra Jullian) ; Graines de coriandre

La feuille de coriandre est un aromate omniprésent dans la cuisine sud-asiatique. Les coolies en avaient toujours autour de leur case (figure 25). Cependant, il semblerait d'après les témoignages qu'elle serait difficile à cultiver en Guadeloupe. Seules 3 personnes interrogées

sur les 20 en plantent, les autres auraient abandonné.

Ils découvrent alors dans les jardins créoles, le zèb a fè (*Eryngium foetidum*). Ce dernier est une plante herbacée de la famille des Ombellifères originaire de l'Amérique centrale, devenue pantropicale. Ses feuilles, longues et dentelées (figure 24), ont une odeur et une saveur qui rappellent celles de la coriandre. Il pousse facilement dans les jardins, autour des maisons, un peu comme une « mauvaise herbe ». C'est une plante de la Pharmacopée caribéenne, utilisée en médecine traditionnelle contre les états grippaux et comme aromate en cuisine (J.L. Longuefosse, 1995). Retrouvant cette similitude avec la coriandre, ses feuilles vont peu à peu devenir un ingrédient caractéristique de la cuisine indo-guadeloupéenne. Elle va notamment entrer dans les préparations de sauces piquantes. Le zèb a fè est particulièrement connu pour être l'ingrédient indispensable du « *woulka de mangue verte* ». Étant une plante « plus chauffante », elle n'a pas su s'imposer dans tous les plats, comme c'est le cas de la coriandre en Inde.

En Guadeloupe, certains l'appellent « mon dhaniya » (Tableau 4), à Trinidad et Tobago, il est connu sous le nom vernaculaire de « bandhaniya » (K. Mahabir, 1991). En hindi, la coriandre se dit « dhaniya » (Tableau 4). Ceci suggère le phénomène d'assimilation du zèb à fè à la coriandre par les coolies.

● ***Ocimum micranthum* syn. *Ocimum campechianum* (*fonboizin, tolchi, basilik*) / *Ocimum tenuiflorum* (*tulsi, tolsi, basilik sacré*) / Ocimum gratissimum (grand fonboizin)**

Il existe beaucoup d'espèces de basilic et une même espèce peut posséder plusieurs variétés, selon les conditions biologiques de son milieu de vie. Ceci engendre des confusions et des difficultés de reconnaissance botanique. Les visites de jardins créoles ont permis d'identifier quatre espèces, évoquées et utilisées par les personnes interrogées en Guadeloupe. Il s'agit de l'*Ocimum basilicum* (basilik, basilic méditerranéen), l'*Ocimum micranthum syn. campechianum* (framboisin, fonbazen, franbwazen, tolchi), l'*Ocimum tenuiflorum* (tulsi, tulasi, basilik sacré) et plus rarement l'*Ocimum gratissismum* (Grand fonbazen, franbwazen).

L'*Ocimum basilicum* (figure 26) communément appelé basilic méditerranéen, est une plante herbacée originaire de l'Inde, introduite aux Antilles par les espagnols (Jean-Louis Longuefosse, 1995). Il est aujourd'hui cultivé dans plusieurs régions du monde. Le basilic est une plante qui mesure 20 à 60 cm de hauteur et possède des feuilles ovales-lancéolées avec un aspect luisant caractéristique, atteignant 2 à 3 cm, de couleur verte pâle à verte foncée. Il est reconnaissable aussi grâce à ses fleurs blanches.

Les personnes interrogées l'utilisent comme aromate en cuisine (Tableau 7). Cependant, il est également connu localement pour ses propriétés stimulantes, antispasmodiques, sédatives selon J.L. Longuefosse (Jean-Louis Longuefosse, 100 plantes médicinales de la Guadeloupe, 1995), d'où sa présence dans la Pharmacopée caribéenne (Pharmacopée végétale caribéenne 3ème Édition. Tramil, 2014). Il possède un caractère sacré en Inde, qui ne semble pas avoir été importé en Guadeloupe, comme l'évoque J.L. Longuefosse : *« En Inde, les brahmanes le considéraient comme plante sacrée et lui attribuaient le pouvoir de préserver des morsures de serpents »* (Jean-Louis Longuefosse, 100 plantes médicinales de la Guadeloupe, 1995). Nous verrons toutefois que son usage était très populaire dans les rites funéraires d'embaumement créoles.

Figure 26 : Planches de photographies du basilic méditerranéen (*Ocimum basilicum*) en Guadeloupe (©Lindy J., 2019)

La Figure 26 représente de gauche à droite, un détail de feuilles d'*Ocimum basilicum* et l'inflorescence d'*Ocimum basilicum* (©Lindy J., 2019).

L'*Ocimum micranthum* (figure 27), *rimèd razié très* utilisé dans les *té péyi* (Tableaux 19 et 25), est une espèce pantropicale. Il n'a pas encore intégré la Pharmacopée caribéenne mais il est répertorié dans la « TRAMILothèque ». Il est connu sous les noms vernaculaires de *framboizin, fonboizin, fonbazin, ou encore tolchi* par les indo-guadeloupéens (Tableau 4). C'est une plante herbacée annuelle, pouvant atteindre 50 à 60 cm de hauteur. Ses feuilles vertes, de 2 à 4 cm, sont aiguës à la pointe, légèrement renflées à la base, dentées ou entières, glabres. L'inflorescence verticillée peut atteindre 15 à 20 cm. Les fleurs blanches à violacées mesurent environ 5 mm. Le fruit est une capsule contenant des graines.

Figure 27: Photographie du fonbwazen (*Ocimum micranthum*) à Tobago (©TRAMIL)

L'*Ocimum tenuiflorum* (figure 28) est une plante herbacée aromatique, originaire de l'Inde (Pharmacopée végétale caribéenne 3ème Édition. Tramil, 2014). Cette plante sacrée serait présente sur l'île que depuis une vingtaine d'années. Elle a été introduite à travers les nouveaux contacts avec la diaspora hindoue (île de la Réunion, Trinidad et Tobago) pour répondre aux besoins religieux. A leur arrivée, les coolies auraient remplacé l'*Ocimum tenuiflorum* par l'*Ocimum micranthum* (Tableau 6). Le nom vernaculaire « *tolchi* » évoqué par les enquêtés notamment par les plus âgés pour désigner l'*Ocimum micranthum* témoigne de ce glissement qui se serait opéré de l'*Ocimum tenuiflorum*. En effet, nous remarquons la ressemblance entre « tolchi » et « tulasi », le nom vernaculaire indien de l'*Ocimum tenuiflorum.*

Le tulasi est une plante sacrée, vénérée par les hindous et il est présent dans tous les rituels indo-guadeloupéens aujourd'hui. Les membres actifs de la vie associative indo-guadeloupéenne et les *puçaris* s'y intéressent aussi pour ses vertus ayurvédiques ancestrales qu'on lui attribue depuis plus de 5 000 ans en Inde. Il est mentionné plus de 10 fois pour ses usages thérapeutiques (Tableau 20).

Deux variétés existent et poussent en Guadeloupe :

- « *Sri Tulas*i » : elle est complètement verte (C.P. Khare, Ayurvedic Pharmacopoeial Plant Drugs, 2016) ;

- « *Krishna Tulasi »* (figure 28) : elle possède des feuilles violettes. Krishna Tulasi est préférée en médecine ayurvédique (C.P. Khare, Ayurvedic Pharmacopoeial Plant Drugs, 2016).

Elie Shitalou, prêtre de l'hindouisme classique depuis plus de 30 ans en Guadeloupe, évoque une troisième variété, *« Rama Tulasi »* qui possède des feuilles vertes et des tiges rouges (ou violettes).

C'est une plante herbacée qui se lignifie à la base, elle est fortement ramifiée et ces tiges sont quadrangulaires. Les feuilles sont pourvues de pétioles velus ; elles sont simples, vertes à violettes selon les cultivars et fortement aromatiques. Les fleurs sont regroupées en épis terminaux. Le fruit est une capsule contenant des graines. La couleur violacée permet de ne pas le confondre avec l'*Ocimum micranthum*. Aussi, les feuilles du basilic sacré, sont plus allongées que celles de l'*Ocimum micranthum*. Ce dernier est reconnaissable à son aspect plus rabougri. Enfin, les feuilles de l'*Ocimum tenuiflorum* dégagent une odeur caractéristique poivrée, tandis que celles de l'*Ocimum micranthum* ont une odeur plus anisée.

Figure 28 : Planches de photographies du tulasi (*Ocimum tenuiflorum)* dans un jardin en Guadeloupe (©Lindy J., 2019)

La Figure 28 présente de gauche à droite, un pied d'*Ocimum tenuiflorum,* un détail de feuilles et d'inflorescences d'*Ocimum tenuiflorum* (©Lindy J.).

Enfin, l'*Ocimum gratissimum* (figure 29) est autre espèce de basilic, retrouvée plus rarement dans les jardins créoles, mais présente dans la Pharmacopée caribéenne. C'est un arbrisseau odoriférant, pouvant atteindre 2,5 à 5 mètres de hauteur, pubescent et très ramifié. On le reconnaît à son aspect « arbustif ». Il porte des feuilles opposées, ovales lancéolées, à marges dentées. Les plus jeunes sont veloutées. Composées d'épis denses, les fleurs blanchâtres à rosâtres sont disposées en grappes nombreuses. Le fruit est une capsule qui contient quatre graines. Ses feuilles sont utilisées contre les troubles digestifs, les affections oculaires, les céphalées (J.L. Longuefosse, 1995). Il est appelé *fonbazen, grand fonbazen*, ou encore *benjwen*. Il y a une suspicion de confusion entre *Ocimum micranthum* et *Ocimum gratissimum,* se traduisant par un même usage en médecine traditionnelle. Certaines personnes pensent qu'il ne s'agit pas de deux espèces différentes, mais de deux variétés qui se seraient adaptées à leur environnement.

Figure 29 : Photographie du gran fonbwazin (*Ocimum gratissimum*) dans un jardin en Guadeloupe (©Lindy J., 2019)

En médecine traditionnelle, les enquêtés font la distinction avec *Ocimum tenuiflorum,* en précisant que seules les graines de l'*Ocimum micranthum* sont employées pour soigner les affections cutanées en application locale. De même, les personnes ayant une bonne connaissance de l'*Ocimum tenuiflorum* mettent l'accent sur le fait que les molécules actives de celui-ci auraient un intérêt médicinal plus important que celles de l'*Ocimum micranthum*. Affirmation restant à être confirmée par la bibliographie scientifique.

●Lentilles corail et *Cucurbita moshata* (giromon)

En Guadeloupe, il n'y a pas d'invitation à un « colombo sur feuilles de bananes », sans *dhal* de lentilles et giromon (colombo de giromon). Le dhal typique indien est un plat à base d'une préparation d'épices (*massalè*) et de lentilles corail. Ces dernières lui confèrent une coloration orangée caractéristique. Après la première Guerre mondiale, les lentilles corail appelées *palpou* ne sont plus importées en Guadeloupe (enquête). Pour retrouver cette coloration orangée, l'indien décide d'intégrer le giromon (*Cucurbita moshata*) à sa recette. C'est aujourd'hui l'ingrédient principal du dhal indo-guadeloupéen. *Cucurbita moshata* est une cucurbitacée originaire d'Amérique centrale, bien connue des Caraïbes. Elle fait partie de la cuisine caribéenne et sur certaines îles leurs feuilles et leurs fruits sont utilisés en médecine traditionnelle [112].

Ce dernier exemple témoigne de l'ancrage indien en Guadeloupe, à travers le végétal.

VII.4.2.2 Adoptions

Son attachement à sa civilisation, n'a pas empêché l'indien de s'enrichir des usages traditionnels créoles. Il utilise les *rimèd razié* endémiques de l'île et a adopté le système de santé traditionnel créole. Ainsi, au cours de l'enquête, on retrouve les expressions du jargon traditionnel tels que « *coup de chaud et froid », « coups foulés »,* « *mal au foie »*, « sang sale », pour décrire les états de maladie. J'ai répertorié 35 associations entre plantes ayurvédiques et plantes caribéennes (Tableau 25). Ces dernières sont par exemple *Justicia secunda* (herbe tension), *Phyllantus amarus* (graines en bas feuilles) et *Capraria biflora* (té péyi).

VII.4.3 Lieux de récolte

Les jardins (domestiques ou religieux) et les cultures vivrières sur terrains agricoles sont le premier lieu de provenance des plantes utilisées (18 enquêtés sur 20[36]). Le partage des récoltes entre parents, voisins et amis est une tradition locale. Ils pratiquent la récolte en tant que loisir, pour les besoins alimentaires, spirituels, médicinaux, ou dans le cadre du travail (agriculteurs, agro-transformateurs).

En second recours, viennent les marchés, et les magasins de fruits et légumes locaux, notamment lors des fêtes religieuses et périodes de jeûnes nécessitant de grandes quantités. Le *manja*, le *pawka*, les curcubitacées (*podlenka, pikenga)* y sont régulièrement vendus. Il faut souligner que la plupart de ces plantes locales sont peu commercialisées voire totalement absentes des marchés que ce soit dans les étals de fruits et de légumes, que de simples. J'ai donc constaté l'absence par exemple de vèpèlè (*Azadirachta indica*), du vètèlè (*Piper betle*), du kaloupilè (*Murraya koenigii*), du basilic sacré (*Ocimum tenuiflorum*), du bélimbi (*Averrhoa bilimbi*). Le mouninkilè (*Moringa oleifera*), mis en lumière depuis quelques années pour *« ses 300 vertus »,* commence à se faire une place dans les marchés (gousses, poudre de feuilles, sirop de feuilles).

Enfin, le troisième recours, plus rare, est l'exportation. Les cas de recours à l'exportation sont :

- quand les plantes sont non cultivées sur l'île. Par exemple, la cardamome, très populaire en Inde, elle l'est moins en Guadeloupe (4 enquêtés sur 20 la consomme) ;

- les plantes utilisées sous forme transformée telles que le *Ferula assa-foetida,* le camphre, le benjwen ;

- la troisième situation concerne deux enquêtés sur les 18 personnes demeurant en

36 *2 enquêtés sur 20 ne résident pas en Guadeloupe (Île-de-France et Londres). Ils se procurent les plantes dans les commerces et notamment dans les quartiers indiens d'Europe et en Inde (pharmacies ayurvédiques, marchés).*

Guadeloupe. Lors de leurs déplacements à Paris et en Inde, ils profitent pour se procurer fruits et légumes en grande quantité et « médicaments » ayurvédiques.

VII.4.4 Sources des savoirs

Tous les enquêtés ont hérité de la transmission orale des savoirs par les aînés, un parent ou un grand-parent, un connaisseur en plantes, un puçari (Tableau 3). Cette transmission s'est perpétuée jusqu'à la quatrième génération, pour ensuite diminuer avec l'arrivée de la prise en charge médicale occidentale.

Depuis le début des années 2000, le désir d'approfondir et de confirmer ses connaissances sur les plantes sacrées se traduit par la recherche d'une autre forme de source de savoirs : le savoir académique à travers les brochures pharmaceutiques, les émissions animées par des professionnels de santé, la bibliographie ayurvédique, les praticiens ayurvédiques, les contacts avec le sous-continent indien (Tableau 3). Certaines personnes acquièrent de nouveaux savoirs par le biais de recours de santé en « médecine naturelle ». Quatre enquêtés sur vingt ont déjà eu recours à des praticiens « de médecine naturelle » pour se soigner (hôpitaux ayurvédiques en Inde, *vaydias,* naturopathes, nutritionnistes) (Tableau 3). Quatre enquêtés sur vingt ont entrepris des formations diplômantes ou autodidactes dont 2 en médecine ayurvédique (formation Londres/Inde), l'un possède un brevet professionnel spécialisé sur le *Moringa oleifera* et l'autre est un autodidacte passionné de botanique et de plantes ayurvédiques (Tableau 3).

VII.4.5 Entre spiritualité et médecine

Nous verrons que la distance entre usages spirituels et médicinaux est parfois ténue dans les pratiques à visée thérapeutique. Cette partie est une synthèse des valeurs et des usages spirituels autour des plantes ayurvédiques en Guadeloupe par les hindous, répertoriés au cours de l'enquête (Tableau 6).

Parmi les 20 personnes interrogées, 13 ont des influences hindouistes dans leur vie spirituelle à des degrés différents, 6 sont de confession chrétienne et 1 est athée. Parmi les 13 personnes, 9 adhèrent au syncrétisme des pratiques chrétiennes et hindoues (Tableau 2). Il faut souligner que les 6 personnes chrétiennes pratiquaient l'hindouisme avant de l'abandonner à partir de la fin du XXème siècle. Certains gardent un attachement, avoué ou non, à l'hindouisme.

4 prêtres hindous ont participé à l'enquête et ils ont des profils différents, permettant d'avoir un regard étendu sur le sujet. En effet, il y a 2 *puçari* pratiquant l'hindouisme villageois tamoul, 1 puçari hindou et chrétien héritier de l'hindouisme villageois hindi et 1 prêtre hindou pratiquant l'hindouisme classique .

Les coolies ont emporté leur attachement spirituel aux plantes indiennes. Attachement, né il y a plus de 4 000 ans dans les premiers textes religieux védiques et ceux de la médecine Siddha. Le Veda (vient du sanskrit qui signifie « *le savoir* », « *la science* » en français) est un ensemble de documents sacrés, parmi les plus anciens connus de la civilisation hindoue. C'est le support de référence originel en lien avec la vie spirituelle en Inde. Il est partagé en quatre grandes parties : le Sāma-Veda, le Yajur-Veda, l'Atharva-Veda et le Rig-Veda. De ces textes, est né l'hindouisme qui puise aussi sa doctrine dans d'autre supports religieux tels que la Bhagavad Gītā, les Purāṇa, les Tantra. Au fil des millénaires, l'influence des Veda a évolué mais ses écrits demeurent des supports respectés en Inde [163]. Pour l'hindou, la plante est sacrée pour sa valeur spirituelle, ses vertus magiques, vibratoires, tantriques et pharmacologiques.

VII.4.5.1 Un jardin indo-créole régit par le Vastu Shastra ?

En Guadeloupe, le jardin créole s'organise autour de trois catégories de plantes, qui sont les suivantes :

- les plantes ornementales et les plantes « magico-religieuses » : elles sont plantées devant les cases/maisons. Les plantes « magico-religieuses » sont destinées à protéger le foyer des « ondes négatives », du « mauvais œil » ;

- les plantes alimentaires, situées derrière ou à côté de la case/maison. Elles abritent aromates, épices, racines et autre légumes de base de la cuisine créole (figures 30 et 31) ;

Figure 30 : Photographie d'un potager alimentaire créole en Guadeloupe (©Lindy J.,2019)

Figure 31 : Planche de photographie de pwa avelka en Guadeloupe (©Lindy J.,2019)
De gauche à droite: Haie de « pwa alveka » sur la barrière d'une maison (©Lindy J.), Détail du « pwa avelka » et de sa fleur blanche (©Lindy J.)

- enfin, les plantes médicinales destinées à soigner les maux du quotidiens (refroidissements, coups) et à prévenir les maladies.

Y a t-il un jardin indo-créole ? L'organisation n'est guère différente des autres jardins de l'île. Cependant, certaines plantes indiennes caractérisent souvent les jardins des coolies et de leurs descendants. Depuis la période Antique en Inde, la disposition des maisons, des objets et des plantes autour de la demeure est dictée par le *Vastu Shastra*. L*e Vastu Shastra* vient du sanskrit qui signifie « science de l'architecture » en français. Il est issu des textes védiques. Son application a pour but de préserver l'harmonie du foyer, ainsi que les énergies positives et protectrices, comme le précise cet extrait issu d'un article indien intitulé « Conservation de la biodiversité, basée sur les valeurs culturelles et religieuses » (2011) : « *Vastu Shastra* being an ancient science deals with position of different rooms in residential buildings, factories and industries. Vastu can be applied on flowers and plants in the house. The plants play significant role in activating positive energy to our day to day life » [164].

Le jardin indo-créole se distingue par la présence quasi-systématique des plantes suivantes ; le vèpèlè (*Azadirachta indica*), le mouninkilè (*Moringa oleifera*), le basilic sacré ou tulsi (O*cimum tenuiflorum*) et/ou le tolchi, fonboizin (*Ocimum micranthum*), le manguier (*Mangifera indica*), le manja, safran (*Curcuma longa), le* zèb à fè *(Eryngium foetidum),* la coriandre *(Coriandrum sativum).* Le manja *(Curcuma longa)*, plante alimentaire et médicinale, est aussi la plante sacrée par excellence du coolie. Les trois premières

générations en plantent systématiquement autour de leur maison. Les aînés avaient toujours un pied de coriandre autour de leur case, tout comme le basilic (*Ocimum micranthum* ou *Ocimum tenuiflorum*). La coriandre a une portée miraculeuse, ils l'utilisaient contre tous les maux (enquête).

En Guadeloupe, ces plantes sont retrouvées autour de la maison, pour les avoir à portée de main pour les usages culinaires, spirituels, médicinaux. Les plantes sacrées sont disposées de manière à se protéger des mauvaises ondes grâce à leurs vertus vibratoires. Le vèpèlè, le manguier, la coriandre et le tulsi, sont retrouvés à l'entrée des maisons. Selon l'extrait de cet article indien, nous constatons que la place réservée à l'*Ocimum tenuiflorum* est aussi devant la maison *:* « *Ocimum tenuifolium* (Tulsi): Should be planted in North, East or North-east and in the front of house. Ficus religiosa (Pippal): Should be planted near the temple or any other sacred places » [164].

Un des puçaris de l'enquête plante le manguier (*Mangifera indica*) à l'Est de sa maison, « *pour que le vent apporte l'oxygène dans la maison ».*

Figure 32 : Photographie d'un vèpèlè (*Azadirachta indica)* à l'entrée d'une maison en Guadeloupe (©Lindy J.,2019)

Le vèpèlè (*Azadirachta indica)* est planté devant la maison en guise de protection sacrée et aussi pour ses vertus antiseptiques (figure 32). L'arrière de la maison est réservé au mouninkilè (*Moringa oleifera)*. Selon les croyances et superstitions de chaque famille, ces codes peuvent changer. En effet, certains, craignant les pouvoirs sacrés de la plante n'osaient pas la planter. J'ai recueilli de tels témoignages (rares) concernant le *manja* (*Curcuma longa*) et le *mouninkilè (Moringa oleifera)* notamment. Le mouninkilè est considéré comme « l'arbre de vie » pour la plupart, d'autres ne le plantent pas par crainte d'attirer la mort.

Dans le jardin du temple hindou, il y a toujours un tamarinier (*Tamarindus indica*), un vètèlè (*Piper betle*), un vèpèlè (*Azadirachta indica)*, un citronnier (*Citrus aurantifolia*), un manguier (*Mangifera indica*), un mouninkiliè (*Moringa oleifera*), un tolsi ou un tolchi (*Ocimum tenuiflorum* ou *Ocimum micranthum*) et du manja (*Curcuma longa)*.

Le tolsi (*Ocimum tenuiflorum*) est une plante toujours détenue par les religieux. Elle est importante dans les rituels sacrés et vénérée par les Dieux. Ce lien avec le basilic par les coolies est un héritage ancestral. Mata Amritanandamayi, figure spirituelle contemporaine de l'Inde, dit au sujet de cette plante : *« Les feuilles de Tulasi*[37] *sont hautement médicinales. Dans l'Inde ancestrale, les pratiques ancestrales incluaient l'arrosage du Tulasi chaque matin. On se prosternait, on le vénérait en tant qu'incarnation de la Déesse. C'est l'une des plantes les plus sacrées de la culture indienne. Il signifie incomparable, on vénère en elle une incarnation de la Mère Divine sur Terre ».*

Il semble donc que les lois du Vatu shastra soient venues se mêler aux traditions créoles pour influencer l'organisation des jardins d'indo-guadeloupéens. Au final, ce jardin se caractérise par la présence de plantes ayurvédiques et par une organisation dictée par le spirituel hindou et le folklore créole.

VII.4.5.2 Plantes ayurvédiques vibratoires

Comme cela a déjà été évoqué, le *puçari* fait partie des recours de santé sur l'île. Les personnes font appel à ses connaissances sur les vertus énergétiques des plantes indiennes. Il se distingue par l'utilisation qu'il fait de plantes retrouvées dans les textes védiques et dans la Pharmacopée ayurvédique. De même, il véhicule un système de valeurs et de croyances spirituelles autour de ces plantes qui influence leurs usages.

L'hindouisme considère que l'Homme est constitué de plusieurs enveloppes énergétiques en interaction qui sont les corps physique (dont le corps éthérique), astral, mental, causal, bouddhique et atmique. La guérison d'une personne malade implique le traitement de toutes ces enveloppes. Le corps éthérique correspond à l'aura bleue autour de l'enveloppe corporelle dont l'aspect reflète l'état de santé de la personne. Selon les textes védiques, il

37 *Ocimum tenuiflorum*

existe des plantes dites « vibratoires ». Le *puçari* associe *mantras* (prières) aux plantes dans le rituel. En Guadeloupe, on retrouve communément les plantes suivantes ; le vèpèlè (*Azadirachta indica)*, le vètèlè (*Piper betle)*, le tulsi (*Ocimum tenuiflorum)*, le Citron-pays (*Citrus aurantifolia*) pour soigner le corps éthérique.

Le *vèpèlè (Azadirachta indica)*, très utilisé dans tous les rituels de l'hindouisme populaire villageois, est dédié à la déesse Maliaman. Le tulsi (*Ocimum tenuiflorum)*, est une plante énergétique qui canalise les énergies positives .

Le pipal (*Ficus religiosa*), introduit récemment via les contacts avec la communauté hindoue de Trinidad et Tobago, est un imposant arbre sacré (figure 33). Il n'y en aurait pas plus de dix en Guadeloupe. Il est connu pour être l'arbre sous lequel Bouddha et le Dieu Shiva méditaient. L'énergie émise par l'arbre est utilisée par ses propriétaires, afin de se ressourcer, en se positionnant contre son tronc.

Figure 33 : Planche de photographies d'un pipal introduit de Trinidad, à proximité d'un temple en Guadeloupe (©Lindy J.,2019)

De gauche à droite: Pipal (arbre) (©Lindy J.); Feuilles et graines de pipal (©Lindy J.) ; Détail de feuilles de pipal (©Lindy J) ; Tronc du pipal (©Lindy J.)

Voyons sous quelles formes sont utilisées les plantes dans l'hindouisme populaire villageois

en guise de protection et de purification.

● **Bains sacrés**

Les bains de feuillages sont des pratiques amérindiennes, africaines et indiennes. La rencontre des trois cultures les a rendu très populaires aux Antilles. Les locaux en ont recours aussi bien pour leurs vertus « magico-religieuses » (*bains démarrés*), que médicinales. Le bain démarré désigne un bain de feuillages aux vertus « magico-religieuses », le plus souvent pris à la mer. Dans l'hindouisme villageois antillais, des plantes ayurvédiques sont utilisées pour leurs vertus purificatrices et protectrices du corps et de l'âme. Les feuilles de vèpèlè (*Azadirachta indica*), de tolsi (*Ocimum tenuiflorum*) et les rhizomes de manja (*Curcuma longa*) sont les plus employés. Les croyants espèrent soigner les maladies psychiques ou extirper un « mal » (désenvoûtement). Autrefois, le 1er de l'an, ils prenaient des bains protecteurs de quelques branches de vèpèlè et se rendaient à la plage pour un bain de minuit. Certaines personnes utiliseraient aussi les feuilles de paroka (*Momordica charantia*) pour faire des « bains démarrés ».

En Guadeloupe, l'officiant doit respecter les règles de purification passant par les bains sacrés avant et le jour de la cérémonie hindoue. Les bains de feuilles de vèpèlè, de rhizome de manja et de feuilles de manguier entrent dans le processus de purification. L'eau du rhizome de manja s'appelle manjatani, c'est l'eau bénite des hindous. Pour la réaliser, le rhizome est mis à tremper dans de l'eau, ou il est écrasé sur la « roche à massalè » et on y ajoute de l'eau tiède. L'eau est utilisée pour les ablutions, pour se laver, pour nettoyer les objets de culte, le sol de la maison.

Avant la cérémonie, l'officiant prend un bain rituel de feuilles de manguier et de vèpèlè. Ces dernières servent de barrière protectrice contre les mauvaises ondes. Les animaux sont lavés avec de l'eau de feuilles de vèpèlè et de manjatani, sur lequel un morceau de camphre est allumé.

Avec le benjoin et le manja, le tulsi entre aussi dans la composition de l'eau sacrée servant à asperger les statuts, les officiants, les animaux lors du culte religieux. La feuille de manguier sert d'encensoir pour arroser les offrandes de manjatani.

Lors d'une impression d'ondes négatives dans un foyer, certains hindous utilisent du manjatani, ou de l'eau de feuilles de vèpèlè pour asperger la maison.

Autrefois en Guadeloupe, dans les rituels funéraires d'embaumement créoles, il était coutume de donner un bain de feuilles de basilic au défunt (*Ocimum basilicum)* dans le but de nettoyer son corps, le parfumer et assurer le passage de son âme vers un autre monde. L'eau du bain n'était jetée qu'à la levée du corps afin de rompre le lien entre le vivant et l'au-delà. Il est intéressant de noter que dans le livre de Kumar Mahabir (Medicinal and edible plants used by East Indians of Trinidad & Tobago, 1991), il est indiqué que les hindous utilisent les feuilles de tulsi *(Ocimum tenuiflorum)* à Trinidad et Tobago dans les rituels d'embaumement. Ils placent les feuilles dans la bouche, sur le visage, les yeux, les oreilles et sur la poitrine du défunt dans le but le ''conduire vers le Salut''.

● « **Élixirs » sacrés**

Les plantes, en « boisson » ou mastiquées, assureraient protection au croyant et permettraient de créer le contact avec le divin. C'est pour cela que le *manjatani* est bu par les officiants le matin de la cérémonie. Aussi, le tulsi (*Ocimum tenuiflorum*) est utilisé pour réaliser une boisson divine appelée *Panchamritam*. Lors de la *puja* (cérémonie de dons de fruits et de fleurs) du dieu Anouman, elle est préparée avec 5 éléments dans des proportions secrètement gardées par le puçari, selon le nombre d'or Phi. Le but est de créer un espace vibratoire pour permettre à la divinité de communiquer avec l'Homme. Enfin, la feuille de vètèlè (*Piper betle*), indispensable dans les puja est mastiquée pour créer une connexion avec le divin.

●Talismans végétaux

Les *malê* (vient du sanskrit « *mâlâ »* qui signifie « guirlandes ») sont des colliers confectionnés avec des fleurs (appelées « *maliépou »* en créole), des feuilles de manguier (*Mangifera indica*) et de vèpèlè *(Azadirachta indica)*. Le jour de la cérémonie, ils sont placés à l'entrée de la maison des officiants, de la chapelle, autour du cou des officiants et des animaux dans le but de chasser les ondes négatives. Le collier symbolise le cycle de la vie, la transmigration de l'âme dune manière cyclique non éternelle.

A l'image d'autres sociétés traditionnelles, les *puçaris* confectionnent des talismans pour prévenir la maladie et protéger le croyant du mal. Ils sont appelés *kanganon*. C'est un petit paquet en tissu rouge renfermant une pièce de monnaie, du manja (*Curcuma longa*), des feuilles de vèpèlè *(Azadirachta indica)* et des clous de girofle *(Syzygium aromaticum) .*

Dans la vie quotidienne, résine de benjoin, branches de vèpèlè et de citrons verts sont connus pour être des végétaux protecteurs. L'hindou le porte sur lui, dans sa voiture, dans son sac, pour repousser le mauvais œil. Mon arrière-grand-mère, matrone, utilisait des fumigations de benjoin dans sa case, selon la tradition hindoue, afin de purifier la demeure (e*nquête*).

VII.4.6 Cuisine indo-caribéenne et influences ayurvédiques

Les premiers engagés indiens découvrent une cuisine aux saveurs amérindiennes, africaines et européennes. Elle est riche en herbes, en aromates, en fruits et légumes tropicaux. Le piment, la cive, le persil, le poivre, la cannelle, l'ail, les oignons, les clous de girofle, le thym sont les ingrédients de base des marinades, assaisonnements et cuissons créoles.

A partir de 1854, une cuisine aux influences indiennes émerge des campagnes. Elle a enrichi le patrimoine gastronomique de l'île par l'importation de techniques, de pratiques et

d'habitudes alimentaires empruntées à l'Inde villageoise du XIXième siècle. C'est une cuisine riche en épices ayurvédiques, en légumes (pois, « légumes-feuilles », cucurbitacées) et le riz est l'aliment de base.

La cuisine occupe une place centrale dans la vie du coolie. Selon le contexte, elle porte les valeurs fondamentales suivantes :

- sacrée dans les rituels et cérémonies ;
- alimentaire quotidienne ;
- préventive (médecine) et thérapeutique.

Selon Max SULTY et le puçari Jocelyn Nagapin : « La cuisine, si elle a son côté sacré est avant tout une espèce de médecine préventive à cause des vertus curatives des plantes utilisées » [165].

VII.4.6.1 La nourriture sacrée

Figure 34: Puja pour le Tulsi (*Ocimum tenuiflorum*) ou « Tulsi worship » (©Elie Shitalou)

La *puja* est un mot d'origine sanskrit qui signifie « hommage ». C'est un rituel hindou qui consiste à vénérer la divinité en lui offrant des fleurs, des fruits, des graines, des feuillages, des plantes à parfum. Dans l'hindouisme classique, les rituels de *puja* sont quotidiens. La figure ci-dessus (figure 34) représente une *puja* pour vénérer le tulsi (*Ocimum tenuiflorum*). Les fleurs, appelées *maliépou* en créole indo-guadeloupéen, sont le parijat ou jasmin de nuit (*Nyctanthes arbor-tristis*), l'ylang ylang, l'ixora, les hibiscus, les œillets d'Inde etc. Les fleurs du parijat (*Nyctanthes arbor-tristis*) naissent le soir et tombent au lever du jour en laissant un parfum ambiant agréable caractéristique. Ses fleurs sont données au offrande au dieu Ganesh. Les feuilles du bilva *(Aegle marmelos)* en forme de trident sont offertes au dieu Shiva. Les dons de végétaux occupent une place centrale dans la pratique hindouiste

villageoise aussi. En effet, selon l'ouvrage « La migration de l'hindouisme vers les Antilles au XIXème siècle, après l'abolition de l'esclavage », la liste des offrandes à la déesse *Marianman* par exemple est la suivante : 7 noix de cocos sèches, 3 noix de cocos vertes, 1/2 livre de benjoin, 20 morceaux de camphre, une bouteille d'huile de ricin (carapate), 1 L d'huile d'olive, 1 kg de sucre, 1 tube de girofle, des feuilles de vèpèlè, des feuilles de vètèlè, du safran[38] pilé, 9 citrons verts, des fleurs et 15 bananes [166].

Quand la nourriture est consacrée et offerte aux divinités, on parle de *palsad* en Guadeloupe. Le mot *palsad* vient de l'hindi « prasād » qui signifie « splendeur » ou « sérénité ». Après l'offrande, le *palsad* est partagé avec les officiants. C'est un moment apprécié par les croyants qui trouvent à la nourriture une saveur particulière. Pour la consacrer, le *puçari* utilise un morceau de camphre, du benjoin et une noix de coco. Le *palsad* est en général composé de fruits (bananes, pruneaux, mangues), de miel, de *ghee ou ney*. Selon des textes philosophiques du Rigvéda (les Upanishad), la banane, le miel, la noix de coco et le lait seraient des éléments divins, venant d'une autre planète.

A la fin de la cérémonie, un mélange de plantes, appelé *Tamboulam,* est donné à la divinité, puis aux officiants. Ce mélange est mâché et est destiné à aider à la digestion. Il est composé de feuilles de vètèlè *(Piper betle)*, de clous de girofles, de cannelle et de tranches de graines de sopari (*Areca catechu*).

Les personnes interrogées ont évoqué l'importance d'une alimentation dite « préventive » à base de produits venant de circuits courts. *Son but n'est pas uniquement nourrissant, elle doit être saine et prévenir l'apparition de maladies grâce à l'apport d'épices, d'herbes et de fruits et légumes du terroir.* Cette notion est retrouvée dans beaucoup de sociétés traditionnelles et est notamment une des bases de l'enseignement des médecines indiennes qui affirment que le premier médicament est l'alimentation [167].

38 *Curcuma longa*

VII.4.6.2 Le végétarisme

Parmi les 20 personnes interrogées, 3 sont végétariennes (exclusion de la chair animale), 3 sont végétaliens durant « une grande partie de l'année » (raisons spirituelles**) et 2 sont flexitariens (poulet 1 fois par mois, consommation de poisson). ***Les puçaris sont en période de jeûne pratiquement tous les jours de l'année.*

Le végétarisme, au sein de la communauté indo-guadeloupéenne, est lié à la spiritualité léguée par les ancêtres coolies. Aussi, l'origine modeste et la richesse végétale des milieux de vie ont joué un rôle important. Si les premières années, la pratique est courante, dès le début du XXème siècle, ils adhèrent aux habitudes alimentaires occidentales. Nous distinguons le végétarisme chez les végétariens hindous et le jeûne végétarien (occasionnel) qui correspond au rituel de purification hindou.

Une minorité de coolies arrivés en Guadeloupe étaient des végétariens hindous. Ces derniers excluent la consommation de toute chair animale. Pour le reste, le végétarisme n'est pratiqué que durant les périodes de purification spirituelle, les jours précédents une cérémonie, avant une simple visite au temple, ou alors les jours suivants le décès d'un proche. Ce jeûne consiste en un régime végétarien voire végétalien strict. Les spécialités (colombos végétariens, sauces de légumes, riz et légumes mélangés, beignets/*pakora* de légumes, loti épicés), les plantes et épices indiennes (mouninkilè, paroka, podlenka, avelka le manja, calishillon) sont particulièrement appréciées. C'est l'une période de la vie de l'hindou en Guadeloupe la plus chargée en spiritualité durant laquelle il se re-connecte avec son indianité.

Les jours suivant le décès d'un proche (9 à 40 jours), les hindous observent une période de jeûne strict. Autrefois très pratiquée dans les campagnes, le soir suivant l'enterrement, selon la tradition, la famille consommait des feuilles et des fleurs de mouninkilè (*Moringa oleifera*). Le plat était composé de feuilles et de fleurs cuisinées avec des épices indiennes, des lentilles

talshou accompagnées de riz (Tableau 7). On servait aussi du *moltani* de feuilles de moringa. Le *moltani* est une sauce très épicée et pimentée à base de massalè, de giromon et de lentilles, servie dans un gobelet en guise de mise en bouche ou d'apéritif. Les témoignages disent que cela permet aux proches « de rompre avec la veillée ». Certains disent que la consommation du *mouninkilè* permettrait de purifier le corps et l'esprit, de se revitaliser par un effet « anti-fatigue » et « anti-déprime ». Nous nous intéresserons plus loin aux valeurs nutritives de cette plante pour tenter de faire le lien avec cette tradition.

VII.4.6.3 Les épices

L'utilisation des épices remonte à la naissance des médecines indiennes (Siddha, ayurvéda, Unani). Elles peuvent être des racines, des rhizomes, des graines, des baies, des écorces, des fruits ou des feuilles d'arbres. L'ayurvéda classe trois catégories d'épices qui sont les suivantes : les épices de base, les épices vertes et les épices nobles. Elles sont intégrées à l'alimentation quotidienne et les indiens leur attribuent des vertus carminatives ou encore stimulatrices du feu digestif [168].

Selon les affirmations de Kiran Vyas, un des pionniers de l'ayurvéda en France, « En Inde, leur utilisation remonte à l'époque de la création de l'Ayurveda. Équilibrer les épices, dont les goûts et les indications divergent, est une véritable science. Les familles se transmettent ce savoir. Les épices ont de multiples propriétés préventives et curatives » [168].

L'enquête a mis en évidence l'usage des épices suivantes dans la cuisine indo-guadeloupéenne (Tableau 7) :

- les épices de base (graines ou rhizomes) : coriandre (*Coriandrum sativum*), cumin (*Cumynum cyminum*), manja (*Curcuma longa*), fenugrec (*Trigonella foenum-graecum*), moutarde, poivre (*Piper nigrum*).

- les épices vertes (feuilles, fruits ou branches) : kaloupilé (*Murraya koenigii*), coriandre (*Coriandrum sativum*), basilic (*Ocimum basilicum*), zèb à fè (*Erygium foetidum*), cive, thym,

persil, piment frais.

- les épices nobles : clous de girofle (*Syzygium aromaticum*), cannelle, gingembre (*Zingiber officinale*), cardamone (*Elettaria cardamomum*) .

Le *Ferula assa-foetida* est une épice de base utilisée en petite quantité dans beaucoup de plats en Inde du Sud (Kiran VYAS, 2004). Je n'ai retrouvé son usage qu'en médecine traditionnelle en Guadeloupe (Tableau 8).

VII.4.6.4 Les *rasas*

Le mot *rasas* vient du sanskrit, qui signifie « les goûts », « les saveurs ». On retrouve les 6 goûts suivants en cuisine indienne : le sucré, l'acide, le salé, l'amer, le piquant, l'astringent (Kiran Vyas, 2004). Le goût amer est le moins courant en occident. Les coolies introduisent l'usage du paroka *(Momordica charantia)* en cuisine et en médecine traditionnelle notamment en tant qu'anti-diabétique et hépatoprotecteur (tableaux 7 et 17). C'est un cucurbitacée au goût très amer. Au cours de l'enquête, quatre personnes ont mentionné les effets thérapeutiques bénéfiques de son amertume.

VII.4.6.5 « Ustensiles »

● ***La roche à massalè***

Figure 35 : Photographie d'une petite et d'une grosse roche à massalè dans une cuisine de jardin en Guadeloupe (©Micheline J.,2018)

La *roche à massalè* (figure 35), appelée aussi *ami kalou* est l'ustensile caractéristique de la cuisine indo-guadeloupéenne. Jusqu'au milieu du XXème siècle, les indiens en font un grand usage avant de la remplacer progressivement par le robot électrique. Elle se compose d'une grosse pierre creusée et d'une petite pierre arrondie servant de pilon pour écraser les épices et les herbes. Elle est utilisée pour préparer la pâte à massalè (pâte à colombo), pour confectionner les lotis. Certaines personnes affirment que la pâte à massalè obtenue avec l'usage de la roche à massalè conserverait mieux les saveurs des épices que celle obtenue

avec le robot électrique.

Ils l'utilisaient aussi en médecine traditionnelle pour toutes les préparations nécessitant l'écrasement des feuillages, des rhizomes pour les cataplasmes, des graines ou fruits pour l'extraction des huiles végétales. Voici des exemples de préparations obtenues avec la roche à massalè évoquées au cours des entretiens :

- l'huile de vèpèlè obtenue des fruits mûrs, elle est utilisée contre les affections cutanées ;

- la pâte de rhizome de *manja* utilisée en cataplasme contre les entorses et les hématomes ;

- l'huile de karapat (huile de ricin) obtenue des graines, utilisée pour les massages, pour la beauté des cheveux et pour les purges (Tableaux 10, 14, 22).

● La feuille de bananier

Les coolies consommaient leurs plats à base de riz avec les doigts. Cette habitude a traversé les générations. C'est une tradition de l'Inde du Sud, pratiquée par toutes les personnes interrogées de l'enquête. Le dimanche ou les jours de fêtes, les familles aiment se réunir dans les campagnes autour d'un repas à base de colombo, servi sur des feuilles de bananier. L'hôte superpose deux feuilles de bananier préalablement lavées, devant son invité, assis à même le sol, avant de lui servir le repas.

De même, au quotidien, déguster les plats préparés avec du riz et des légumes du potager, appelés « *manjés jadin* » (« repas du jardin » en français) avec les doigts n'est pas rare. C'est un moment de communion en famille, mais aussi avec la Nature, la nourriture et la culture. Certains évoquent même les bienfaits thérapeutiques de cette pratique, notamment pour la digestion [169].

VII.4.6.6 Végétal et préparations de base

● **Talchi**

Talchi désigne en créole une technique consistant à faire revenir/torréfier un mélange d'épices et d'aromates avec de l'huile d'olive ou du *ghee (ney)**[39]. L'action se dit «*talshou*». Il est ajouté en début ou en fin de cuisson et donne une agréable saveur d'épices torréfiées au plat.

Le ghee est appelé *vaghar* dans le Gujarat, *thaalithal* ou *thaalippu* dans le Tamilnaddu. Il est décrit comme l'un des fondements de la cuisine indienne par Kiran Vyas. Il améliorerait la qualité nutritionnelle du plat et est incontournable dans la cuisine ayurvédique. D'après Kiran Vyas, « Les épices revenues dans le ghee ou l'huile améliorent la qualité de la nourriture à laquelle elles sont incorporées, en y mêlant leurs propres vertus » [170]. Le ghee appelé *ney* (vient du télougou «*neyyi*») en Guadeloupe, est bien connu des pratiquants. Il est utilisé par les hindous durant la période de purification. Les aînés l'utilisaient probablement par automatisme et sous les conseils du *puçari* sans en connaître les vertus que lui attribue la médecine ayurvédique. On peut établir un parallèle entre sa consommation durant le jeûne par les hindous en Guadeloupe et celle durant les cures de détoxification ayurvédiques *(Panchakarma)* en Inde.

39 *Le ghee se fait à partir de beurre que l'on fait fondre à feu très doux et dont on retire les produits lactés qui remontent à la surface. Les vertus du ghee sont unanimement reconnues en Inde. On utilise très peu le beurre, moins bon pour la santé et de conservation plus difficile en climat chaud. En cure ayurvédique, on l'utilise pur dans le Panchakarma (processus de désintoxication du corps). Il a pour vertu de ramener les toxines dans le système digestif»*-VYAS, Kiran. Recettes végétariennes de l'Inde.2004. Editions La Plage.page155.

Figure 36 : Photographie de la préparation d'un talchi dans une cuisine de jardin en Guadeloupe (©José J.,2018)

En Guadeloupe, les épices communément utilisées pour le talchi sont le mélange appelé « graines à roussir » ou calishilon. Il se compose de graines de cumin, de fénugrec et de moutarde jaune. Certaines personnes y ajoutent des feuilles de kaloupilé *(Murraya koenigii).* Il est introduit dans de nombreux mets ; les plats de légumes en sauce (aubergines, *paroka, avelka*, *choux roussis*, *ti-concombres* en sauce), les plats à base de colombo, les *dhal* (de lentilles et giromon, de lentilles rouges et gousse de *mouninkilè*), les loti (*loti à pouli, loti à z'épices) etc.*

● ***Massalè***

Figure 37 : Photographies d'un sachet de poudre pour massalè et d'un sachet de massalè en Guadeloupe (©Lindy J., 2019)

Le massalè qui vient du *massala* indo-pakistanais, est une pâte préparée à partir d'un mélange d'épices et d'herbes. Il existe autant de recettes de *massala* que de régions, voire de familles en Inde. Les personnes interrogées la prépare elles-mêmes, mais on peut trouver des préparations vendues dans les commerces (figure 37). En Guadeloupe, la recette la plus courante suit les étapes suivantes:

1) La poudre à colombo : c'est un mélange de graines de coriandre et de riz blanc grillé, de clous de girofle, de graines à roussir (cumin, fenugrec, moutarde) moulus ;

2) Pâte de manja (*Curcuma longa*) : elle est faite à partir d'un mélange d'eau, de 4 à 5 rhizomes de manja, de cives, d'ail et de piments pilés ;

3) La poudre à colombo obtenue est mélangée à la pâte de manja pour donner le massalè.

Le secret d'un bon massalè réside dans le juste dosage de chaque épice. Comme le *talchi*, il signe la plupart des spécialités indo-guadeloupéennes. C'est la préparation de base de tous les « colombos» de viandes, de poissons ou de légumes, des *loti farcis*, des légumes farcis

(pawka[40] farcis), en beignets (beignets d'aubergines) ou frits (pawka ou aubergines frits) en Guadeloupe.

●***Satini, woulka, tchoka***

La diaspora indienne a importé des sauces et des condiments végétariens épicés aux saveurs piquantes, acidulées, sucrées-salées, et amères en Guadeloupe.

Le satini, le woulka et le tchoka n'ont pas de définition officielle en Guadeloupe, mais les résultats de mon enquête conduisent aux trois définitions ci-après.

Le *Satini* appelé aussi *shatini* ou *chatni* correspondrait à la fameuse sauce sucrée-salée indo-pakistanaise appelée chutney. Le *satini* est une sauce froide consommée avec du riz en Guadeloupe. Elle sert de condiment et apporte une fraîcheur au plat. Souvent aigre-douce, elle est réalisée avec un fruit ou un légume haché et des épices telles que le *zèb à fè* (*Eryngium foetidum*), le persil, la cive, le piment. Le *satini tomate* est le plus connu sur l'île.

Le tchoka est une préparation proche du *satini.* Dans *le tchoka,* l'ingrédient de base, un légume (aubergine, tomate, peau de pikenga[41]) est grillé avant d'être mixé avec un mélange d'épices indiennes et d'herbes. Cela lui donne une saveur de légume fumé. Aussi, il se consomme généralement chaud accompagné de riz. Cette préparation donne un résultat proche du caviar d'aubergine. En Guadeloupe, on cuisine le tchoka d'aubergines, de tomate et de morue, ou encore de peau de pikenga (*luffa acutangula*).

Enfin, le woulka correspondrait au *achard* ou au *souskay* réunionnais. Le mot « achard » vient de l'hindi *achaar* ou du persan *atchãrd*. En Guadeloupe, on l'associe en général au très apprécié woulka de mangue verte. Il s'agit d'une préparation composée de chair de légumes ou de fruits verts râpés, hachés ou coupés en julienne et marinés dans une sauce salée et très acide à base d'épices, de beaucoup d'herbes (cive, persil, ail, coriandre et surtout des feuilles de zèb à fè), de jus de citron et de piment. Il existe aussi les *woulka* de cœurs de

40 *Momordica charantia*

41 *Luffa acutangula*

palmier et de citrons verts.

Ce sont des techniques et des préparations pratiquées depuis toujours dans la cuisine des indo-guadeloupéens. On peine à les retrouver dans les références du répertoire culinaire antillais car beaucoup n'ont pas quitté la sphère indienne. Le coolie a donc importé son identité culinaire et a su s'adapter quand il ne pouvait pas reproduire certains repères.

VII.4.7 Évaluation des pratiques à visée thérapeutique

VII.4.7.1 Prévention, maux du quotidien et pathologies chroniques en Guadeloupe

En Guadeloupe, les principales questions de santé publique actuelles sont les suivantes :

- **les maladies cardio-vasculaires**

  Les affections cardio-vasculaires sont responsables de plus du quart de l'ensemble des décès (27,3 %). Elles représentent la 1ère cause de mortalité avant les tumeurs (Source: Observatoire Régional de Santé de Guadeloupe ORSAG , Février 2012).

- **l'hypertension**

  Plus d'un tiers des adultes guadeloupéens (39 %) sont hypertendus : 21 % sont des hypertendus traités, 3 % des hypertendus non traités et 15 % des hypertendus dépistés [171].

- **le diabète**

  Plus d'1 adulte guadeloupéen sur 10 (11%) déclare souffrir de diabète selon une enquête publiée en 2013 par l'ORSAG, type 1 et 2 confondus [172]. 9% de la population suit un traitement pharmacologique* contre 5% en France métropolitaine en 2016 (SNIIRAM-DCIR (CNAMTS), Insee). **personnes, tous régimes d'Assurance maladie confondus, ayant eu une délivrance d'antidiabétiques oraux ou d'insuline à au moins trois dates différentes au cours de l'année 2016.*

  Remarque : une équipe de Harvard a analysé les résultats de méta-analyses réalisées aux États-Unis, en Australie, en Chine et au Japon sur un total de 352 000 personnes afin d'évaluer l'influence du riz sur l'apparition d'un diabète de type 2. Ces scientifiques ont pu apporter la preuve statistique que la consommation de riz blanc entraîne une plus grande élévation de la glycémie que le riz brun ou le blé et que chaque portion supplémentaire de riz blanc, soit 158 g, augmente le risque de développer un diabète de type 2 de 11%. Les sujets à forte consommation, tels que les asiatiques, ont plus de risques de développer une résistance à l'insuline [173].

- **le cancer de la prostate**

  En France hexagonale, c'est la 3ème cause de décès par cancer chez l'homme. En Guadeloupe, c'est la 1ère cause de décès par cancer chez les hommes, selon des chiffres recueillis entre 2006 et 2010 (Le cancer de la prostate en Guadeloupe, ORSAG, 2014).

- **les maladies vectorielles (chikungunya, dengue, zika**) marquent régulièrement la population, ce qui conduit l'Agence Régionale de la Santé à mener des plans de lutte contre les moustiques et de prévention des maladies vectorielles.

Dans le cadre des préparations de remèdes traditionnels à base de plantes, les affections ou les contextes les plus mentionnés par les personnes enquêtées sont les suivants :

- le drainage des émonctoires, qu'ils appellent aussi «*la détox*», «*le nettoyage du sang sale*» (51 mentions dont 24 ciblent la fonction hépatique) ;

- les troubles digestifs du quotidien (36 mentions dont 19 évoquent l'inconfort digestif, 10 la constipation, 4 le reflux gastro-œsophagien, 3 les coliques du bébé) ;

- la prévention des maladies inflammatoires, des cancers, des maladies dégénératives, des pathologies cardiovasculaires, des troubles lipidiques, de l'hyperglycémie et le renfort du système immunitaire (35 mentions) ;

- l'état grippal (ils l'appellent « la grippe », ou « coup de froid ») avec ou sans fièvre (30 mentions) ;

- les maux et les affections liés aux piqûres de moustiques : 21 mentions dont 15 évoquent l'action répulsive, 4 recherchent un effet antiviral (zika, chikungunya), 2 mentionnent des recettes pour apaiser les piqûres ;

- l'hyperglycémie ou la prévention de l'hyperglycémie (plus de 20 mentions) ;

- les douleurs rhumatismales (18 mentions) ;

- le stress et les troubles du sommeil mineurs (16 mentions) ;

- les « *coups foulés* », « *patte cassée* » pour évoquer les coups, les bleus et les entorses (16 mentions) ;

- les affections de la peau de type eczémateuses (14 mentions) ;

- la fatigue (13 mentions) ;

- l'hypercholestérolémie (13 mentions) ;

- l'hypertension (9 mentions).

Nous retrouvons ainsi un usage des plantes médicinales pour traiter des affections du quotidien (troubles digestifs, états grippaux, douleurs), pour prévenir des pathologies

lourdes et/ou chroniques, bénignes ou graves, pour compléter un traitement médicamenteux ou pour stabiliser une affection pour laquelle la biomédecine ne recommande pas de traitement médicamenteux (stade à surveiller, stade pré-diabétique) ou n'en propose pas. La prévention, systématiquement évoquée, se traduit par des pratiques médicinales mais aussi par l'ajout de plantes médicinales dans l'alimentation quotidienne.

VII.4.7.2 Formes et parties employées

Les infusions, les tisanes, les décoctions, les *té péyi* et les macérations sont les préparations les plus mentionnées par les personnes interrogées. Les enquêtés utilisent les feuilles, les tiges, les fruits, les rhizomes, les graines, les bourgeons, les fleurs, les écorces, les racines. Ce sont les feuilles et les tiges qui sont les parties de la plante les plus employées.

VII.4.7.3 Doses utilisées et toxicité

Les savoirs concernant les précautions d'emploi, les interactions, les contre-indications et la toxicité sont majoritairement des savoirs approximatifs et issus des observations des aînés à travers les années. Il y a un désir de connaître les schémas posologiques approuvés par la biomédecine. A défaut d'information, les enquêtés appliquent la règle des nombres impairs. Selon la tradition créole, il faudrait prendre 3, 5 ou 9 feuilles et adapter le chiffre selon l'âge du patient. Par exemple, pour les bébés et les jeunes enfants, le nombre de 3 feuilles ne devrait pas être dépassé. La posologie recommandée est une tasse, trois fois par jour. Pour éviter une intoxication, ils préconisent systématiquement de ne rien prendre en excès.

Depuis le début du XXIème siècle, aux savoirs approximatifs et observationnels des aînés, sont venus se greffer des connaissances plus précises par les contacts avec la médecine ayurvédique (séjour en hôpital ayurvédique, formations, échanges et nouveaux contacts). Celles-ci sont émergentes et détenues par un nombre restreint de personnes.

VII.4.7.4 Monographies de 3 plantes

D'après la publication de C.P. Khare, parmi les 49 plantes répertoriées au cours de l'enquête, 30 appartiennent à la Pharmacopée ayurvédique. Ces plantes médicinales sont les suivantes : *Aegle marmelos, Areca catechu, Ferula assa-foetida, Azadirachta indica, Bacopa monnieri, Centella asiatica, Coccinia grandis, Coco nucifera, Coriandrum sativum, Curcuma longa, Cuminum cyminum, Cymbopogon citratus, Cynodon dactylon, Ellettaria cardamomum, Emblica officinalis, Ficus religiosa, Luffa acutangula, Musa paradisiaca, Mangifera indica, Melia azedarach, Momordica charantia, Moringa oleifera, Murraya koenigii, Ocimum tenuiflorum, Piper betle, Ricinus communis, Syzygium aromaticum, Trigonella foenum-graecum, Vetiveria zizanioides, Zingiber officinale.*

Notons que le camphrier (*Cinnamomum camphora*) n'est pas mentionné par C.P. Khare, mais il figure dans la Pharmacopée ayurvédique publiée par le gouvernement indien. Le rudrashka (*Elaeocarpus ganitrus*) fait parti de la Pharmacopée indienne. Cependant, il existe plusieurs espèces de rudrashka, et il faudrait effectuer la détermination botanique de celui rencontré en Guadeloupe.

Les plantes les plus mentionnées pour leur usage en cuisine et en médecine traditionnelle sont *Azadirachta indica, Coriandrum sativum, Curcuma longa, Mangifera indica, Momordica charantia, Moringa oleifera, Tamarindus indica* et *Ocimum tenuiflorum* (excepté *Azadirachta indica* qui n'est pas utilisé en cuisine en Guadeloupe). Les graines de *Trigonella foenum-graecum* et de *Cuminum cyminum* sont également très utilisées, principalement en cuisine.

Monographie n°1 : Manja, safran

Curcuma longa L.

1. **Synonyme** *: Curcuma domestica Valeton*

2. **Inscription à la Pharmacopée :**

Pharmacopée caribéenne (TRAMIL, 3ème Edition, 2014) ;

Pharmacopée ayurvédique (API The Ayurvedic Pharmacopoeia of India, Part I, Vol. I. Government of India Ministry of AYUSH 2016 First Edition) ;

Pharmacopée française, 11ème édition, 2012 (Liste A).

3. **Famille :** Zingibéracées

4. **Distribution et éléments botaniques :**

Figure 38 : Planche de photographies de manja (*Curcuma longa*) (©Lindy J. 2019)

De gauche à droite : Plante entière (Curcuma longa) (©Lindy J.); Inflorescence de Curcuma longa ; Rhizomes et « patate » de Curcuma longa (©Lindy J.)

5. **Distribution géographique :**

Originaire d'Asie tropicale et devenue pantropicale (Pharmacopée végétale caribéenne, 2ème Édition, Tramil, 2007). Introduit depuis 1543 au Mexique par les Espagnols, puis dans la Caraïbe (J.L. Longuefosse, 1995).

6. **<u>Description botanique</u>** (figure 38) :

Plante herbacée vivace de 0,5 à 1 m. Ses feuilles sont grandes (30 à 50 cm), à nervures marquées, de couleur verte et de forme oblongue. Elles sont portées par un pétiole engainant long et fin. Ses rhizomes, courts et cylindriques, comparables à l'aspect de doigts boudinés, sont orange vif à l'intérieur. Son odeur, appréciée des personnes interrogées quand on le casse, est boisée. La variété de curcuma qui pousse en Jamaïque aurait une couleur orange plus vive et une saveur plus marquée (enquête). Son inflorescence est centrale bractéolée sur laquelle on retrouve de petites fleurs jaunes ou violettes. Les bractées sont vertes à la base, puis jaune pâle et deviennent rosées sur les pointes.

7. **<u>Récolte en Guadeloupe</u>** (Enquête: informations données par trois « grands-mères » de 68 ans, de 73 ans et de 89 ans) :

Les rhizomes se récoltent environ 8 mois après la plantation. En Guadeloupe, on les plante entre les mois d'août et de septembre (« on repique ») et on les récolte entre les mois de juin et de juillet. Quel rhizome ? On peut planter tous types de rhizomes, mais en général, il y a un rhizome d'apparence plus grosse (figure 38), non cuisiné, on l'appelle localement « *patate* ». Il est laissé à l'ombre d'un arbre, et quand il commence à germer, il est enterré. Pour connaître le bon moment de la récolte, ils observent les feuilles. Une fois que celles-ci ont séché et qu'elles sont tombées, c'est le bon moment pour « *fouiller son manja* » (récolter les rhizomes). S'il est récolté trop tôt, l'intérieur du rhizome sera vert.

8. **<u>Emplois traditionnels en Guadeloupe issus de l'enquête</u> :** (*⩾ 3 mentions indépendantes pour une même indication*) *Critère de confiance de Le Grand et Wondergem (1987) et Johns et al. (1990) qui prend en considération l'usage d'un remède seulement si partagé par au moins trois informateurs indépendants.*

- **Prévention de l'apparition d'un trouble ou d'une maladie** (maladies inflammatoires, fatigue, oxydation, vieillissement de la peau, cancers, diabète, cholestérol, hypertension, *maladies du sang*, rhumatismes) :

➢ rhizome, infusion, voie orale

➢ rhizome, macération, voie orale

➢ rhizome, alimentation

- ***Coups foulés* ou *pâte cassée* (=entorses), bleus, inflammation, courbatures :**

➢ rhizome, cataplasme avec du sel +/- girofle, application externe

Les cataplasmes contre les coups et les bleus utilisant le *Curcuma longa* ont été mentionnés 15 fois dans l'enquête. Les coolies ont transmis cet héritage qui perdure aujourd'hui. Toutes les personnes ayant évoqué cet usage confirme son efficacité. Cependant, il n'est pas retrouvé dans les Pharmacopées française et caribéenne. Il serait judicieux de s'intéresser à cette indication traditionnelle. De plus on peut s'interroger sur la raison de l'ajout du sel, ou des clous de girofle à la préparation. Selon certaines personnes interrogées, le sel permettrait de *« faire fondre le sang »*.

- **Beauté du visage (éclat)**

➢ rhizome, pâte, masque

➢ poudre de rhizome, pâte, masque

9. **<u>Emplois traditionnels significatifs dans la Caraïbe</u>** (Pharmacopée végétale caribéenne, 2ème Édition, Tramil, 2007) :

- **Abcès** : rhizome, décoction, voie orale
- **Jaunisse** : rhizome, décoction avec du sel, voie orale

rhizome, macération aqueuse, voie orale

- ***Troubles hépatiques :*** rhizome, macération aqueuse, voie orale

10. <u>Emplois recommandés</u> (J.L. Longuefosse, 1995) :

- **Troubles hépatiques** : Boire en 3 prises quotidiennes, 1 litre du macérat du rhizome râpé à 30 g/L
- **Troubles cutanés superficiels** : Appliquer localement la macération comme ci-dessus
- **Hypocholestérolémiant** : Boire trois tasses par jour de l'infusion à 30 g/L du rhizome

11. <u>Phytochimie et activités pharmacologiques démontrées :</u>

Les principaux constituants phytochimiques (Ayurvedic Pharmacopoeial Plant Drugs: Expanded Therapeutics, 1st Edition C. P. Khare, 2015) sont les suivants :

- rhizome :

- huile essentielle (6%) composée de **monoterpènes** (noéal, camphre, terpinène) et de **sesquiterpènes** (turmérone, atlantone, curcuménol) ;
- principes colorants jaunes (5%) qui sont un mélange de 4 curcurminoides appelés **curcumine** ;

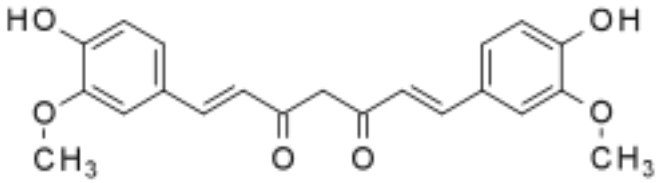


Figure 39: Forme cétone de la curcumine

- lipides (84,4%) incluant lipides neutres (84,4%), glycolipides (10,1%) et des

phospholipides (5,1%).

12. Activités pharmacologiques du rhizome confirmées par expérimentations :

- **Hépatotropes** (Joyeux et al, 1988) ;
- **Hépatotropecteur ;**

La **curcumine** est un pigment jaune potentiellement capable de protéger le rat de l'hépatotoxicité provoquée par le paracétamol (Tramil, Pharmacopée végétale caribéenne 2ème Édition, 2007).

- **Antitumorales** (Chang et Woo, 1980; Kiso, 1983 ; Kosuge, 1985) ;
- **Hypocholestérolémiantes** (Dixit et al, 1988) ;

L'extrait hydroalcoolique (50%) de rhizome par voie orale a réduit significativement les niveaux sanguins de cholestérol et de triglycérides chez le rat pour une dose (exprimée en poids de plante sèche) de 30 mg/g (Tramil, Pharmacopée végétale caribéenne 2ème Édition, 2007).

- **Propriétés anti-inflammatoires potentialisées par les curcumines** (Kinoshita et al, 1986; Pinkas et Bézanger-Beauquesne, 1986) ;
- **Activité antiseptique et antimicrobienne cutanée** de l'huile (Chandra et Gupta, 1972).

13. Biodisponibilité :

La **curcumine** est beaucoup moins active lorsqu'on l'administre par voie orale que lorsqu'elle est administrée par voie intrapéritonéale, bien qu'elle conserve ses qualités hépatoprotectrices, cholérétiques et cholagogues (Tramil, Pharmacopée végétale caribéenne 2ème Edition, 2007).

La biodisponibilité de la curcumine est très basse (<0,01%). Une dose journalière de 1 200

mg par jour de curcumine équivaut à environ 40 g par jour de poudre de curcuma, qui contient maximum 3% de curcumine (Ayurvedic Pharmacopoeial Plant Drugs: Expanded Therapeutics, 1ère Edition C.P. Khare, 2015).

Les solutions du marché de la phytothérapie pour augmenter la biodisponibilité de la curcumine :

* tradition (la pipérine) : les indiens associent le poivre au curcuma dans leurs recettes médicinales. Aujourd'hui les compléments à base de curcuma retrouvés sur le marché s'inspirent de ces mélanges ancestraux et associent la curcumine à la pipérine.
De nombreux essais cliniques sont en cours.
* recherche :
La lécithine de soja multiplie la biodisponibilté de la curcumine par 7 à 25 (Source : cours UE Thérapeutiques alternatives et complémentaires à la faculté de pharmacie de l'Université Paris-Sud) ;
La theracurmine synthétisée à partir de la curcumine a une biodisponibilité supérieure à cette dernière (Ayurvedic Pharmacopoeial Plant Drugs: Expanded Therapeutics, 1ère Edition C. P. Khare, 2015).
Les scientifiques affirment que le meilleur usage pour bénéficier des effets thérapeutiques de la curcumine est son intégration quotidienne dans la nourriture comme les indiens [174].

14. **Dose quotidienne recommandée** (Ayurvedic Pharmacopoeial Plant Drugs: Expanded Therapeutics, 1ère Edition C. P. Khare, 2015) : 1-3 g de poudre de curcuma.

15. **Toxicité, recommandations, contre-indications** (Tramil, Pharmacopée végétale caribéenne 2ème Edition, 2007) :

Contre-indications: obstruction des voie biliaires (calculs) sauf surveillance médicale, antécédents hypersensibilité à la plante (Tramil, Pharmacopée végétale caribéenne 2ème Edition, 2007).

Toxicité : hypersensibilité cutanée au contact de la peau possible (Tramil, Pharmacopée

végétale caribéenne 2ème Edition, 2007).

Recommandations : dans les cas de jaunisses ou d'affections hépatiques, l'examen médical préalable est recommandé. L'emploi de ce remède doit être considéré comme complémentaire du traitement médical, sauf contre-indication. En l'absence d'information garantissant l'innocuité de son emploi médicinal chez les enfants ainsi que chez la femme enceinte ou allaitante, son emploi est déconseillé chez les femmes ayant l'intention de procréer, les femmes enceintes, ou allaitantes et chez les enfants de moins de 3 ans (Tramil, 2007).

Monographie n°2 : Mouninkilè, Sajan

Moringa oleifera Lam.

1. **Inscription à la Pharmacopée :**

   Pharmacopée caribéenne (TRAMIL, 3ème édition, 2014)

   Pharmacopée ayurvédique (API The Ayurvedic Pharmacopoeia of India, Part I, Vol. IV.)

3. **Famille** : **Moringaceae**

4. **Distribution et éléments botaniques :**

Figure 40: Planche de photographies du mouninkilè (*Moringa oleifera*) (©Lindy J., 2019)
De gauche à droite : Arbre de mouninkilè (©Lindy J.) ; Feuilles de mouninkilè (©Lindy J.); Gousses séchées (mounounka) (©Lindy J.), Fleurs de mouninkilè (©Lindy J.)

Figure 41: Planche de photographies des gousses de mouninkilè (*Moringa oleifera*) (©Lindy J., 2019)

De gauche à droite : Gousses pendantes (©Lindy J.) ; Détail de graines (©Lindy J.)

5. Distribution géographique

Originaire du Nord-Ouest de l'Inde, cultivé dans plusieurs régions tropicales du monde actuellement (Tramil, Pharmacopée végétale caribéenne 2ème Édition, 2007)

6. Description botanique

Arbre à feuilles caduques de 5 à 10 m de haut, avec un tronc fin, irrégulier dont les écorces sont gris-marronnées. Les tiges, gorgées de sève, sont cassantes, favorisant la cueillette des branches .

Les feuilles sont alternes, pennées et portent de nombreuses folioles de forme oblongue/elliptique à pétioles courts opposées. Les fleurs sont blanches avec des reflets jaunes pâles, aromatiques disposées en panicules axillaires (figure 40).

Les fruits sont des capsules (gousses, *drumsticks* en anglais, *mounounka* en créole)

pendantes, déhiscentes, à trois angles, de 20 à 50 cm de long. Jeunes, elles sont vertes, une fois sèches elles deviennent marron et s'ouvrent en trois valves longitudinales, libérant les graines. Les graines sont recouvertes d'un tégument ailé, que l'on enlève avant de les manger (figure 41).

7. **Récolte**

Il arrive que la croissance de l'arbre soit menacée par l'invasion de « *fourmis manioc* » selon deux personnes interrogées (enquête). Il a une grande capacité d'adaptation, à l'origine retrouvé dans l'Himalaya, il a gagné l'Afrique subsaharienne. Il fleurit et porte des fruits pratiquement toute l'année (enquête).

8. **Emplois traditionnels en Guadeloupe issus de l'enquête (⩾3 mentions indépendantes pour une même indication*)***Critère de confiance de Le Grand et Wondergem (1987) et Johns et al. (1990) qui prend en considération l'usage d'un remède seulement si partagés par au moins trois informateurs indépendants.*

- **Prévention : « *Prévient de beaucoup de maladies, c'est bon pour la santé, fait du bien, il a plus de 300 vertus, un anti-cancer* » :** apport nutritionnel (riche en vitamines, minéraux, protéines), stimule le système immunitaire, la mémoire, anti-inflammatoire (douleurs articulaires), combat le diabète, l'hypertension artérielle, prévient l'Alzheimer, les pathologies cardio-vasculaires, régule la fonction pancréatique (diabète) ;

  - Graine séchée, natures, voie orale

  - Feuilles, poudre de feuilles, cuisinées ou pures dans les mets, voie orale

  - Feuilles, fleurs, infusion, voie orale

- **Intoxication (ciguatera, bactérie, «*sang sale*») => « nettoie, l'organisme, le sang » ;**

  - Graines séchées, natures, voie orale

- Feuilles, cuisinées ou mâchées

- Branches de feuilles, tisane, voie orale

- **Hyperglycémie (diabète), cholestérol déséquilibré ;**

- Feuilles, fleurs, gousses , cuisine

- Feuilles, comprimé, voie orale

- Feuilles, fleurs, infusion, voie orale

- Feuilles, jus, voie orale

- Graines séchées, natures, voie orale

- **Vertus purificatrices de l'eau par les graines** : l'arbre était planté autrefois aux abords des mares et étangs afin rendre l'eau potable.

9. Emplois traditionnels significatifs TRAMIL

(Pharmacopée végétale caribéenne, 2ème Édition, Tramil, 2007)

- **brûlures :** graine, huile, application locale

Précautions d'emploi : Extraire l'huile de la graine à froid afin de ne pas modifier sa composition chimique. N'employer que sur des brûlures peu étendues et peu profondes.

10. Phytochimie et activités pharmacologiques démontrées

Principaux constituants phytochimiques (Pharmacopée végétale caribéenne, 2ème Édition, Tramil, 2007)

– **graine :**

● huile fixe (21%) dont acides oléique (67,5%), stéarique (10,5%) ;

● benzénoïdes: 4(alpha-L-rhamnosil-oxy) phényl-acétonitrile, 4-hydroxy-phénylacétonitrile et 4-hydroxy-phényacétamide, moringine,niazirine, dérivés de benzil-carbamates ;

●miscellanées: niazimicine ;

●composés sulfurés: benzil-4rhamnosil-oxy-glucosinolate, **ptérygospermine,** 4-(alpha-L-rhamnosil)-bensil isothiocyanate et dérivés ;

●stérols : dérivés de daucostérol.

– **feuille:**

●benzénoïdes : dérivés de benzyl-carbamates et de benzyl-thiocarbamates ;

●alcaloïdes : choline, acide nicotinique ;

●flavonoïdes : gossypétine, quercétine et dérivés, rutine ;

●composés soufrés : dérivés d'isothiocyanate ;

●miscellanées : niazicine A, niazinmie A, B.

Les feuilles contiennent des carbohydrates, des protéines, du carotène, de l'acide ascorbique. Elles regorgent d'acides aminés, de minéraux et de vitamine; dans 100 g de feuilles, il y a 440 mg de calcium , 70 mg de phosphore, 7,0 mg de fer, 0,06 mg de thiamine, 0,05 mg de riboflavin, 0,8 mg de niacin, 220 mg de vitamine C et 6780 µg de carotène [175]. Nous pouvons relier cette composition à la consommation des gousses, feuilles et fleurs de cet arbre dans la nourriture dans le cadre du jeûne végétarien. En effet, sa valeur nutritive riche en en vitamine C, en protéines et en fer justifie cette tradition ancestrale importée.

Dans la Pharmacopée ayurvédique de C.P. Khare (Ayurvedic Pharmacopoeial Plant Drug: Expanded Therapeutics, 1stEdition C. P. Khare, 2015), les constituants chimiques de l'écorce

et des racines sont énumérés. Ceci peut être intéressant à explorer, d'autant plus que certaines personnes utilisent ces parties (Tableau 18).

11. **Activité pharmacologique de la graine confirmée par expérimentations** (Pharmacopée végétale caribéenne, 2ème Édition, Tramil, 2007)

Graine

- **Activité anti-microbienne in vitro** de l'huile de la graine à 1000 µg/mL contre *E. coli*. (Travail TRAMIL)
- La graine ajoutée à des réserves naturelles d'eau rend l'eau potable pour la consommation humaine. L'huile extraite de la graine serait capable de décontaminer l'eau du plomb, du fer, du cadmium. Il a été démontré que les graines peuvent prévenir et traiter l'intoxication des animaux à l'arsenic.
- L'extrait aqueux de graine (infusion 750 mg/mL) administré par voie IV (1g/kg) sur le modèle d'œdème de patte de rat induit par la carraghénnine, a été actif comme **anti-inflammatoire (Travail TRAMIL).**
- Activité in vitro de la **ptérygospermine** : **activité contre *E. coli*, *Staphylococcus aureus.* Effets antimycotiques** observés contre des champignons filamenteux et **antimicrobien à large spectre, contre des micro-organismes Gram + et Gram -, y compris *Mycrococcus pyogenes* var. *aureus*, *Bacillus subtilis*, *E. coli, Aerobacter aerogenes*, *Salmonella typhi*, *S. enterides, Shigella dysenteria* et *Mycobacterium tuberculosis.***
- **4-(alpha-L-rhamnosil)-bensil isothiocyanate** (dans la graine et la racine) **: activité in vitro contre *E. coli* et *Staphylococcus aureus*** et **activité anti-microbienne** à large spectre contre des micro-organismes non pathogènes, des bactéries Gram -, ***Staphylococcus auerus* et *Pseudomonas aeruginosa*.** Il est inactif sur les bactéries du genre Shigella, les dermatophytes et Ascaris lumbricoides. Action inhibitrice sur ***Mycobacterium phlei*** in vitro à une concentration minimum de 40 µg/L et sur

Bacillus subtilis à une concentration minimum de 56 µg/L.

12. **Activité pharmacologique des graines et des feuilles dans la Pharmacopée ayurvédique** (Ayurvedic Pharmacopoeial Plant Drugs: Expanded Therapeutics, 1ère Edition C. P. Khare, 2015)

- **Feuilles**

- **Œdèmes, infestations de vers intestinaux, abcès** (usages thérapeutiques basés sur des textes datant de 1 000 ans avant J.C. au 16ème siècle) ;

- Catasplame de feuilles sur les **plaies ;**

- Propriétés **hypotensives, bradycardisantes, anti-spasmodiques ;**

- Les feuilles intégrées à un régime pauvre en glucides pour les diabétiques ont montré des résultats significatifs dans la **réduction de la glycémie.**

- **Graines**

- Utilisées contre les **infestations de vers intestinaux, les maladies des yeux, l'inflammation, les abcès, les insomnies ;**

- Ils utilisent les graines en tant que **diurétique, anti-œdémateux et fébrifuge** dans plusieurs régions en Inde ;

- **Prévention du stress oxydant.**

13. **Dose quotidienne recommandée**

(Ayurvedic Pharmacopoeial Plant Drugs: Expanded Therapeutics, 1ère Edition C. P. Khare, 2015)

- **Feuilles**

10–20 ml des feuilles fraîches sous forme de jus

- **Graines**

5–10 g de graine en poudre

14. Toxicité

(Pharmacopée végétale caribéenne, 2ème Édition, Tramil, 2007)

La DL 50 de la ptérygospermine administrée oralement à la souris : 350-400 mg/kg (les doses élevées entraînent la mort par arrêt cardio-respiratoire).

L'ingestion de grandes quantités de fruits peut avoir des effets toxiques.

Administrées par voie orale chez la souris à la dose de 5 g/kg, les infusions de graines et de feuilles ne montrent pas de toxicité apparente. L'intérêt médicinal de cette plante dans la prise en charge de l'hyperglycémie en Guadeloupe est à explorer.

Monographie n°3 : Vèpèlè

Azadirachta indica A. Juss.

1. **Synonymes :** *Antelaea azadirachta* (L.) Adelb.

   Melia azadirachta L.

2. **Inscription à la Pharmacopée :**

   Pharmacopée ayurvédique (API The Ayurvedic Pharmacopoeia of India)

   Feuille (API, Part I, Vol II)

   Fleur (API, Part I, Vol. V)

   Fruit (API, Part I, Vol. V)

   Écorce (API, Part I, Vol. II.)

   Racine (API, Part I, Vol. V)

3. **Famille** : **Meliaceae**

4. **Distribution et éléments botaniques**

Figure 42 : Planche de photographies du vèpèlè (*Azadirachta indica*) (©Lindy J.,2019)

De gauche à droite: Vèpèlè (arbre) (©Lindy J.) ; Tronc et écorce de vèpèlè (©Lindy J.) ; Feuilles de vèpèlè (©Lindy J.)

Figure 43 : Planche de photographies du vèpèlè (*Azadirachta indica*)

De gauche à droite : Inflorescence de vèpèlè ;Feuilles et graines de vèpèlè

5. Distribution géographique

Originaire de l'Inde (vallée de l'Indus). Il est très répandu en Asie du Sud et en Asie du Sud-Est. Elle est cultivée en Afrique, dans le Pacifique Sud, en Amérique du Sud et centrale, en Australie et dans le Sud de la Floride et de la Californie [176].

6. Description botanique (figure 42 et 43)

Le vèpèlè est un arbre mesurant 6 à 15 mètres de hauteur. Son écorce est brun foncé, crevassée, la cassure est brun rougeâtre. Les feuilles, qui mesurent jusqu'à 25 cm de long, sont composées, imparipennées, asymétriques à la base, dentées, glabres, lancéolées et constituées de cinq à huit paires de folioles. L'inflorescence est en forme de panicules axillaires très fleuries. Les fleurs, nombreuses, blanches, pédiculées, mesurent environ 1,0 cm de large. Les fruits sont des drupes jaunâtres à maturité, oblongues, d'environ 1,5 cm de long, odorantes, contenant une seule (rarement deux) graine(s) (figure 43).

7. <u>Emplois traditionnels en Guadeloupe issus de l'enquête</u> **(⩾3 mentions indépendantes pour une même indication*)** **Critère de confiance de Le Grand et Wondergem (1987) et Johns et al. (1990) qui prend en considération l'usage d'un remède seulement si partagés par au moins trois informateurs indépendants.*

- **Parasites domestiques (insectes)**

  - Feuilles, dans les placards

  - Graines mûres, incisées dans les placards

- **Moustiques (prévention des piqûres)**

  - Écorce brûlée, fumigation

  - Racine, huile, massage sur le corps (chasse et apaise)

- **Affections dermatologiques : eczéma**, **mycoses, variole en Guadeloupe**, **psoriasis, acné, boutons de chaleur, tâches, prurit**

  - Fleurs/feuilles/graines, écrasées/bouillies, cataplasme

  - Feuilles, macérat, bain

  - Savon à base de vèpèlè, bain/hygiène du corps

  - Eczéma bébé (autrefois): 1/bain de feuillage ; puis 2/massage avec de l'huile de graines mûres (extraction avec la roche à massalè) sur peau sèche

  - Eczéma sévère de la jambe (adulte): 1) Jambe lavée avec un bouillon de feuilles et de bourgeons ; 2) Cataplasme de feuilles écrasées ; 3) Massage avec pulpe de graines écrasées et huile de sésame.

- **Usage vétérinaire :** bœufs, cabris +++**: insectifuge, fongicide, anti-tiques**

  - Feuilles, macérat/décoction, bain de feuillages

- **Diabète, troubles lipidiques (cholestérol, triglycérides) (prévention ou rééquilibrage)**

  - Feuilles, infusion, voie orale : 10 g de feuilles (20 feuilles), mâchées (hôpital ayurvédique inde)

8. Emplois traditionnels ayurvédiques [176]

- Toute la plante (décoction) : Dermatose, érysipèle, lèpre, troubles urinaires ;
  Parasitose interne ;
  Ictère et ascite.
- Toute la plante (huile en externe): ulcères de peau, lèpre, teigne ;
- Fruits frais et écorce: Tonique amer : antiseptique, insectes ;
- Fleurs: Stomachiques ;
  Teigne, eczéma, rhumatismes ;
  Massages : arthrite, paralysie, hémiplégie.

9. Emplois traditionnels à Trinidad-et-Tobago

Il est utilisé à Trinidad-et-Tobago en médecine traditionnelle vétérinaire, comme antihelminthe. On administre, par voie orale, aux chiens une solution à base de feuilles de vèpèlè moulues pour le vermifuger [176].

Beaucoup d'autres usages de cet arbre sont évoqués par Kumar Mahabir (Medicinal and edible plants used by East Indians of Trinidad and Tobago, 1991). Parmi eux :

- Plaies : cataplasme de feuilles de vèpèlè et de rhizome de manja (*Curcuma longa*) ;
- Affection fébrile aiguë (type malaria), maux d'estomac, « rhumes » : décoction d'écorce de vèpèlè avec du sucre de canne.

10. Emplois traditionnels en Inde évoqués dans la Pharmacopée indienne

(Ayurvedic Pharmacopoeial Plant Drugs : Expanded Therapeutics, 1ère Edition C. P. Khare,

2015)

Charaka et Sushrata, les deux principaux contributeurs de la littérature médicinale indienne, utilisaient un mélange de fleurs, de feuilles, de graines, de racines et d'écorces de vèpèlè en décoction ou en pâte pour soigner en voie interne ou externe les affections sévères de la peau (lèpre), les intoxications, les fièvres chroniques, les troubles urinaires, la jaunisse, les œdèmes, les inflammations, les infestations parasitaires intestinales, les hémorroïdes.
Les feuilles sont utilisées également dans les ulcères, les affections buccales (parodontites, gingivites).
L'écorce de vèpèlè est utilisée sur les ulcères pour «purifier le sang», dans les hyperglycémies, les troubles hépatiques.
La fleur de vèpèlè est utilisée pour « purifier le sang », dans les hyperglycémies, les états inflammatoires, les troubles hépatiques, les nausées.

11. Phytochimie et activités pharmacologiques démontrées : limonoides

- **Principaux constituants phytochimiques [176]**

Les nombreuses propriétés de cet arbre, d'abord connues de façon empirique, ont été confirmées scientifiquement dès 1942 par le chimiste pakistanais Salimuzzaman Siddiqui (1897– 1994).

L'arbre doit ses propriétés chimiques à environ 4 principales molécules actives et une vingtaines de molécules mineures mais qui possèdent une activité chimique non négligeable.

Les molécules principales appartiennent à la classe des triterpènes plus spécifiquement aux **limonoides.** Ce sont notamment l'**azadirachtine, la salannine et la nimbine.**

• Limonoïdes (cseco-tétranortriterpènes) : **Azadirachtine** (azadirachtine A), 3-tigloylazadirachtol (azadirachtine B), 1-tigloyl-3-acétyl-11-hydroxy-méliacarpine (azadirachtine D), 11-déméthoxycarbonyl azadirachtine (azadirachtine H), 1-tigloyl-3-acétyl-11-hydroxy-11-déméthoxycarbonyl méliacarpine (azadirachtine I), azadiriadione,

azadirachtanine, époxyazadiradione

• Protolimonoïdes du groupe gédunine : **Nimbine**, déacetylnimbine, salannine, azadirachtolide, isoazadirolide, margosinolide, nimbandiol, nimbinène, nimboline A, nimbocinone, nimbocinolide, nimbolide, nimocine, nimocinol

• Flavonoïdes : Hyperoside, nimbaflavone, quercitrine, quercétine, rutine

• Autres constituants : Tanins Bêtasitostérol, vilasanine Ca, Mg, P

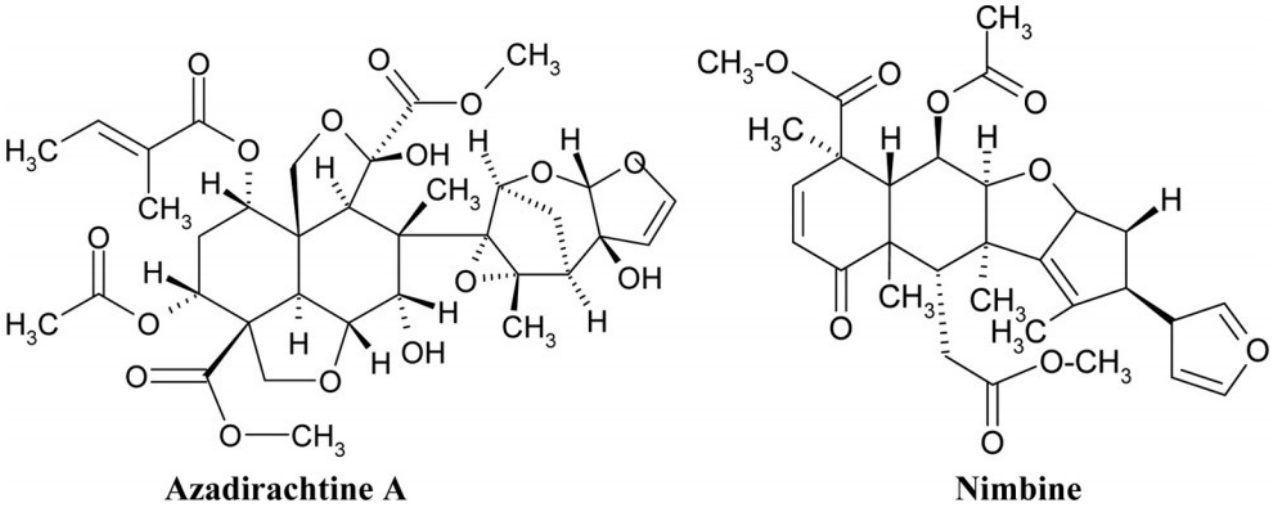


Figure 44 : Structure chimique de deux constituants principaux d'*Azadirachta indica* ; l'Azarachtine A et la Nimbine (Ghedira K. & Goetz P., 2014)

12. <u>Activités pharmacologiques de la graine confirmées par expérimentations [176]</u>

– **Action insecticide de l'Azadirachtine, le « bio-pesticide »**

L'azadirachtine est présente majoritairement dans les graines. Elle interrompt la croissance des insectes.

La nimbidine, la salannine, le meliantriol et l'azadirachtine bloquent l'alimentation des insectes en paralysant leur appareil piqueur-suceur et le mouvement de leur intestin.

L'odeur soufrée des matières actives du neem est répulsive. Elle perturbe la ponte et le comportement sexuel des insectes adultes. *« En usage vétérinaire, les extraits de neem s'avèrent particulièrement efficaces pour éloigner les puces, tiques et autres parasites ».*

– **Activité hypoglycémiante**

Un effet hypoglycémiant a été observé chez le lapin, comparable à celui du glibenclamide.

– **Activité antimalarique**

Des expériences ont montré des résultats positifs sur l'effet inhibiteur in vitro de l'extrait de feuilles de vèpèlè sur la croissance de *Plasmodium falciparum,*

«Un extrait aqueux ou éthanolique de feuilles a inhibé la croissance de Plasmodium falciparum in vitro, avec des concentrations inhibitrices médianes de 115,0 et 5,0 pg/ml, respectivement. Le nimbolide, un constituant de l'extrait, a inhibé la croissance de Plasmodium falciparum in vitro avec une concentration efficace moyenne de 2,0 µg/ml. Cependant, l'administration intragastrique de 746,0 mg/kg de poids corporel de l'extrait aqueux, de 62,5 mg/kg de poids corporel de l'extrait à l'éthanol ou de 12,5 mg/kg de poids corporel de nimbolide n'a pas présenté un tel effet chez les souris infectées par Plasmodium ».

– **Activité antimicrobienne et antivirale**

Un extrait au méthanol de feuille à 1,0 mg/ml a montré une action inhibitrice in vitro sur le virus coxsackie B.

Un extrait aqueux des feuilles, à diverses concentrations en fonction de l'organisme, a inhibé la croissance in vitro des *Bacterioides gingivalis*, des *Bacterioides intermedius*,

des *Streptococcus salivarius* et des *Streptococcus viridans.* .

Un extrait à l'éther de pétrole des feuilles, à diverses concentrations en fonction de l'organisme, a inhibé la croissance d'*Epidermophyton floccosum*, de *Microsporum canis, Microsporum gypseum,* de *Trichophyton concentricum,* de *Trichophyton violaceum* et de *Trichophyton rubrum.*

– **Activité antioxydante**

L'administration intragastrique de 100,0 mg/kg de poids corporel d'un extrait aqueux de feuilles chez le rat a montré une activité anti-oxydante sur le foie d'animaux porteurs de tumeurs.

– **Effets immunologiques**

Une augmentation plus significative de la réponse immunitaire humorale et à médiation cellulaire a été observée chez des souris traitées avec de l'ovalbumine après administration d'un extrait aqueux de feuilles, par rapport au groupe témoin.

– **Effets thérapeutiques dermatologiques** sur les affectations cutanées telles que la teigne, l'eczéma, la gale.

D'autres effets ont été démontrés tels que :

- **Effets anxiolytiques et analgésiques des feuilles :** L'administration intragastrique de 10,0 à 200,0 mg/kg d'extrait aqueux de feuilles induit un effet anxiolytique similaire à celui du diazépam chez le rat. L'extrait de feuilles est analgésique chez la souris.

13. <u>Dose quotidienne recommandée</u>

(Ayurvedic Pharmacopoeial Plant Drugs : Expanded Therapeutics, 1ère Edition C. P. Khare,

2015)

- **Feuilles**

-poudre : 1–3 g

-décoction : 10–20 g

- **Fruit** : 1–2 g de poudre. 5–10 gouttes d'huile
- **Écorce:** (poudre) : 2–4 g.

La décoction doit être utilisée en externe.

- **Racine** : 3–6 g.
- **Fleurs** : 2–4 g (poudre). 10–20 mL (jus frais)

14. Toxicité

Voici les résultats toxicologiques obtenus sur une population de poulets nourris avec 2 à 5% de feuilles de vèpèlè en poudre de la 7ème à la 35ème journée d'âge :

- augmentation de la lactate déshydrogénase ;
- augmentation de la transaminase glutamique-oxaloacétique et des activités ;
de la phosphatase alcaline ;
- augmentation de l'acide urique et des concentrations de bilirubine ;
- diminution du nombre total des niveaux de protéines sériques ;
- réductions marquées de la valeur des numérations érythrocytaires, du taux d'hémoglobine ; l'hématocrite, du volume globulaire moyen et de la moyenne de l'hémoglobine corpusculaire qui ont été associés à la décoloration jaune sur les jambes et l'hépatonéphropathie [176].

Part	Toxic/adverse effect	Animal in which toxicity is manifested	Reference
Bark	Lethal toxicity	Snail and fish Mice	113 98
Seed	Lethal toxicity	Tilapia and carp White leghorn chicks	110 110, 115
	Mild to severe changes in kidney, liver, spleen, intestine and heart	Chick	110
	Trypsin inhibitory activity	Weaning rat	110, 116
	Antispermatogenesis	Rat	110
	Reduced haemoglobin content and growth depression	Calf	110
Oil	Lethal toxicity	Tilapia and carp	110
	Acute toxicity	Rat, rabbit	117
	Severe hypoglycaemia	Rat	24, 64, 110
	Produces vomiting, diarrhoea, drowsiness, acidosis, encephalopathy	Human	98, 110, 118
	Spermicidal	Rhesus monkey and human	69
	Antifertility	Baboons and monkey Rodent	74 75
Leaf	Lethal toxicity	Mice, guinea pig	98
	Reduced heart rate and increased pulse rate	Guinea pig	110
	CNS-depressant	Mice	93
	Hepatonephropathy	Hisex chick	120
	Genotoxicity	Mice	121
	Antifertility	Mice	73, 98
	Decreased sperm count and motility	Rat	122
	Antiandrogenic	Rat	123
	Hypoglycaemia	Rat, rabbit	62, 64

Figure 45: Évaluation de la toxicité des différentes parties du vèpèlè (*Azadirachta indica*) sur différents animaux (Kausik BISWAS & al., 2002, Current science, Vol 82 N°11)

La figure 45 liste les cas référencés de toxicité et d'effets indésirables survenus chez différents animaux secondairement à l'administration de feuilles, de graines, d'huile, ou d'écorce de vèpèlè. Des cas de toxicité léthale chez le rat et la souris ont été reportés après administration d'écorce, d'huile de graine, ou de feuilles de vèpèlè. Il y a de nombreuses références sur le lien entre la fertilité et l'usage du vèpèlè. La feuille présenterait des propriétés portant atteinte à la fertilité chez la souris et affecterait la qualité et la quantité des spermatozoïdes chez le rat. L'huile de la graine aurait des effets spermicides chez le singe

et l'Homme. L'usage de la graine affecterait la spermatogenèse chez le rat.

Il a été observé une hypoglycémie sévère après l'utilisation orale de l'huile de vèpèlè chez le rat.

Voici un résumé des résultats d'essais cliniques sur la toxicité du vèpèlè présentés par un groupe de chercheurs du département de physiologie de l'institut indien de biologie chimique à Kolkata pour la revue indienne « Current Science » en 2002.

- **Évaluation de la toxicité de l'écorce**

Des extraits méthanoliques d'écorce administrés à l'oral à des souris ont induit une DL50 à environ 13 g/ kg [177].

- **Évaluation de la toxicité de la graine**

Un essai sur des poulets alimentés avec de la nourriture contenant 2,5% de graines de vèpèlè a révélé des changements mineurs à sévères sur le foie, les reins, la rate, les intestins et le cœur. Aussi, un retard de la spermatogenèse a été observé chez des rats nourris avec des gâteaux à base de graines de vèpèlè [177].

- **Évaluation de la toxicité de l'huile de la graine**

L'administration orale de 200 mg d'huile au rat cause une sévère hypoglycémie. L'huile de graine de neem a montré une toxicité sévère chez le rat et chez le lapin avec une DL50 respective de 14 ml/kg et de 24 ml/kg. Des cas isolés de toxicité après usage de l'huile chez l'Homme ont été révélés : troubles digestifs (diarrhées et vomissements), encéphalopathie, acidoses. Cette toxicité serait due à la présence entre autres d'aflatoxines dans l'huile [177].

- **Évaluation de la toxicité des feuilles**

L'administration orale d'extraits de feuilles a démontré une toxicité chez la souris avec des troubles digestifs, une apathie, une hyperthermie, des convulsions conduisant enfin à la mort.

L'extrait aqueux de feuilles administré à l'oral a aussi montré des effets négatifs sur la fertilité chez la souris. L'administration orale d'extrait de feuilles durant 48 jours à des rat albinos a causé une altération qualitative et quantitative des spermatozoïdes. L'administration de 20 à 60 mg de poudre sèche de feuilles durant 24 jours chez le rat a causé une diminution du liquide séminal [177].

L'enquête a révélé un usage de 49 plantes dont 30 appartiennent à la Pharmacopée ayurvédique. Elles viennent principalement de la cueillette sauvage dans les jardins familiaux. Les personnes interrogées recherchent un effet bénéfique de la plante à travers croyances et rituels hindous, une cuisine épicée préventive et la médecine traditionnelle. Les savoirs ancestraux détenus par les premiers coolies, se mêlent aujourd'hui aux savoirs véhiculés par la recherche biomédicale et par les contacts avec la médecine ayurvédique pratiquée en Inde. Ce dynamisme permet de valoriser l'héritage et vient complexifier une médecine traditionnelle créole déjà riche.

Les plantes médicinales sont utilisées pour soigner les maux du quotidien, mais également pour faire face à certains problèmes de santé publique en Guadeloupe tels que le diabète, l'hypertension et les maladies vectorielles. Nous avons mis notamment en évidence un certains nombre de plantes, qui sont utilisées pour leurs vertus « anti-diabétiques » (prévention ou régulation de l'hyperglycémie) telles que *Curcuma longa, Azadirachta indica, Momordica charantia, Ocimum tenuiflorum, Mangifera indica. Ocimum tenuiflorum* est étudiée pour ses effets anti-oxydants, hypoglycémiants, antifongiques, antibactériens, analgésiques et antispasmodiques [178]. La monographie de l'*Azadirachta indica* justifie bien le besoin de confirmer par des essais cliniques les connaissances ancestrales et d'établir le profil toxicologique de la plante. En effet, les résultats sur les potentiels effets toxiques de l'usage d'*Azadirachta indica,* démontrent que malgré les nombreux intérêts prouvés depuis des siècles par une plante, cela ne la dispense pas d'avoir des effets pouvant présenter un risque pour la santé.

A travers une recherche bibliographique étendue, ce travail devrait être poursuivi afin de dresser le profil pharmacologique de toutes les plantes citées, en particulier les plus utilisées. De même, il serait intéressant d'étendre cette étude à un échantillon de personnes et une zone géographique plus large. Par exemple, on peut proposer une étude comparative entre les pratiques médicinales héritées de la culture indienne en Guadeloupe et celles de Trinidad et Tobago.

TROISIÈME PARTIE :

PERSPECTIVES

Existe-t-il un encadrement encadrement législatif prévu pour l'usage de ces plantes, en France ? Quel rôle peut jouer le pharmacien ?

VIII. Les plantes médicinales en France

Il y a un engouement croissant pour la phytothérapie en France depuis 30 ans. Selon les chiffres fournis par l'Observatoire sociétal du médicament en 2011 [179], 63 % des français ont confiance en la phytothérapie, 35% utilisent des plantes en complément de la médecine classique, 45 % disent avoir recours à la phytothérapie et 43% des personnes qui ont régulièrement recours à la phytothérapie et à l'homéopathie, le font en prévention. Selon la présidente de l'Ordre des pharmaciens, en 2018, « il y a bien une attente sociétale forte de produits naturels doux, sans effets indésirables, efficaces, utilisés surtout en préventif ou contre les petits maux du quotidien » [180]. L'usage des plantes médicinales en cuisine ou en médecine traditionnelle à des fins préventives est systématiquement revenu lors de mes entretiens.

Dans le rapport d'information sur « les plantes médicinales et l'herboristerie », délivré par M. Joël LABBE et déposé le 25 septembre 2018 sur le site du Sénat, les acteurs soulignent une réappropriation croissante des traditions par les jeunes générations aussi. Toujours selon le rapport, le phénomène est décrit comme plus conséquent dans les départements d'Outre-Mer en termes de connaissances des usages et des vertus des plantes. En effet, le président de l'association pour la promotion des plantes aromatiques et médicinales de La Réunion (APLAMEDOM Réunion), affirme que près de 87% de la population de l'île utilise les plantes médicinales, soit deux fois plus que dans l'hexagone [180].

Le pharmacien d'officine doit se positionner en tant qu'acteur déterminant face à cet engouement, en mettant à profit sa formation approfondie en sciences pharmaceutiques pour encadrer la validation, l'exploitation, la transformation, l'usage et la vente des plantes médicinales.

VIII.1. Statut juridique en France

Le tableau 26 [180], a été élaboré pour le rapport d'information du Sénat intitulé « Les plantes médicinales et l'herboristerie : à la croisée de savoirs ancestraux et d'enjeux d'avenir » en 2018, pour présenter de manière synthétique, les principaux statuts applicables aux plantes et aux produits à base de plantes.

Tableau 26: Les principaux statuts applicables aux plantes et produits à base de plantes

Les principaux statuts applicables aux plantes et produits à base de plantes

Statut	Catégories de produits	Tutelles nationales	Surveillance	Cadre/Particularités
Médicaments	Plantes médicinales de la pharmacopée	Ministère santé / ANSM *(ANSES pour médicaments vétérinaires)*	Pharmacovigilance ANSM	Monopole officinal Dérogation pour 148 plantes (décret 2008-841)
	Préparation officinale ou magistrale			Monopole officinal Bonnes pratiques de préparation, formulaires et monographies (ex : mélanges pour tisanes)
	Médicament et médicament traditionnel à base de plantes			Monopole officinal Autorisation de mise sur le marché (AMM) par EMA (agence européenne du médicament) ou ANSM
Denrées alimentaires	Complément alimentaire	DGCCRF	Nutrivigilance DGCCRF/ANSES	Déclaration préalable (télé-portail DGCCRF) Plantes autorisées : liste de 541 plantes (arrêté 2014) + reconnaissances mutuelles entre Etats Possibilité d'allégations de santé, encadrées par règlement (CE) 1924/2006
	Plantes en vrac seules ou en mélanges	DGCCRF		Plantes autorisées : liste de 148 plantes hors monopole pharmaceutique (décret 2008-841)
Produits cosmétiques	Huiles essentielles, produits complexes à base d'huiles essentielles	Ministère santé /ANSM	Cosmétovigilance ANSM	Enregistrement européen
Dispositifs médicaux		Ministère santé /ANSM	Matériovigilance ANSM	Depuis 2017 nouvelle procédure d'enregistrement au niveau européen
Autres	Arômes alimentaires (dont huiles essentielles)	DGCCRF / ANSES		
	Parfums d'ambiance (dont huiles essentielles)			Réglementation REACH : pictogrammes de sécurité obligatoires

VIII.1.1 Les plantes médicinales de la Pharmacopée française

Les plantes médicinales sont « des drogues végétales qui peuvent être utilisées entières ou sous forme d'une partie de plante et qui possèdent des propriétés médicamenteuses ». La vente des plantes médicinales inscrites à la Pharmacopée est réservée aux pharmaciens (sous réserve de dérogation établie par décret, article L. 4211-1 du CSP) [181] .

La Pharmacopée est un ouvrage réglementaire destiné aux professionnels de santé qui comprend :

- les textes de la Pharmacopée européenne ;
- les textes de la Pharmacopée française, y compris ceux relevant de la Pharmacopée des Outre-Mer qui remplissent les conditions de la réglementation en vigueur dans le domaine *(Art. L 5112-1 du code de la santé publique- Loi 2009-594 du 27/05/2009).*

Elle indique les caractères des médicaments, les critères de pureté, les méthodes d'essai et d'analyse à utiliser pour assurer leur contrôle, les procédés de préparation, de stérilisation, de conservation des dits médicaments ainsi que les règles de leur conditionnement, leurs principales incompatibilités et un ensemble de données qui peuvent être utiles au pharmacien pour leur préparation et leur délivrance.

L'ensemble des critères permettant d'assurer un contrôle de la qualité optimale est regroupé et publié sous forme de monographies.

La dernière version de la Pharmacopée française en vigueur est la 11ème édition et elle est disponible sur le site de l'Agence Nationale de Sécurité du Médicament (ANSM). Ces textes font autorité pour toute substance ou formule figurant dans la Pharmacopée : ils constituent un référentiel opposable régulièrement mis à jour [182].

Le monopole pharmaceutique s'étend à la vente des 546 plantes médicinales inscrites à la Pharmacopée, « sous réserve de dérogations fixées par décret ». La liste se décline en deux

parties :

- Liste A[42] (416 plantes, dites « drogues végétales »): elle comprend des plantes utilisées traditionnellement.

Depuis 2008, une liste fixée par décret de 148 plantes médicinales leur permet d'être vendues hors du monopole officinal, mais à condition de ne pas revendiquer une indication thérapeutique ou un effet pharmacologique (décret 2008-841 du 22 août 2008). Celles-ci sont en général vendues en vrac ou sous forme de mélanges et destinées à être utilisées en infusion ou en décoction. Pour la plupart, il s'agit de plantes ayant un autre usage (alimentaire, aromatique ou condimentaire).

La loi n°2009-594 du 27 mai 2009 a permis l'entrée de *rimèd razié* utilisés en médecine créole Outre-Mer.

- Liste B (130 plantes) : elle comprend des plantes qui peuvent être utilisées traditionnellement en thérapeutique mais dont les effets indésirables potentiels sont supérieurs au bénéfice thérapeutique attendu, par exemple en raison de leur toxicité. Ces plantes ne peuvent être vendues en l'état, y compris par des pharmaciens. Leur monopole permet d'éviter une exploitation annexe, risquée pour la santé publique.

L'inscription à la Pharmacopée française ou européenne permet la reconnaissance officielle de la plante en tant que plante médicinale. Son introduction dans le circuit pharmaceutique encadre, sécurise et valorise son usage (sous réserve de dérogation). Certaines peuvent parallèlement posséder des usages alimentaires, condimentaires ou cosmétiques. Inscrites à la Pharmacopée française ou européenne, ces plantes peuvent être utilisées en l'état ou comme matière première pour réaliser des préparations. Produits complexes, actifs mais potentiellement dangereux, elles bénéficient d'un cadre réglementaire strict permettant d'encadrer leur utilisation, leur transformation et leur dispensation [181].

---

42 *Une partie de ces plantes possèdent une monographie. La monographie est une étude exhaustive, détaillée de la plante, sa description botanique, pharmacologie, pharmacocinétique, toxicologique.*

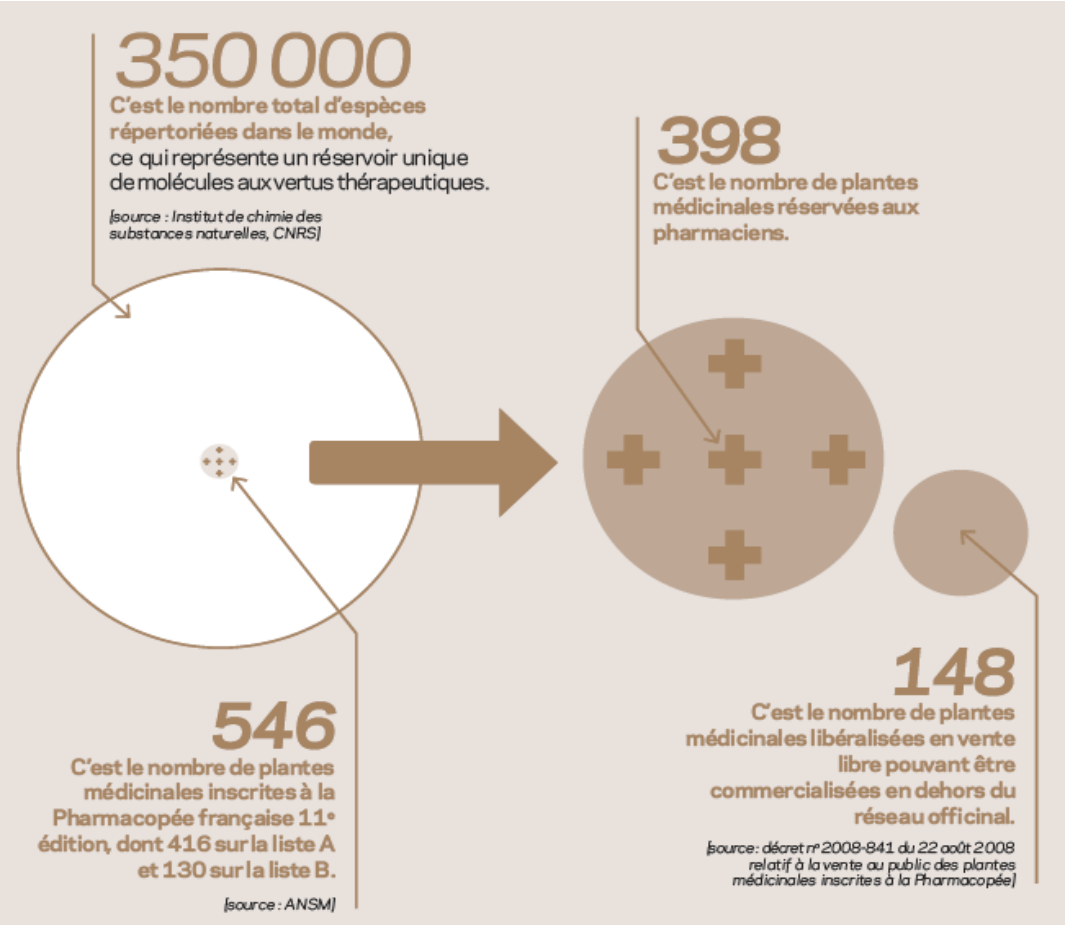


Figure 46: Les plantes médicinales en quelques chiffres

La figure 46 [181] publiée par l'Ordre national des pharmaciens en 2014, témoigne de l'énorme potentiel thérapeutique qu'il reste à exploiter. En effet, selon les chiffres communiqués par le Centre National de la Recherche Scientifique (CNRS), on recense environ 350 000 espèces dans le monde, susceptibles chacune de renfermer des molécules actives aux vertus thérapeutiques. Aujourd'hui, seules 546 de ces plantes sont inscrites à la Pharmacopée française (11ème édition), soit moins de 1% du total des espèces recensées (0,156%).

VIII.1.2 Plantes de l'enquête et cadre réglementaire

Tableau 27: Liste de 23 plantes et épices citées par les enquêtés

Nom botanique	**Pharmacopée française (11ème édition)**	**Pharmacopée indienne**	**Pharmacopée caribéenne (3ème édition)**
Averrhoa bilimbi (Oxalidaceae)			
Azadirachta indica (Meliaceae)		×	
Brassica juncea (Brasicaceae)	× (Liste A)		×
Coriandrum sativum (Umbelliferae)	× (Liste A)	×	
Curcuma Longa (Zingiberaceae)	× (Liste A)	×	×
Cuminum cyminum (Apiaceae)		×	
Cymbopogon citratus (Poaceae)	× (Liste A)	×	×
Cynodon dactylon (Poaceae)	× (Liste A)	×	
Elattaria cardamomum L. (Zingiberaceae)		×	
Eryngium foetidum (Apiaceae)	× (Liste A)		×
Ferula assa-foetida L. (Apiaceae)	× (Liste A)	×	
Mangifera indica (Anacardiaceae)		×	×
Momordica charantia L. (Cucurbitaceae)	× (Liste A)	×	×
Moringa oleifeira (Moringaceae)		×	×
Murraya koenigii (Rutaceae)		×	
Ocimum micranthum (Lamiaceae)			
Ocimum tenuiflorum (Lamiaceae)		×	×
Piper betle (Piperaceae)		×	
Ricinus communis (Euphorbiaceae)	× (Liste B)	×	×
Syzygium aromaticum (Myrtaceae)	× (Liste A)	×	×
Tamarindus indica (Fabaceae)	× (Liste A)	×	×
Trigonella foenum-graecum (Fabacae)	× (Liste A)	×	
Zingiber officinale (Zingiberacae)	× (Liste A)	×	×

Le tableau 27 est une liste de 23 plantes et épices citées par les enquêtés pour leur usage

dans le cadre thérapeutique médicinal et/ou introduites en cuisine en tant qu'épices. Les croix correspondent aux appartenances des plantes aux Pharmacopées française, caribéenne et ayurvédique. Pour le réaliser, j'ai consulté la Pharmacopée française (11ème Édition), «The Ayurvedic Pharmacopoeia of India » et la liste des plantes de la Pharmacopée caribéenne, 3ème Édition (Annexe 3) communiquée par l'équipe Tramil. « The Ayurvedic Pharmacopoeia of India » est un document officiel, publié par la commission de la Pharmacopée de la médecine indienne du ministère de l'ayurvéda, du yoga, de la naturopathie, de la médecine Unani, de la médecine Siddha et de l'homéopathie de la République indienne (AYUSH) [183].

Selon le tableau 27, 7 plantes sur 23 ne font partie ni de la Pharmacopée française, ni de la Pharmacopée caribéenne. Ces sept plantes sont les suivantes : *Averrhoa bilimbi, Azadirachta indica, Cuminum cyminum, Elletaria cardamomum, Murraya koenigii, Ocimum micranthum, Piper betle.* Cependant, elles appartiennent à la Pharmacopée ayurvédique indienne, exceptés *Averrhoa belimbi* et *Ocimum micranthum.* Parmi ces plantes, le *vèpèlè* (*Azaradichta indica*) par exemple, utilisé en Inde depuis plusieurs millénaires, a été mentionné plus de 30 fois en médecine traditionnelle notamment pour ses vertus dermatologiques, antidiabétiques et insectifuges.

Aussi, le *mouninkilè* (*Moringa oleifera*) et le Tulsi (*Ocimum tenuiflorum*), figurent dans la Pharmacopée caribéenne mais ils sont absents de la Pharmacopée française. Selon l'enquête, *Moringa oleifera* est « l'arbre aux 300 vertus ». Il est mentionné plus de 30 fois en médecine traditionnelle et est cuisiné par toutes les personnes interrogées.

Enfin, notons que *Ricinus communis* est classé dans liste B de la Pharmacopée française. Il est mentionné plus de 10 fois dans les usages thérapeutiques mais essentiellement en application externe. La purge à l'huile de graine de ricin avant la rentrée scolaire, très pratiquée autrefois, est tombée en désuétude.

VIII.1.3 Médicaments à base de plantes

VIII.1.3.1 Les préparations magistrales et officinales à base de plantes

Ces préparations sont des médicaments préparés sous la responsabilité du pharmacien et selon les Bonnes Pratiques de Préparation (Art. L. 5121-5 du Code de la Santé Publique), en suivant les formulaires et monographies de la Pharmacopée.

Préparation magistrale : Tout médicament préparé selon une prescription médicale, destiné à un malade déterminé en raison de l'absence de spécialité pharmaceutique disponible disposant d'une Autorisation de Mise sur le Marché, de l'une des autorisations mentionnées aux articles L. 5121-9-1 et L. 5121-12, d'une autorisation d'importation parallèle ou d'une autorisation d'importation délivrée à un établissement pharmaceutique dans le cadre d'une rupture de stock d'un médicament, soit extemporanément en pharmacie, soit dans les conditions prévues à l'article L. 5125-1 ou à l'article L. 5126-2 (article L. 5121-1 du CSP).

Préparation officinale : Tout médicament préparé en pharmacie inscrit à la Pharmacopée ou au Formulaire national et destiné à être dispensé directement aux patients.

VIII.1.3.2 Les spécialités pharmaceutiques à base de plantes

Une spécialité pharmaceutique est un médicament préparé à l'avance, présenté sous un conditionnement particulier et caractérisé par une dénomination spéciale.

Définition (selon le Code de la Santé Publique) : « tout médicament dont les substances actives sont exclusivement une ou plusieurs substances végétales ou préparations à base de plantes ou une association de plusieurs substances végétales ou préparations à base de plantes » (article L. 5121-1, 16° du CSP). Ces préparations peuvent être des extraits, des

huiles essentielles ou grasses, des teintures, des exsudats ou des poudres. La substance active peut être concentrée, sous la forme d'extrait par exemple, fabriquée à partir d'une partie de la plante (feuilles, racines) ou de la plante entière [180].

C'est l'Agence Nationale de Sécurité des Médicaments (ANSM) qui délivre l'autorisation de commercialisation du médicament à base de plantes. Cette autorisation garantit l'innocuité, la qualité et l'efficacité thérapeutique dans les indications autorisées. Trois procédures d'accès au marché sont possibles [184] :

1/ *Demande d'autorisation de mise sur le marché (AMM) :* fourniture d'un dossier complet identique à la démarche pour les médicaments de synthèse chimique avec les essais cliniques et non cliniques.

2/ *Demande d'autorisation de mise sur le marché (AMM) sur la base de l'usage médical bien établi* : le demandeur démontre, par référence à une documentation bibliographique appropriée, que la ou les substances actives présentent une efficacité reconnue (sur la base de l'usage démontré depuis au moins 10 ans en France ou dans l'Union européenne), ainsi qu'un niveau acceptable de sécurité.

3/ *Demande d'enregistrement (procédure simplifiée)* pour les médicaments traditionnels à base de plante : il doit être démontré à partir d'éléments bibliographiques et de rapports d'experts que le médicament a fait l'objet d'un usage médical depuis au moins 30 ans au moment de la demande, dont au moins 15 ans dans l'Union Européenne ou l'Espace économique européen. L'indication attribuée est alors formulée ainsi : *« Traditionnellement utilisée dans… ».*

Les médicaments à base de plantes sont soumis aux même exigences législatives que les spécialités chimiques ou issues de la biotechnologie. Depuis 2008, 38 spécialités à base de plantes sont en libre accès en officine (article R. 4235-55 du CSP). La liste est établie et régulièrement mise à jour par l'ANSM. Le pharmacien est tenu d'assurer leur délivrance selon les bonnes pratiques de délivrances du médicament en n'oubliant pas d'attirer l'attention du patient sur le fait que le caractère naturel de la spécialité ne le dispense pas des précautions d'utilisation comme tout médicament. Les effets indésirables sont signalés

au centre de pharmacovigilance (Tableau 26).

VIII.1.3.3 Compléments alimentaires à base de plantes

Arrivés sur le marché après les vitamines et les minéraux, ils représentent un secteur en forte croissance depuis la fin des années 1990. Leur encadrement juridique est récent.

Selon le décret n°2006-3524 du 20 mars 2006, par transposition de la directive 2002/46/CE du Parlement européen, la définition du complément alimentaire est la suivante : « denrées alimentaires dont le but est de compléter le régime alimentaire normal et qui constituent une source concentrée de nutriments ou d'autres substances ayant un effet nutritionnel ou physiologique, seuls ou combinés, commercialisés sous forme de doses » (à savoir les gélules, pastilles, comprimés, sachets de poudre, ampoules, flacons munis d'un compte-gouttes ou toute autre forme de préparation destinée à être prise en unités mesurées de faible quantité). Selon ce décret, *« des plantes et préparations de plantes »* peuvent entrer dans la composition d'un complément alimentaire, celles-ci étant définies comme des *« ingrédients végétaux (…) possédant des propriétés nutritionnelles ou physiologiques, à l'exclusion des plantes ou des préparations de plantes possédant des propriétés pharmacologiques et destinées à un usage exclusivement thérapeutique »* [181].

Selon l'article 7 du décret n°2006-352, les plantes admises dans les compléments alimentaires sont celles dont l'usage est reconnu comme étant traditionnel en alimentation humaine. Sont considérées comme traditionnelles les plantes dont l'utilisation est reconnue comme n'étant pas nouvelle dans les compléments alimentaires au sens du règlement (UE) n°2015/2283.

L'article 7 du décret n°2006-352 a établi une liste de 542 plantes autres que les algues, les champignons et les lichens, admises dans les compléments alimentaires. Cette liste est parue au Journal officiel « Lois et Décrets » (JORF) le 17 juillet 2014 dans le cadre du processus d'harmonisation européenne.

Elle s'appelle « *l'arrêté plante* ».

Pour les produits non listés officiellement, l'article 16 prévoit une procédure de **« reconnaissance mutuelle »** à condition d'apporter la preuve de leur commercialisation dans un des autres pays membres de l'Union Européenne [185].

Leur mise sur le marché requiert un cadre réglementaire plus souple que celui du médicament, mais il demeure strict afin de garantir la sécurité des consommateurs. Elle se déroule en deux étapes qui sont les suivantes :

1) En amont : déclaration auprès de la Direction générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des fraudes DGCCRF (contrôle de conformité) ;

2) En aval : surveillance dans le cadre de la nutrivigilance.

Depuis 2009, l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (ANSES) s'est chargée de mettre en place un dispositif adapté aux effets indésirables liés aux compléments alimentaires, aliments enrichis et nouveaux aliments, adressé aux patients, aux laboratoires et aux professionnels de santé : la nutrivigilance. Une plate-forme de télédéclaration des signalements est disponible pour les professionnels de santé à l'adresse suivante : https ://pro.anses.fr/nutrivigilance/index.htm

La DGCCRF contrôle par ailleurs la présentation et la composition des produits, leur sécurité en matière d'hygiène et la conformité des allégations santé (environ 3 500 actions de contrôle par an, avec un taux de non-conformité sur les allégations de 20 à 30 %, principalement sur internet) [180].

Les règles d'étiquetage des compléments alimentaires sont également très strictes (article 9 du règlement 1169/2011, décret n°2006-352). L'accent est mis sur le fait que « l'étiquetage des compléments alimentaires, leur présentation et la publicité qui en est faite **n'attribuent pas à ces produits des propriétés de prévention, de traitement ou de guérison d'une maladie humaine, ni n'évoquent ces propriétés** ». Moins d'un tiers des compléments alimentaires étudiés présentent des anomalies en matière d'étiquetage [186]. En effet, la frontière entre compléments alimentaires à base de plantes et médicaments à base de

plantes est parfois étroite. Le complément a un effet physiologique qui maintient l'état d'équilibre naturel de l'organisme. Il fait l'objet d'une **« allégation de santé »** telle que « améliore le transit », « diminue l'envie d'aliments sucrés ». Le complément n'a pas vocation à traiter les maladies. Le médicament a un effet pharmacologique consistant à rétablir l'équilibre en corrigeant un état pathologique. On parle d'**indication thérapeutique** [180].

VIII.1.3.4 Cosmétiques à base de plantes

Les matières premières d'origine végétale sont largement présentes dans les formules cosmétiques. Les produits cosmétiques sont régis au niveau européen par le règlement n° 1223/2009 CE qui encadre leurs modalités de mise sur le marché. Celle-ci se fait sous la responsabilité du fabricant, sans autorisation préalable, sous réserve de ne pas nuire à la santé humaine dans les conditions normales ou raisonnablement prévisibles d'emploi, en faisant mention de leur composition pour l'information des consommateurs.

Les opérateurs sont tenus de constituer un dossier comprenant une évaluation de la sécurité pour la santé humaine du produit fini mis à la disposition des autorités compétentes à savoir l'ANSM et la DGCCRF, qui assurent la surveillance des produits dans le cadre du système de cosmétovigilance et peuvent prendre des mesures de police sanitaire [180].

Quelques usages traditionnels des plantes en cosmétique ont été recueillis au cours de l'enquête. Par exemple, ils utilisent l'huile de graine de *vèpèlè* (*Azadirachta indica*) pour l'hygiène de la peau atopique, de la pâte de *manja* (*Curcuma longa*) en application locale sur le visage en masque de beauté, des feuilles de *vètèlè* (*Piper betle*) mâchées pour l'hygiène buccale ou encore de l'huile de *karapat* (*Ricinus communis*) pour la beauté des cheveux.

VIII.2. Mésusages et élargissement du réseau

Le système législatif s'adapte peu à peu aux bouleversements engendrés par la montée de la popularité des médecines traditionnelles dans les recours de santé en France. Cependant, il reste encore beaucoup à faire pour sécuriser ce champ en perpétuel changement et parfois en contradiction entre les pays.

Voici une liste des risques associés aux produits, aux praticiens et à l'auto-prise en charge recourant à la médecine traditionnelle/médecine complémentaire dressée par l'OMS à l'occasion de son rapport de stratégie pour la médecine traditionnelle pour 2014-2023 :

- Utilisation de produits de qualité médiocre, falsifiés ou contrefaits ;
- Recours à des praticiens non qualifiés ;
- Erreur de diagnostic, diagnostic tardif ou non-utilisation de traitements conventionnels efficaces ;
- Exposition à une information trompeuse ou non fiable ;
- Événements directs négatifs, effets secondaires ou interactions thérapeutiques indésirables.

« Tout est poison, rien n'est poison : c'est la dose qui fait le poison »-Paracelse (XVIème siècle). Le caractère « naturel » associé à la plante peut conduire à penser que son usage est exempt de toute toxicité. L'ANSM attire l'attention des professionnels de santé sur trois causes pouvant être à l'origine d'un usage de plantes exposant à des risques pour la santé [187] :

- les profils pharmacologiques et chimiques des principes actifs de beaucoup de plantes sont méconnus ;

- la consommation de produits à base plantes avec un traitement médicamenteux chimique peut être source de iatrogénie ;

- contrairement aux molécules de synthèse chimique qui sont issues d'une science exacte, la

qualité des produits préparés à partir de plantes médicinales peut varier en fonction de la qualité des plantes récoltées. Les produits à base de plantes peuvent contenir des contaminants toxiques ou altérant l'action chimique recherchée : pesticides, métaux lourds, pollens, mycotoxines. A ce propos, nous verrons plus loin, que les phytomédicaments ayurvédiques fabriqués en Inde ont fait l'objet d'une étude sur la contamination en métaux lourds.

• Le risque iatrogénique

Dans le cadre de la prise de plantes médicinales en parallèle d'un traitement allopathique, il existe un risque iatrogénique, c'est à dire d'interaction entre la plante et le médicament.

Selon le rapport de Joël LABBE, les représentants des Ordres des médecins et des pharmaciens ont évoqué le risque des interactions entre phytothérapie et chimiothérapie [180]. Par exemple, les feuilles de ginkgo (*Ginkgo biloba* L., plante de la liste A) utilisées pour leur activité vasorégulatrice, peuvent provoquer soit une augmentation de l'activité de médicaments (tels que les anticoagulants), soit une diminution (tel que l'antirétroviral, Efavirenz) [187].

• Les plantes toxiques et confusions

Les plantes seraient à l'origine d'environ 5 % des signalements aux centres antipoison, en raison de l'ingestion de plantes toxiques du monopole (aconit, if, belladone, datura) ou de confusion de plantes. Le président du groupe Arkopharma a tout de même relevé que « les signalements pour les médicaments de phytothérapie sont dans 98 % des cas non graves et s'élèvent à deux cas par million d'unités vendues, à comparer aux 27 signalements par million d'unités vendues des autres médicaments ». Certes, le chiffre est faible par rapport aux signalements liés à l'usage des médicaments de synthèse chimique mais il faut appréhender cette situation amenée à prendre plus d'ampleur [180].

- Les mélanges et associations

Les associations de plantes sont courantes dans les pratiques traditionnelles. Lors de l'enquête, nous avons vu que la diversité des *rimèd razié,* à portée de main dans les jardins, conduisait les personnes à multiplier les associations. Les enquêtés ont mentionné 36 associations différentes (Tableau 25). Ils associent en moyenne 3 plantes. Malheureusement, le plus souvent ce sont des associations non encadrées, faites notamment avec des plantes qui ne sont pas présentes dans la Pharmacopée française.

Le réseau de distribution des plantes et des produits à base de plantes hors du cadre officinal tend à s'élargir, de même que les sources d'informations autour de leurs usages. D'après la législation, peuvent être vendus hors du circuit officinal :

- 148 plantes sèches de la Pharmacopée sorties du monopole (le décret n° 2008-841 du 22 août 2008 a étendu cette liste à 148 plantes ou parties de plantes (feuille, graine, fruit, partie aérienne ou souterraine etc.) ;

- toutes les huiles essentielles sauf 15 ;

- les compléments alimentaires à base de plantes, plantes en vrac ressortant ou non du monopole (hors liste B de la pharmacopée) ;

- les produits cosmétiques à base de plantes.

Cet élargissement hors du circuit pharmaceutique augmente le risque d'une défaillance au niveau de la traçabilité du produit et de mésusages. La pharmacie et la parapharmacie dominent le marché de la phytothérapie (74 % des parts de marché d'après les données d'Arkopharma), devant les grandes et les moyennes surfaces (8,6 %), internet (5,8 %) et les magasins diététiques (4,3 %). Cependant, les ventes en ligne sont en croissance d'après les intervenants. Ces dernières ne s'inscrivent pas toujours dans un cadre sécurisé. Les différentes sources de distribution sur internet sont : les pharmacies en ligne, les herboristes, les producteurs en vente directe, les coopératives et d'autres acteurs non toujours clairement identifiables [180].

Internet est également une vaste plate-forme d'informations, de diverses origines (passionnés amateurs de plantes, blogueurs, youtubeurs, sites d'information officiels et non officiels de santé publique, articles de journaux, réseaux sociaux) accessible à tous. Il est ainsi difficile pour le consommateur de s'y retrouver et de distinguer les acteurs de santé de tous les autres.

En Guadeloupe, l'enquête de terrain a révélé que les *rimèd razié* utilisés en médecine traditionnelle provenaient en premier lieu de la « cueillette sauvage » de plantes fraîches dans les jardins familiaux. Au cours de 6 visites de marchés et de magasins de fruits et légumes locaux, j'ai observé leur présence sur les étals de simples avec une émergence de plantes ayurvédiques. En parallèle, la popularité croissante des *rimèd razié* se manifeste par le développement du secteur de l'agrotransformation des plantes médicinales.

L'exemple du *Moringa oleifeira*

Le mouninkilè (*Moringa oleifera*), à l'origine très utilisé par les coolies en médecine traditionnelle et en cuisine, est retrouvé aujourd'hui dans les commerces locaux, hors du circuit pharmaceutique. Voici les formes sous lesquelles j'ai rencontré cette plante :

- **Parties de plantes fraîches et/ou sèches**

Les gousses et les graines séchées de *Moringa oleifera* (figure 47) sont vendues et conseillées sur les marchés par les agriculteurs.

Figure 47: Photographies de gousses et de graines de mouninkilè (*Moringa oleifera*) vendues sur le marché du Moule en Guadeloupe (©Lindy J., 2019)

- **Produits à base de *Moringa oleifera* issus de l'agro-transformation**

Figure 48: Photographies de produits transformés à base de *Moringa oleifera* (©Lindy J., 2019)

La figure 48 représente de gauche à droite, de la poudre de feuilles de *Moringa oleifera*, du sirop de *Moringa oleifera* et un alcool contenant un mélange de plantes médicinales appelé «Liqueur de plantes médicinales».

Figure 49: Photographies de gelée de *Moringa oleifera* (©Lindy J., 2019)

La figure 49 représente de la gelée de *Moringa oleifera* fabriquée localement et vendue en supermarché.

Enfin, certains agrotransformateurs proposent des phytocosmétiques traditionnels à base de plante tels que de l'huile de graine de moringa. Ces produits issus de l'agrotransformation artisanale sont fabriqués à l'initiative de particuliers, en général des agriculteurs. Ils sont vendus et conseillés par ces derniers ou disponibles en vente libre. Nous relevons la présence d'un étiquetage ambiguë sur certains produits qui peut conduire le consommateur à confondre un complément alimentaire à base de plantes médicinales avec un produit à visée alimentaire : croix verte sur l'étiquette de la gelée de *Moringa oleifera,* mentions « vertus des plantes », « plantes médicinales » sur des produits à base d'alcool ou riche en saccharose. Ce dernier point attire d'autant plus l'attention que l'un des principaux contextes de l'usage en médecine traditionnelle du *Moringa oleifera* est l'hyperglycémie.

VIII.3. Propositions

N° 1: Intégration à la Pharmacopée française

Le 1er août 2013, 46 plantes de la Martinique, de la Guadeloupe et de La Réunion ont intégré la Pharmacopée française, portant à 72 le nombre des plantes ultramarines inscrites grâce aux travaux menés par TRAMIL. Le docteur Henry Joseph affirme que 625 plantes médicinales ont été recensées en Guadeloupe. Ce chiffre montre l'importance du travail de recherche restant à faire pour les prochaines générations. Jacques Fleurentin, pharmacien et président de la société française d'ethnopharmacologie à Metz, précise que *« 32 plantes issues de la médecine chinoise ont été intégrées à la Pharmacopée européenne et certaines plantes utilisées en médecine ayurvédiques sont aujourd'hui à l'étude »* [180].

Dans le rapport du Sénat, la réévaluation de la liste des 148 plantes hors monopole pharmaceutique est évoquée et les plantes des Outre-Mer sont particulièrement visées.

Cette intégration permettrait de garantir un cadre sécurisé (la *qualité des produits, la prévention des risques de toxicité et de mésusage)* aux usages traditionnels des plantes contre les « petits maux du quotidien ».

Il s'agit d'encourager les travaux ethnobotaniques entamés par les équipes TRAMIL et par APLAMEDAROM. A l'échelle officinale, ceci passe par la proposition de sujets de thèse d'exercice en pharmacie sur le thème de la phytothérapie caribéenne. En voici quelques exemples :

- Enquête de terrain ethnobotanique sur une communauté ciblée ou sur une catégorie de plantes telles que les plantes «*anti-diabète*» ;

- Étude statistique de terrain sur les recours de santé en médecine complémentaire aux Antilles ;

- Analyse bibliographique et/ou en laboratoire du profil pharmacologique d'une plante médicinale donnée, comme par exemple le vèpèlè (*Azaradichta indica*), le mouninkilè (*Moringa oleifera*) et le tulsi (*Ocimum tenuiflorum*) ;

- Étude de marché et bilan de l'aspect législatif des *rimèd razié* et des produits à base de plantes issus de l'agrotransformation traditionnelle.

L'intégration d'une plante dans la Pharmacopée française permet une valorisation et un encadrement de son usage. C'est un support de référence pour le pharmacien d'officine, auquel il peut se référer pour répondre aux questions de comptoir notamment sur les dosages, les posologies recommandées, les interactions avec les traitements médicamenteux chroniques. La Pharmacopée française prévoit un encadrement pour les associations. Le 1er Août 2013, une monographie intitulée «Mélanges pour tisanes pour préparations officinales» a été intégrée au Formulaire national de la Pharmacopée. Elle permet de connaître les plantes pouvant être utilisées dans les mélanges ainsi que les plantes pouvant y être associées afin d'améliorer la saveur ou l'aspect de la préparation officinale.

N° 2 : Compléments alimentaires à base de plante : harmonisation de la législation européenne

Les lois d'harmonisation sur la législation appliquée aux compléments alimentaires entre pays européens sont incomplètes et freinent la circulation sécurisée des plantes au sein de l'Union européenne.

La liste de « l'arrêté plantes » appliquée en France ne peut faire face au phénomène d'élargissement du réseau qui s'accompagne de l'arrivée de plus en plus de plantes « étrangères ». En 2016, à l'issue d'un projet commun d'harmonisation de la législation des compléments alimentaires à base de plantes en Europe entre la France, l'Italie et la Belgique, la France a établi *la liste BelFrit*. C'est une liste de 1029 plantes et de 11 champignons dont l'usage traditionnel est bien établi et dont l'emploi pourrait être autorisé dans les compléments alimentaires sous réserve des exigences de qualité tout en garantissant la sécurité des consommateurs. La liste recense des informations sur l'identité de chaque plante, les parties utilisées ainsi que les molécules intrinsèques dont la surveillance doit être assurée tout au long du procédé de fabrication.

Lien pour voir le tableau de 1 000 plantes de la liste BelFrit:
https://www.economie.gouv.fr/files/files/directions_services/dgccrf/imgs/breve/2014/documents/harmonized_list_Section_A.pdf

Sur son site, le Synadiet affirme qu'en 2016, la France a intégré cette liste dans sa réglementation tandis que le rapport du Sénat de septembre 2018 par Joël LABEE contredit ceci en disant que « *Si l'Italie et la Belgique ont intégré la liste BelFrIt dans leur réglementation en 2014 et 2017, la France n'a pas modifié son arrêté « plantes ». La DGCCRF intègre sur son portail d'enregistrement l'essentiel de cette liste, qui n'a toutefois pas de valeur juridique* » [180].

Avec l'appui des travaux de TRAMIL, cette initiative permettrait la bonne intégration des plantes ultramarines dans les compléments alimentaires.

N° 3 : Développement de la filière plantes aromatiques et médicinales (P.A.M.)

Il existe plusieurs circuits de vente de plantes sous forme transformées, mais la plupart sont hors du circuit pharmaceutique. Le développement d'une filière pour les plantes aromatiques et médicinales (PAM) en Guadeloupe permettrait de valoriser les mélanges et recettes d'antan en leur offrant une réglementation harmonisée et adaptée aux méthodes traditionnelles.

Les produits artisanaux sont généralement issus de méthodes traditionnelles de transformation très simples qui ne nécessitent pas de procédés de transformation industriels. L'application de bonnes pratiques de préparation pourrait suffire à répondre à l'exigence de la sécurité du consommateur et de la qualité des produits. A ce sujet, le Syndicat Inter-Massifs pour la Production et L'Economie des Simples qui mène des missions de valorisation des plantes médicinales similaires à ceux de TRAMIL, a travaillé à un cahier des charges encadrant les procédés pour la production des produits cosmétiques à base de plantes [188].

Aussi, d'après une enquête auprès de producteurs en circuits courts réalisée par la Fédération Nationale d'Agriculture Biologique des régions de France (FNAB) en avril 2018, seuls 12 % des producteurs déclarent vendre leurs produits sans conseil ni information [180]. La question est de savoir quelle est la qualité de ces informations fournies au moment de la vente. Lors des visites dans les marchés locaux, j'ai observé que les agriculteurs conseillent ces produits en citant des usages traditionnels anciens, des savoirs issus de leurs recherches personnelles, tandis que d'autres ignorent les vertus mais les vendent parce « qu'i*ls ont entendu que c'est bon pour la santé* ».

En 2005, le Dr Henry Joseph (Pharmacien et docteur en Pharmacognosie) et le Professeur Paul Bourgeois (Professeur de Chimie) ont fondé le laboratoire Phytobôkaz (Phyt = plantes, obôkaz = autour de la maison). Ils conçoivent, fabriquent et vendent en pharmacie des phytocosmétiques et des compléments alimentaires à base de plantes dont les principes actifs sont issus de plantes alimentaires ou de plantes de la médecine traditionnelle ultramarine. Le plus connu est le Virapic©, un sirop contenant du Zèb à pik (*Neurolaena lobata*) qui est une plante médicinale utilisée autrefois par les amérindiens pour lutter contre les affections grippales.

Pour un pharmacien expert en phyto-aromathérapie

Le pharmacien d'officine est le premier interlocuteur de santé des français. Sa formation approfondie en chimie, en toxicologie, en pharmacologie, le positionne en tant qu'acteur de premier plan pour encadrer l'usage des plantes et des produits à base de plantes. De plus, il peut avoir accès à l'ensemble des traitements de ses patients via le dossier pharmaceutique.

Pour assurer ce rôle, un renforcement de la formation initiale des étudiants dans toutes les facultés de pharmacie en France pourrait être envisagé. Cyril Coulard, gérant de la pharmacie-herboristerie du Père Blaize à Marseille, a considéré que *« si le pharmacien, de par sa formation, est le mieux placé pour conseiller sur les plantes, une formation complémentaire reste indispensable pour la pratique concrète de l'herboristerie au comptoir d'une pharmacie »* [180]. Ces formations complémentaires existent mais elles méritent sans doute d'être consolidées et valorisées.

N° 5: Formation universitaire en plantes et médecines traditionnelles

● **Formation initiale renforcée**

Comme l'ont reconnu plusieurs docteurs en pharmacie dans le rapport du Sénat, la

formation initiale en plantes médicinales des étudiants inscrits en filière officinale (30 heures de botanique et de mycologie, 40 heures de pharmacognosie, 40 heures de cours en phyto-aromathérapie), bien que solide peut s'avérer insuffisante. Il faudrait peut-être réévaluer le nombre d'heures accordées à ces enseignements et proposer la mise en place d'une filière « pharmacien d'officine spécialisé en médecines complémentaires » pour ceux qui le souhaitent.

● **Formation complémentaire (Unités d'Enseignement Libres, Diplômes Universitaires)**

Les Unités d'Enseignement Libres (UEL) et les diplômes universitaires (DU) permettent au pharmacien de compléter et d'actualiser sa formation initiale.

Unité d'enseignement libre (UEL): «Thérapeutiques alternatives et complémentaires»

La Faculté de Pharmacie de l'Université Paris-Sud a mis en place une unité d'enseignement libre (UEL) de 23 heures sur les « Thérapeutiques alternatives et complémentaires ». Elle propose une approche générale des médecines traditionnelles telles que la médecine chinoise et la médecine ayurvédique. L'accent est mis sur la place de ces alternatives associées à la prise en charge conventionnelle de pathologies lourdes comme le cancer, sur le rôle du pharmacien d'officine face à la demande et aux dérives sectaires (voir programme 2018-2019, Annexe 4).

Diplôme Universitaire en phyto-aromathérapie (DU)

Le but de ce diplôme universitaire est de maîtriser l'aspect législatif et l'encadrement médical des plantes médicinales. En 2000, la faculté de Besançon a été la première à proposer un DU spécialisé en phyto-aromathérapie. Depuis, le nombre de facultés assurant la formation a augmenté pour atteindre le nombre de 11 en 2014 [181]. Ceci s'est accompagné de l'émergence d'officines spécialisées dans le conseil en phyto-aromathérapie. Selon les données communiquées dans le rapport du Sénat en 2018, environ 600 personnes sont

admises chaque année dans ces formations universitaires et les pharmaciens représentent environ 20 à 80% des inscrits [180].

Diplôme Universitaire en ethnopharmacologie

Ce diplôme, pour le moment moins développé que le précédent, a pour objectif de sensibiliser et d'initier le pharmacien à cette discipline émergente qui est un pivot pour l'entrée de nouvelles plantes médicinales dans la Pharmacopée française.

Un diplôme universitaire d'ethnomédecine/ethnobotanique appliquée est mis en place à la Faculté de Médecine de l'île de la Réunion et à la Faculté de Pharmacie de Lille [189]. Il propose une série d'outils méthodologiques nécessaires aux enquêtes ethnobotaniques telles que des méthodes d'investigation de terrain et de reconnaissances botaniques.

N° 6 : Rôles du pharmacien d'officine

Le pharmacien d'officine doit mettre en avant deux qualités de son corps de métier, qui sont :

- la sécurité garantie par le circuit pharmaceutique en France ;

- son haut niveau de formation en sciences pharmaceutiques.

Le circuit pharmaceutique permet de garantir, par l'application des contrôles stricts sur l'ensemble de la chaîne du médicament, un haut niveau de traçabilité et de sécurité des produits. En particulier pour prévenir les falsifications, contrefaçons et risques de contamination. La DGCCRF (Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes) a fait un état des lieux sur la qualité et la conformité des produits retrouvés sur internet et il évoque un taux de non-conformité des allégations de santé de 80%. Il s'agit «de produits importés, souvent falsifiés, présentés comme des « produits miracles », avec des allégations farfelues». Face à la multiplication des sources proposant la vente de produits issus de la phytothérapie, l'officine doit mettre en avant sa position de lieu

de vente sûr. Aussi, plus de 600 pharmacies sont habilitées à la vente sur internet par les Agences régionales de santé et sont répertoriées sur une liste tenue à jour par le Conseil National de l'Ordre des Pharmaciens. Elle est accessible à tous sur le site de l'Ordre des pharmaciens (article R. 5125-74 du code de la santé publique) [190].

De même, le pharmacien doit être vigilant sur le choix du fournisseur des compléments alimentaires et des cosmétiques à base de plantes. En effet, ces derniers se composent en général de plantes alimentaires et/ou de plantes médicinales hors monopole pharmaceutique et parfois d'autres plantes appelées « ingrédients nouveaux ». C'est ainsi que sont introduites des plantes utilisées dans les médecines traditionnelles étrangères et dont leur encadrement juridique en Europe est encore flou. Avant de référencer une gamme d'un laboratoire innovant, il en va de la responsabilité du pharmacien de se documenter et d'utiliser ses connaissances en pharmacologie, en toxicologie et en juridique. Si les données sont insuffisantes, si la plante est peu connue en France (usage récent) et qu'il y a un manque de recul, l'Ordre déconseille le référencement de tels produits. Le pharmacien doit s'informer auprès des fabricants sur les modes de production des ingrédients composant les produits et sur la façon dont les contrôles sont assurés [181].

D'autre part, l'encadrement de la dispensation au public des médicaments par le pharmacien a pour but d'éviter les risques liés à la dérive thérapeutique, au charlatanisme et aux mésusages. La dérive sectaire est qualifiée par l'Ordre des pharmaciens d'une pratique qui consiste à avoir une emprise mentale sur le patient, le conduisant souvent à abandonner son traitement allopathique. Ce sont des «pseudo-thérapeutes», « charlatans » [181]. Ils peuvent aussi vanter l'usage de plantes interdites à la vente en pharmacie, leur prêtant des vertus miracles non confirmées par la littérature scientifique, contre des pathologies lourdes telles que le cancer, le VIH, la sclérose en plaque. Le pharmacien doit rester à l'écoute du patient afin d'éviter que celui-ci ne se détourne de son parcours de soin conventionnel. Au comptoir, si un patient exprime de plus en plus de demandes pour des oligoéléments, des vitamines,

ou des plantes médicinales, il faut s'assurer qu'il est toujours suivi et s'intéresser à la source de ses « prescriptions » en médecine naturelle.

Si une pratique à risque (exercice illégal de la pharmacie, de la médecine ou de toute autre profession de santé) est repérée ou suspectée, l'article R. 4235-26 du Code de la Santé Publique précise que le pharmacien doit le signaler. Il peut demander conseil auprès de l'Ordre des pharmaciens, alerter l'agence régionale de santé (ARS) ou s'adresser directement à la Miviludes [181]. La Miviludes est une mission interministérielle instituée auprès du Premier ministre par le décret présidentiel du 28 novembre 2002. Elle observe et analyse le phénomène sectaire, coordonne l'action préventive et répressive des pouvoirs publics à l'encontre des dérives sectaires et informe le public sur les risques et les dangers auxquels il est exposé.

Aussi, toute demande ou délivrance d'un produit à base de plante doit s'accompagner d'un conseil adapté au patient. Si ce dernier est suivi pour le traitement d'une pathologie lourde et/ou chronique, il doit avant tout en informer son médecin. Au moment de la délivrance, le pharmacien s'assurera que la prise de la plante associée au traitement ne présente aucun risque en consultant le dossier pharmaceutique du patient. Il sensibilise celui-ci sur la notion de bénéfice/risque du produit malgré son origine naturelle. Le pharmacien doit être capable d'expliquer au patient la distinction entre un complément et un médicament pour éviter toute confusion. Il a le devoir de communiquer les éventuels effets indésirables, les interactions médicamenteuses, les contre-indications.

Afin de répondre aux questions de comptoirs en phyto-aromathérapie, le pharmacien utilise ses connaissances, mais en cas de doutes il doit se référer aux bonnes sources. Cela permet d'apporter une réponse claire et fiable. Face à une demande de conseil sur la prise concomitante d'une plante donnée et d'un traitement de chimiothérapie par exemple, si le pharmacien n'est pas en mesure de fournir une réponse immédiate, il peut proposer une réponse ultérieure après une recherche bibliographique. Voici une liste d'outils en ligne pouvant servir de référence fiable : (Source : UEL « Thérapeutiques alternatives et complémentaires » à la Faculté de Pharmacie de Paris-Sud):

* Hédrine, Thériaque (Herbs-Drugs interaction databe) : c'est une base de données sur l'interaction entre médicaments et plantes ;

* Natural med comprehensive database : c'est une base de données mise à jour quotidiennement, qui se base exclusivement sur les preuves scientifiques pour communiquer le profil biologique complet des plantes médicinales (https://naturalmedicines.therapeuticresearch.com/);

* Memorial Sloan Kettering Cancer Center : c'est un institut pour la recherche et le traitement du cancer fondé à l'hôpital du cancer de la ville de New-York. Il met à disposition sur son site un outil appelé « About Herbs » qui est une base de données accessible aux patients et aux professionnels de santé. Elle a été élaborée par des experts en pharmacie et en botanique. Elle fournit des informations objectives et scientifiquement prouvées sur les usages traditionnels, les effets thérapeutiques, les effets indésirables, les interactions avec d'autres médicaments ou plantes (https://www.mskcc.org/). Le lien suivant propose une fiche sur le *vèpèlè (Azadirachta indica).* Par exemple, dans la rubrique interaction plantes et médicament, il est précisé que les antioxydants contenus dans la plante pourraient diminuer l'efficacité de certaines chimiothérapies : https://www.mskcc.org/cancer-care/integrative-medicine/herbs/neem#msk_professional ;

* National Center for Complementary and Integrative Health NCCIH (https://nccih.nih.gov/);

* L'Organisation Mondiale de la Santé : elle a publié 4 volumes contenant les monographies d'une sélection de 117 plantes médicinales (https://apps.who.int/medicinedocs/en/d/Js2200e/).

Enfin, la dernière édition de la Pharmacopée française, doit obligatoirement être disponible à l'officine.

N° 7: Guide pratique de recettes traditionnelles à base de *rimèd razié*

Les plantes médicinales évoquées au cours de l'enquête sont le plus souvent issues de la cueillette sauvage en Guadeloupe. Par conséquent, cela pourrait être intéressant d'imaginer l'élaboration d'un guide pratique de remèdes traditionnels (bonnes pratiques de cueillettes, recettes traditionnelles, recommandations, précautions d'emploi) validés et disponibles en officine. En annexe, il y a un exemple de fiche pratique proposée par l'équipe TRAMIL basée sur leurs recherches dans le cadre des ateliers TRADIF (Annexe 5).

IX. Le cas de la médecine traditionnelle indienne

En sanskrit, "*Ayur*" signifie la vie et "*Veda*", la science ou la connaissance. Le terme « *Ayurveda »* se traduit par « *la connaissance de la vie »*. Ses fondements s'appuient sur des textes anciens védiques tels que les traités de *Charaka Samhita* et *Sushruta samhitâ* (2 siècles après J.C.). Elle est reconnue par l'OMS comme système complet de médecine traditionnelle. L'ayurvéda repose sur le concept de l'équilibre des trois *doshas, Vâta, Pitta et Kapha,* déjà évoqué en deuxième partie. Le traitement proposé est adapté en fonction de la constitution de chaque individu et a pour objectif de trouver une harmonie entre le corps et l'esprit.

Pour traiter ou prévenir une maladie, la médecine ayurvédique utilise les médicaments à base de plantes, les thérapies spirituelles, les thérapies manuelles et parfois des exercices (figure 19). Les thérapies et pratiques ayurvédiques s'appuient donc essentiellement sur la nutrition, la phytothérapie, le massage ayurvédique, la méditation, la respiration, le yoga ou le chant.

Parmi les enquêtés, 6 personnes sur 20 n'ont pas entendu parler d'ayurvéda ou de médecine Siddha. Il s'agit le plus souvent des aînés appartenant à la troisième génération. Parmi les 14 autres personnes, 10 se sont déjà intéressées ou ont déjà eu recours à la médecine traditionnelle indienne telle qu'elle est pratiquée en Inde (yoga, massages ayurvédiques, soins prodigués par des *vaydyas* en hôpital ayurvédique, méditation, exercice de la médecine ayurvédique, formation théorique à Londres et pratique en Inde, utilisation de phytocosmétiques, compléments et phytomédicaments ayurvédiques). Pour ces derniers, d'un héritage inconscient empreint des médecines laissées par les coolies, est né cet intérêt.

Que ce soit pour accompagner le suivi d'une pathologie chronique et/ou lourde ou pour soigner les maux du quotidien, de plus en plus de personnes en Occident recherchent une

prise en charge médicale complémentaire plus globale, proche de la Nature et individualisée. Selon la Miviludes, 4 français sur 10 ont recours aux médecines dites alternatives ou complémentaires. Cependant 1800 structures d'enseignements ou de formation seraient à risque [191].

Entre dérives des pratiques et appropriations du terme *«ayurvéda»*, il est question aujourd'hui pour l'Europe d'adapter son système de santé à ce phénomène qui s'impose de plus en plus.

IX.1. Situation actuelle en Inde : AYUSH

Aujourd'hui en Inde, cohabitent biomédecine et systèmes de santé traditionnels. Depuis 1973, le gouvernement indien reconnaît officiellement 6 médecines traditionnelles qui sont, l'**A**yurveda, le **Y**oga et la naturopathie, la médecine **U**nani, la médecine **S**iddha et l'**H**oméopathie (**AYUSH**). En 1995, un département dédié au développement de l'éducation et de la recherche autour des médecines indiennes a été créé et en 2003 il a été nommé **AYUSH** [192]. Le 9 novembre 2014, le Premier ministre Narendra Modi a officialisé la création du ministère AYUSH [174].

L'enseignement et la recherche sont réglementés par le Central Council for India Medicine (CCIM). Environ 254 écoles et 64 facultés de médecines enseignent le système de médecine ayurvédique. Près de 2500 hôpitaux assurent des soins ayurvédiques. Les centres de médecine ayurvédique indiens associent savoirs traditionnels ancestraux et données issues de la recherche scientifique. Le Central Council for Research in Ayurvedic Sciences (CCRAS) coordonne des études médico-botaniques afin de valider scientifiquement les utilisations de certains remèdes traditionnels [174].

L'OMS évoque, en 2013, une estimation de 785 185 praticiens AYUSH et un million d'agents de santé communautaires traditionnels au niveau des villages enregistrés [95].

Quelle est la place de l'ayurvéda en 2019 en France et quels sont les espoirs pour l'évolution encadrée de sa pratique ?

IX.2. Place en France

La question d'une collaboration entre la biomédecine et les systèmes de médecine traditionnelle tarde à s'imposer en France mais elle est de plus en plus en discussion. Pour preuve, depuis 10 ans, les hôpitaux universitaires Pitié Salpêtrière à Paris expérimentent la médecine chinoise. Environ 500 patients ont déjà intégré le programme de recherche. Le but est d'étudier les preuves scientifiques, à travers la recherche clinique, de l'efficacité thérapeutique de ces méthodes traditionnelles (acupuncture, techniques corps-esprit, nutrition) avant son intégration dans la pratique hospitalière [193].

En mai 2012, l'Assistance Publique des Hôpitaux de Paris (AP-HP) a publié un rapport sur le développement et l'encadrement des médecines complémentaires dans le milieu hospitalier pour annoncer la création d'un comité hospitalo-universitaire pour les médecines complémentaires (CHUMC). Ce comité a pour vocation d'encadrer la recherche clinique, l'agrément des diplômes ainsi que le suivi des soins.

Les recommandations précisent que la pratique des médecines complémentaires à l'AP-HP est réservée aux professionnels de santé. Ces derniers doivent être titulaires d'un diplôme devant faire l'objet d'une procédure d'agrément interne par un comité hospitalo-universitaire.

Plus de 15 traitements complémentaires différents ont été identifiés dans les hôpitaux de l'AP-HP. Ce sont :

- des traitements psycho-corporels principalement, en particulier l'hypnose, la relaxation, le toucher thérapeutique ;

- des traitements physiques manuels (ostéopathie, principalement) ;

- des traitements issus de la Médecine Traditionnelle Chinoise (acupuncture).

En France, à ce jour, il n'existe pas d'accréditation et de certification de programme de formation initiale et spécialisée reconnu par l'État conférant une licence qui donne le droit à l'exercice professionnel des médecines complémentaires. Il y a un enseignement, mais celui-ci n'est pas sanctionné par un diplôme national (sauf pour l'acupuncture). Pour l'instant, il existe des diplômes complémentaires reconnus, les diplômes universitaires (DU) ou inter-universitaires (DIU), mais à eux seuls, ils ne donnent pas le droit d'exercer une profession de santé.

Les DU et DIU suivants sont reconnus par le Conseil national de l'Ordre des médecins :

- l'acupuncture (capacité d'exercice) ;

- la médecine manuelle-ostéopathie ;

- la mésothérapie ;

- l'homéopathie.

*Autres DU et DIU : DU et DIU d'hypnose, de naturopathie, de phytothérapie, de médecine traditionnelle chinoise, de Pharmacopée chinoise (en partenariat avec la faculté de pharmacie) de pratiques psychocorporelles.

L'acupuncture et l'ostéopathie sont réglementées, tandis que l'hypnose ne bénéficie d'aucun encadrement légal ou réglementaire. Le toucher thérapeutique peut être pratiqué par différentes catégories de personnel de santé, sans condition de diplôme [194].

Quant à la pratique ayurvédique, en France, elle est qualifiée de non conventionnelle à visée thérapeutique. Les formations proposées sont « professionnalisantes », donc autorisent une pratique en tant que thérapeute corporel en soins ayurvédiques, conseillers en nutrition, ou encore éducateur de santé selon l'ayurveda. Cependant, aucun statut juridique du praticien en Ayurveda n'est pour le moment prévu [195].

Les praticiens sont formés dans des écoles d'ayurvéda, en France ou à l'étranger, avec le plus souvent une partie de la formation pratique en Inde auprès de médecins ayurvédiques. Selon leur formation, ils peuvent proposer un bilan et des conseils individualisés. Les

professionnels suivants se chargent de définir la constitution physique de la personne et la guident vers une hygiène de vie alimentaire et des soins ayurvédiques adaptés afin de rétablir l'équilibre des *doshas*. Le bilan ayurvédique est plus ou moins complet selon le statut du praticien. Ce sont :

● le conseiller en nutrition selon l'Ayurveda (1 an de formation) ;

● l'éducateur de santé selon l'Ayurveda (2 ans de formation) ;

● le conseiller-consultant selon l'Ayurveda (3 ans de formation).

D'autres, proposent des soins et des massages ayurvédiques adaptés à la constitution de la personne :

● les thérapeutes corporel en soins ayurvédiques (1 an de formation) ;

● les énergéticiens selon l'Ayurveda (2 ans de formation) ;

● les experts thérapeutes corporels en soins ayurvédiques (3 ans de formation).

Enfin, il y a la spécialisation de « Professeur de yoga spécialisé en Ayurveda ».[196]

L'une des pratiques les plus réputées de l'Ayurvéda est le « Panchakarma ». Il s'agit d'une cure de soins intensifs dont le but est de purifier et de régénérer le corps en profondeur. Elle dure plusieurs jours (environ 20 jours) et est adaptée au profil de chaque patient. Elle nécessite un encadrement par un médecin ayurvédique compétent et expert. Cette idée de purification des émonctoires est retrouvée aussi dans les pratiques domestiques aussi bien en Inde villageoise que dans la Guadeloupe d'antan. Les ancêtres y recouraient deux fois par an comme en Inde, une en septembre et une autre vers mars-avril (enquête).

Les centres de soins et hôpitaux indiens sont les plus habilités à prodiguer ce programme de soins dans sa forme la plus traditionnelle, authentique et complète. C'est pour cela que cette cure attire de plus en plus d'adeptes du monde occidental (Europe, États-Unis) en Inde.

Depuis 2012, à l'initiative du médecin urgentiste Jocelyne Kuhner-Borel, l'hôpital Simone Veil de Eaubonne dans le Val d'Oise, expérimente le yoga pour traiter les douleurs chroniques sévères et/ou invalidantes (en rhumatologie, en médecine interne, en immunologie, en

neurologie, en oncologie, en immunologie) à travers des consultations « yoga-thérapeutiques ».

Elle propose une approche non médicamenteuse adaptée à chaque patient algique en synergie avec les traitements allopathiques. Cette démarche positionne le patient en tant qu'acteur central de son traitement à travers des méthodes de respirations et des postures. Les consultations (une dizaine) prennent en compte l'histoire, les habitudes, le sommeil, l'alimentation, les différents traitements en cours du patient. Ils s'appuient sur de nombreuses publications scientifiques (Black, 2013, Lutz et al. 2013, Nègre, 2013 ; Zeidan et al., 2011) qui démontrent les liens entre fonction respiratoires et fonction physiologiques neurologiques. Au cours de 3 ans d'expérimentation, le centre a observé un taux d'échec total, très encourageant, d'environ seulement 10 % et une augmentation d'activité de 300 % [174].

IX.3. Notions de phytomédicaments ayurvédiques

Si les pratiques « non médicamenteuses » gagnent peu à peu l'AP-HP, la médecine traditionnelle par les plantes soulèvent quelques questions d'ordre financier et juridique.

Dans son rapport sur le développement et l'encadrement des médecines complémentaires en milieu hospitalier en 2012, l'Assistance Publique des Hôpitaux de Paris (AP-HP) a abordé le sujet de la médecine par les plantes, plus précisément celle de la médecine chinoise. Celle-ci poserait de nombreux problèmes notamment d'ordre réglementaire qui retarderait la mise en œuvre de la recherche clinique sur les plantes ou sur les produits à base de plantes de la Pharmacopée chinoise. La discussion s'est portée sur une recherche clinique bilatérale par la collaboration de l'AP-HP avec un centre investigateur chinois afin de constituer des dossiers scientifiques permettant aux autorités une évaluation de risques appropriée [194].

Aux origines de la pratique de la médecine indienne, les tradipraticiens réalisaient eux-mêmes les «remèdes» à l'aide de plantes ayurvédiques de leur jardin médicinal. Ils étaient préparés en petite quantité pour les villageois et les soins étaient peu onéreux voire gratuits. Ces pratiques persistent dans les zones rurales reculées et pauvres. Depuis la fin du XXème siècle, la rencontre de la tradition avec la biomédecine a conduit à l'industrialisation de ces recettes ancestrales par de grandes firmes pharmaceutiques. On parle de l'industrie du «phytomédicament ayurvédique». Les préparations ont été standardisées pour gagner le marché du médicament indien. On les retrouve dans des boutiques spécialisées ou des pharmacies ayurvédiques. En 2001, l'Inde recensait près de 7000 fabricants de produits ayurvédiques allant de la plus petite entreprise aux grandes firmes industrielles. Vaidyaratnam P.S. Warrier, décrit comme un physicien ayurvédique et formé aux deux médecines, a été une figure majeure de la renaissance du phytomédicament ayurvédique au Kérala. En 1902, il a ouvert sa manufacture, Arya Vaidyasala, à Kottakal, qui, depuis, est devenue la plus importante entreprise ayurvédique de la région. Il a aussi créé une école de formation à l'Ayurveda en 1917. L'apprentissage des méthodes de production industrielle et de conservation des produits manufacturés représentait une part importante du cursus; son diplôme était reconnu par l'État [192].

L'industrie du phytomédicament ayurvédique, en pleine croissance économique, tend aujourd'hui à conquérir le marché étranger. La production est réglementée et est soumise aux « Drugs and Cosmetics Act» de 1940, « Drugs and Cosmetics Rules » de 1945 et à leurs amendements plus récents, au même titre que les médicaments modernes. Depuis 1964, il faut obtenir une licence pour fabriquer un médicament traditionnel. À partir de 1970, le contrôle des licences a été renforcé. Il y a actuellement deux types de phytomédicaments ayurvédiques sur le marché :

- **les phytomédicaments âyurvédiques classiques** [197]

Leur préparation est issue des recettes ancestrales basées sur les textes sanskrits et les observations des médecins indiens à travers les siècles. Ces derniers, au cours de leurs

recherches et observations, n'ont cessé de réadapter et reformuler les préparations pour améliorer leur efficacité. Ils portent les dénominations anciennes d'origine. Leurs recettes sont dans le domaine public et tout laboratoire peut en produire ; c'est le cas du fameux *Triphala* composé d'un mélange de poudre de 3 fruits séchés : *Emblica officinalis, Terminalia chebula* et *Terminalia bellirica.*

Ces préparations sont regroupées en quatre grandes catégories :

- les « extraits » (*kashâya*) : les sucs et jus de plantes fraîches, les poudres et pâtes, les décoctions, les macérations, les infusions ;
- les préparations à base de corps gras : un mélange de plantes mis à cuire dans des huiles végétales ou des graisses animales ;
- les produits de fermentation : les *âsava*, obtenues en laissant fermenter des plantes médicinales dans de l'eau. Les arishta, sont obtenues par fermentation de décoctions ;
- tous les autres types de préparations : pilules, sirops etc.

Le *ghee* (beurre clarifié) est souvent utilisé comme excipient.

- **Les phytomédicaments ayurvédiques modernes**

Ils sont produits par les laboratoires pharmaceutiques selon des procédés modernes et la législation garantit l'exclusivité de leur production aux firmes pharmaceutiques. Ils portent des noms à consonance moderne. Ils sont souvent composés de mélanges de plusieurs plantes pouvant aller jusqu'à une quinzaine de plantes [197].

La Pharmacopée ayurvédique contemporaine est officiellement fixée à 540 monographies de drogues végétales, animales et minérales ainsi que 152 monographies de recettes (Mukherjee, 2012). La phytothérapie ayurvédique se caractérise par l'utilisation de près de 300 plantes indiennes. Elle se base sur des représentations et des théories mentionnées dans

les anciens textes sanskrits. La pharmacologie et la phytothérapie ayurvédique sont aujourd'hui des disciplines à part entière reconnues en Inde et enseignées dans les universités. Elle associe les plantes en combinant classifications empiriques et classification biochimique.

En bref, selon les principes ayurvédiques, le corps humain est constitué de 5 éléments, comme tout ce qui existe dans l'univers : le vide (organes creux), le vent (le souffle vital), le feu (la chaleur animale, la bile), l'eau (les parties liquides, le phlegme), la terre (les parties solides). Ces éléments se combinent en 5 *dhatus* (substances de l'organisme) qui sont le chyle, le sang, les os, la chair, la graisse, la moelle et le sperme. L'équilibre de cet organisme est régi par 3 *doshas* (facteurs de troubles, facteurs de régulation) ; le feu (pitta), le vent (prâna) et l'eau (kapha). Leur action concourt à un processus d'équilibration qui maintient l'organisme en vie et en bonne santé. Cette triade d'éléments vitaux ; *pitta*, *prâna*, *kapha* s'appelle le « tri-doshas » signifiant les trois troubles. L'altération d'un ou plusieurs des *doshas* par augmentation ou diminution de son activité est à l'origine d'un déséquilibre et donc de la naissance de l'état de «maladie». Chaque individu est de constitution unique au niveau de son corps et son esprit. Les causes de ces perturbations sont en général recherchées dans le comportement du malade (hygiène de vie, alimentation, émotions) et dans les facteurs externes (climat, environnement).

L'objectif principal de la phytothérapie ayurvédique est de rétablir ce déséquilibre ou du moins de tendre vers l'équilibre des trois *doshas.* Pour cela, les tradipraticiens se basent sur l'odeur, la couleur et la saveur (*rasa)* pour déterminer la ou les plantes requises. Des siècles d'observation leur ont permis également de répertorier les relations dose-effets (effets thérapeutiques, effets indésirables) et les interactions. L'ayurvéda détermine 6 saveurs dominantes : le sucré, l'acide, le salé, le piquant, l'amer et l'astringent. Par exemple, selon l'ayurvéda, les substances à saveur sucrée, acide et salée apaisent le vent et irritent l'eau. On parle de la théorie des saveurs. Ils sont administrés suivant un ordre, selon la saveur prédominante et le *dosha* affecté. Cette théorie des saveurs les a conduit à classer les substances suivant les profils chimiques. Par exemple, les substances acides du point de vue chimique ont une saveur acide. Cependant, cette règle ne s'applique pas toujours. Tous les

acides n'ont pas un goût acide. Il n'a pas été possible aux théoriciens de l'Ayurveda d'expliquer toutes les propriétés des substances sur la seule base de leurs saveurs. Ce qui les a amenés à concevoir d'autres explications pour interpréter des effets thérapeutiques de certaines substances [197]. Ainsi, pour déterminer les effets d'une plante, ils se réfèrent à 5 éléments : la saveur, l'effet post-digestif (pouvant être assimilé aux caractéristiques pharmacocinétiques), sa qualité, la potentialité (selon le caractère chaud, froid, humide, sec), l'action spécifique expliquant les exceptions aux règles précédentes. Le régime alimentaire aussi se base sur le *dosha* dominant. Ils ont établi des rapports entre les principes vitaux et les propriétés sensibles des simples telles que leur odeur, leur couleur et surtout leur « saveur » (*rasa*).

L'enjeu actuel pour la phytothérapie ayurvédique de l'Inde est de poursuivre les études visant à confirmer, par des méthodes pharmacologiques modernes, l'efficacité de ces préparations ancestrales et modernes et d'établir leur profil pharmacologique (identifier les principes actif, activité pharmacologique, profil toxicologique, pharmacocinétique). Les recherches sont engagées depuis plusieurs années par les laboratoires indiens pour obtenir une validation internationale. Dans les années 1970, l'Inde a achevé le recensement et l'identification de la plupart des plantes utilisées pour la préparation des remèdes décrits dans la littérature médicale sanskrite. C'est l'activité essentielle du « Central Drug Research Institute » de Lucknow où ont déjà été étudiées plus de 3000 espèces végétales. Plusieurs centaines se sont révélées actives. Beaucoup d'usage traditionnel ont pu ainsi être vérifiés par la science selon Guy Mazars [197]. Ces travaux se poursuivent sous l'égide notamment du « Central Council for Research in Âyurveda and Siddha » (CCRAS). Parmi les plantes médicinales de l'Inde les plus étudiées figurent : *Abrus precatorius* L. (Leguminosae), *Azadirachta indica* A. Juss. (Meliaceae), *Bacopa monnieri* Pennel (Scrophulariaceae), *Psoralea corylifolia* L. (Leguminosae) et *Semecarpus anacardium* L. (Anacardiaceae) [197]. Nous remarquons la mention du vèpèlè (*Azadirachta indica*) absent des Pharmacopées caribéenne et française.

Pour citer un exemple de « glissement » entre les connaissances ancestrales et la recherche, les chercheurs se sont intéressés à une recette ancienne citée dans le Carakasamhita qui associe un mélange de trois plantes : le poivre noir (*Piper nigrum*), le poivre long (*Piper longum*) et le gingembre (*Zingiber officinale*). Les résultats ont démontré que l'association avec le poivre induisait une nette augmentation de la biodisponibilité du mélange. Bien que l'action cellulaire résultant de cet effet reste à éclaircir, on retrouve aujourd'hui des compléments alimentaires contenant de la pipérine [193].

En août 2008, le National Health Service (NHS), le système de la santé publique du Royaume-Uni a publié un article sur la présence de métaux lourds retrouvés dans des médicaments ayurvédiques disponibles en vente libre sur internet. En effet, à travers une étude transversale, des analyses laboratoires de plus de 200 produits vendus sur internet entre août et octobre 2008 ont montré la présence de métaux potentiellement dangereux pour la santé tels que le plomb, l'arsenic et le mercure. Un pourcentage de 20,7% des produits analysés présentaient des taux détectables de métaux sans différence significative entre les produits manufacturés aux USA (21,7%) et ceux manufacturés en Inde (19,5%). Par la publication de ces résultats, la NHS souhaite engager un renforcement de l'encadrement et de la recherche pour les médicaments ayurvédiques au même titre que la médecine conventionnelle [198].

En France, la majorité des plantes et recettes issues de la Pharmacopée ayurvédique est interdite sur le territoire car elles ne respectent pas les normes sanitaires en vigueur. Les phytomédicaments ayurvédiques sont reformulés et vendus sous forme de compléments alimentaires. De nombreuses plantes ayurvédiques ne figurent pas dans la liste des plantes libérées, donc leur commercialisation dépend de la procédure de reconnaissance mutuelle accordée par la DGCCRF. Bien que la connaissance des plantes soit centrale pour le praticien ayurvédique, il n'a pas le droit de prescrire et de vendre des remèdes en France. Sa pratique s'oriente alors plutôt vers des méthodes non médicamenteuses telles que des conseils d'hygiène de vie. Selon ce que rapporte Nicolas Commune, auteur d'une thèse en sociologie

et anthropologie soutenue en 2015, intitulée « Les Circulations et recompositions des savoirs thérapeutiques asiatiques : approche socio-anthropologique des praticiens d'ayurvéda en France », les praticiens conseillent des plantes dans le cadre d'un usage alimentaire, d'une décoction et d'infusions. Les principaux freins à l'usage des phytomédicaments ayurvédiques en France sont les suivants:

- le cadre juridique : impliquant des coûts élevés pour démontrer l'innocuité (métaux lourds) et l'efficacité thérapeutique de ces derniers ;
- l'éthique de la pratique : la hausse de la demande engendre une agriculture de masse qui cause une raréfaction des plantes médicinales indiennes ;
- la correspondance des corps et des plantes : la dernière raison s'appuie sur un principe fondamental de l'ayurvéda qui précise que les plantes les plus adaptées pour rétablir l'équilibre altéré par l'environnement du malade se trouvent dans son milieu de vie immédiat [174].

X. Conclusion générale

L'investigation bibliographique et l'enquête de terrain ont permis d'immortaliser l'existence d'un rapport indo-guadeloupéen aux plantes depuis 163 ans en Guadeloupe. Parmi les 49 plantes médicinales répertoriées, 30 appartiennent à la Pharmacopée ayurvédique (C.P. Khare, 2014). Malgré l'altération des savoirs oraux qui menace cet apport historique, ce dernier persiste grâce aux nouveaux contacts avec le sous-continent indien depuis la fin du XXème siècle et à des climats comparables. Cet héritage est donc en mutation. Premièrement, ceci se concrétise par l'arrivée de nouvelles plantes ayurvédiques. Les vecteurs de ce phénomène sont l'ayurvéda, l'hindouisme, l'agriculture et la cuisine. Deuxièmement, le désir de valoriser l'héritage phytothérapeutique conduit les jeunes générations à importer un savoir académique. Cela s'illustre notamment par le développement de la pratique ayurvédique en Guadeloupe.

Ce développement devrait tout d'abord passer par la proposition d'une étude comparative entre la médecine traditionnelle créole et la médecine ayurvédique. Comme le suggèrent les praticiens, il faudrait que la discipline s'adapte à la tradition médicinale de l'île. Si l'on applique les principes de base de l'ayurvéda, il serait plus juste d'adapter l'usage des *rimèd razié* aux principes de la phytothérapie ayurvédique, plutôt que de s'intéresser à l'usage exclusif des plantes de la Pharmacopée ayurvédique indienne. C'est ainsi que Mina Yenkamala, neuropsychologue hospitalière et médecin ayurvédique formée en Angleterre et en Inde, a initié la démarche en proposant dans un manuel intitulé « PROGRAMME AYURVEDA, Pour vivre longtemps et en bonne santé », une monographie ayurvédique du dictame (*Maranta arundinacea* L.). C'est une racine d'origine caribéenne, initialement utilisée par les Amérindiens. Elle est très populaire localement, sa poudre est utilisée pour soulager les maux d'estomac liés aux remontées acides. Plusieurs éléments sont en faveur du développement de cette discipline sur l'île et soulèvent la question d'un cadre juridique pour la reconnaissance de la pratique ayurvédique.

Annexe 1 : Suggestion de traduction en français du poème « An sé massalè »

Je suis le *massalè,*

Qui n'a de valeur,

Je suis le *matalom* (tambour indien),

Le frère aîné du *talom* (cymbales),

Je suis le *mouninkilè* (*Moringa oleifera*),

Le *manja* (*Curcuma longa*) et le *vètèlè* (*Piper betle*),

Une berçeuse,

En acapella,

Je suis le *pitchenga* (*Luffa acutangula*),

L'oncle du *pawka* (*Momordica charantia*),

Je suis l'*amikalou* (roche à massalè),

A *kalalou kandjou (*plat à base de feuilles d'amaranthe, de mangue verte et de graines à roussir),

Je suis le *goulgoula (sucrerie d'origine musulmane),*

Loti a pouli et *woulka,*

Je suis le *Pangnalon/padjalon,*

Plus sucré que les bonbons,

Je suis le *djalpanna* (*Ayapana triplinervis*),

Le *tchoka* et le *cholka*

Je suis le *moltanni,*

Des *sanblanni,*

Je suis le tamarin (*Tamarindus indica)*,

Qui brave la rosée du matin,

Je suis le vèpèlè *(Azadirachta indica),*

Qui demande le respect,

Je suis le *Dumku* (petit tambour rituel du Dieu Shiva)
Qui fait plier les genoux,

Je suis le colombo,
Qui orne les plateaux,

Je suis la lanterne,

Vermillon comme le *sindoor* (poudre rouge),

Je suis le *loti,*

La nourriture du frère cadet,

Je suis le jeune homme,

Qui ne plie pas,

Je suis le *valatani* (eau de riz),

L'eau de riz de ma grand-mère,

Je suis le beau *narè* (coiffe de danse)*,*

Qui éblouit comme l'éclair,

Je suis le tambour,

Qui éclaire le bambou,

Je suis le *polenka* (*Trichosanthes cucumerina L.*),

Qui serpente sous les *avelka* (*Lablab niger medik*)

Je suis le *sélengè* (bracelet de cheville à grelots)*,*

Qui sonne comme la roche, dure comme le fer,

Je suis aiguisé comme un coutelas,

Qui ne sait pas vaciller,

Je suis la rivière et le soleil,

Qui ne meurent jamais.

Sarkis Gopy-«Pawòl à fleur de cœur»
Co-édité avec Edipress, 2002.

Annexe 2 : Le questionnaire

I. **Identité de l'enquêté**

Nom……
Prénom……
Age……

1. Lien avec la culture indo-guadeloupéenn. Si descendant, quelle génération (1,2, 3, 4 ou 5ème)?
……
Profession……
Profession des parents……

II. **Questions générales**

1. Vous intéressez-vous aux plantes?
☐ Oui ☐ Non

2. Avez-vous connaissance de plantes médicinales dans votre jardin ou dans la nature, venant d'Inde et/ou très utilisées par les indiens, notamment?

Si oui, lesquelles et les utilisez-vous pour vous soigner ?
☐ Détox ☐ Douleurs ☐ Fièvre ☐ Reflux gastriques ☐ Prévention ☐ Autre

3. Comment définiriez-vous le jardin « indo-créole » ?

4. Savez-vous pourquoi et comment ont été rapportées les plantes par les Indiens en Guadeloupe?

5. Faites-vous vous-même la récolte et les préparations de vos plantes médicinales?

6. Connaissez-vous les termes « ayurvéda », «médecine Siddha », « Yunani » ?
Si oui, qu'en savez-vous ?

7. Pratiquez vous l'ayurvéda ? Si oui comment est née cette envie ?

8. Lien entre ayurvéda et héritage indien en Guadeloupe : Peut-on faire un lien entre l'ayurvéda et l'usage des plantes en médecine traditionnelle dans la cuisine, la spiritualité et le mode de vie du descendant d'engagé indien en Guadeloupe ?

9. Utilisez-vous des recettes à base de plantes retrouvées en Guadeloupe ?
☐ Oui ☐ Non

10. Avez-vous des astuces pour soigner/prévenir des maux du quotidien ?

11. Faites-vous des bains de feuillage, des bains d'huile ?
☐ Oui ☐ Non

12. Faites-vous griller vos épices ?
☐ Oui ☐ Non

13. Connaissez-vous d'autres pratiques d'hygiène que vous associez à « l'indianité » en Guadeloupe ?
☐ Oui ☐ Non

Si oui, lesquelles ?

14. Dans quelles mesures la législation peut-elle me permettre de développer cela en

Guadeloupe ? Collaboration avec praticien ?

III. **Questions spécifiques**

Plante 1 : *Ocimum tenuiflorum* (Tulsi, Basilic sacré)

IV.

15. Reconnaissez-vous cette plante ?

☐ Oui ☐ Non

Si oui, comment l'appelez-vous ?

16. En avez-vous dans votre jardin ? ☐ Oui ☐ Non

Si oui, comment les cultivez-vous ? (période de l'année etc.)

17. L'utilisez-vous en cuisine ? Quelle(s) partie(s) de la plante cuisinez-vous ?

☐ Partie sous-terraine (rhizome) ☐ Partie aérienne (feuilles, tiges, graine)

18. Sous quelle forme l'utilisez-vous ?

☐ poudre ☐ pâte ☐ jus ☐ pure

19. Comment la préparez-vous ?

20. Dans quels plats l'introduisez-vous ?

21. Savez-vous quelle quantité par semaine vous en consommez (gramme) ?

22. Combien de fois par semaine ?

☐ 0 ☐ 1 à 2 ☐ plus de 2 fois

23. Spiritualité : A quelle occasion utilisez-vous cette plante (fête religieuse) et dans quel but?

24. Quelle partie de la plante utilisez-vous ?

☐ Partie sous-terraine (rhizome) ☐ Partie aérienne (feuilles, tiges, graine)

25. Sous quelle forme de préparation ? Comment la préparez-vous ?

☐ poudre ☐ pâte ☐ jus ☐ décoction ☐ infusion ☐ pure

26. Thérapeutique : Utilisez-vous cette plante pour vous soigner ou prévenir l'apparition d'une maladie/maux (piqûre de moustique, par exemple) ?

☐ Oui ☐ Non

27. Quelles vertus lui connaissez-vous ?

28. Quelle partie de la plante utilisez-vous ?

☐ Partie sous-terraine (rhizome) ☐ Partie aérienne (feuilles, tiges, graine)

29. Si oui, sous quelle forme de préparation ?

☐ poudre ☐ pâte ☐ jus ☐ décoction ☐ infusion ☐ pure

30. Comment procédez-vous pour réaliser ces préparations (formulation, dosages) ?

31. Quelle posologie (quantité, nombre de fois par jour, combien de jours) ?

32. Mise à part la cuisine, la spiritualité et la médecine traditionnelles, quelles sont les autres contextes d'utilisation ?

33. Qui vous a transmis ces savoirs ?

☐ grands-parents, parents

☐ guérisseurs, prêtres hindous

☐ médias

☐ pharmacien

☐ autre

34. Comment vous en procurez vous ?

☐ jardin

☐ supermarché

☐ marché locaux de fruits et légumes

☐ amis, famille

35. Sa consommation peut-elle être « dangereuse » selon vous (précautions, contre indications avec certains traitements) ?

36. Si oui, dans quelles circonstances ?

Les questions numérotées de 15 à 36 seront aussi posées pour les 9 plantes listées ci-dessous :

- *Curcuma longa* L.

- *Moringa oleifeira*

- *Azadirachta Indica*

- *Momordica charantia L.*

- *Mangifera indica*

- *Tamarindus indica*

- *Coriandrum sativum*

- *Piper betle*

- *Zingiber officinalis*

37. Hormis les 10 plantes évoquées dans le questionnaire, connaissez-vous d'autres plantes
médicinales?
☐ Oui ☐ Non

Si oui, sous quel(s) nom(s) ?

38. Les consommez/utilisez vous ? ☐ Oui ☐ Non

Si oui, quelle partie de la plante et dans quel type de plat ou préparation ?

39. Pensez-vous qu'elles ont des bienfaits pour la santé et/ou des vertus thérapeutiques ?

Annexe 3: Index des espèces végétales inscrites à la Pharmacopée caribéenne (3ème édition, 2014)

Abelmoschus esculentus (L.) Moench

Acacia cumanensis Humb.

Acalypha alopecuroidea Jacq.

Acalypha arvensis Poepp. & Endl.

Achyranthes altissima Jacq.

Ageratum matricarioides Less.

Allium cepa L.

Allium cepa var. *aggregatum* G. Don

Allium sativum L.

Allium schoenoprasum L.

Allium sibiricum L.

Aloe barbadensis Mill.

Aloe vera (L.) Burm.

Alpinia speciosa (J. C. Wendl.) K. Schum.

Alpinia zerumbet (Pers.) B.L. Burtt & R.M. Sm.

Ambrosia paniculata var. *cumanensis* (Kunth) O.E. Schulz

Ambrosia paniculata var. *peruviana* (Willd.) O.E. Schulz

Ambrosia peruviana Willd.

Anacardium occidentale L.

Andrographis paniculata (Burm. f.) Nees

Andropogon citratus DC.

Anethum foeniculum L.

Anethum graveolens L.

Annona cinerea Dunal

Annona excelsa Kunth

Annona longifolia Sessé & Moc.

Annona reticulata L.

Annona squamosa L.

Anredera leptostachys (Moq.) Steenis

Anredera vesicaria (Lam.) C.F. Gaertn.

Apium graveolens L. var. *dulce* (Mill.) Pers.

Apium vulgare Bubani

Argemone mexicana L.

Argemone spinosa Moench

Argemone vulgaris Spach

Aurantium acre Mill.

Aurantium maximum Rumph. ex Burm.

Basella vesicaria Lam.

Batatas edulis (Thunb.) Choisy

Beta vulgaris L.

Bignonia longissima Jacq.

Bixa americana Poiret

Bixa odorata Ruiz & Par. ex G. Don

Bixa orellana L.

Boerhavia coccinea Mill.

Boerhavia diffusa L.

Boerhavia repens var. *diffusa* (L.) Hook. f.

Bombax pyramidale Cav. ex Lam.

Brassica besseriana Andrz. ex Trautv.

Brassica campestris L.

Brassica integrifolia (H. West) Rupr.

Brassica juncea (L.) Czern.

Brassica rapa L.

Bryophyllum pinnatum (Lam.) Kurz

Byrsonima coriacea (Sw.) DC.

Byrsonima cotinifolia Kunth

Byrsonima crassifolia (L.) Kunth

Calea lobata (L.) Sw.

Capraria biflora L.

Capraria lanceolata Vahl

Capsicum annuum L.

Capsicum annuum var. *frutescens* (L.) Kuntze

Capsicum frutescens L.

Cardiospermum halicacabum L.

Carica papaya L.

*Caryophyllus aromaticu*s L.

Cascabela thevetia (L.) Lippold

Cassia alata L.

Cassia bicapsularis L.

Cassia emarginata L.

Cassia excelsa Kunth

Cassia fistula L.

Cassia fistuloides Collad.

Cassia occidentalis L.

Cassia rhombifolia Roxb.

Catalpa longissima (Jacq.) Dum. Cours.

Catharanthus roseus (L.) G. Don

Celeri graveolens (L.) Britton

Celosia paniculata L.

Cereus polyrhizus F.A.C. Weber

Chamaesyce hirta (L.) Millsp.

Chamissoa altissima (Jacq.) Kunth

Chamomilla recutita (L.) Rauschert

Chenopodium ambrosioides L.

Chenopodium anthelminthicum L.

Chromolaena odorata (L.) King & H. Rob.

Chrysanthemum parthenium (L.) Bernh.

Chrysopogon zizanioides (L.) Roberty

Cinnamomum verum J. Presl

Cinnamomum zeylanicum Blume

Cissampelos cordata Ruiz

Cissampelos hirsutissima Presl.

Cissampelos pareira L.

Cissus sicyoides L.

Cissus verticillata (L.) Nicolson & C. E. Jarvis

Citrus aurantifolia (Christm.) Swingle

Citrus aurantium L.

Citrus aurantium var. *sinensis* L.

Citrus grandis (L.) Osbeck

Citrus limetta Risso

Citrus maxima (Rumph. ex Burm.) Merr.

Citrus sinensis (L.) Osbeck

Cocos nucifera L.

Coffea arabica L.

Coleus amboinicus Lour.

Coleus aromaticus Benth.

Convolvulus batatas L.

Conyza lobata L.

Corindum halicacabum (L.) Medik.

Cornutia grandifolia (Schltdl. & Cham.) Schauer

Cornutia pyramidata L.

Costus congestus Rowlee

Costus mexicanus Liebm. ex Petersen

Costus pictus D. Don

Costus zerumbet Pers.

Crescentia acuminata Kunth

Crescentia arborea Raf.

Crescentia cujete L.

Cucurbita moschata Duchesne

Cucurbita pepo var. *moschata* Duch. ex Lam.

Curcuma domestica Valeton

Curcuma longa L.

Cymbopogon citratus (DC.) Stapf

Datura stramonium L.

Eclipta adpressa Moench

Eclipta alba (L.) Hassk.

Eclipta erecta L.

Eclipta prostrata (L.) L.

Eleocharis interstincta (Vahl) Roemer & Schultes

Enckea amalago (L.) Griseb.

Erechtites hieraciifolius (L.) Raf. ex DC.

Eryngium foetidum L.

Eucalyptus citriodora Hook.

Eucalyptus globulus Labill.

Eugenia caryophyllata Thunb.

Eupatorium odoratum L.

Euphorbiahirta L.

Euphorbia pilulifera L.

Foeniculum vulgare Mill.

Gliricidia sepium (Jacq.) Kunth ex Walp.

Gnaphalium viscosum Kunth

Gossypium acuminatum Roxb. ex G. Don

Gossypium barbadense L.

Gossypium vitifolium Lam.

Guazuma polybotra Cav.

Guazuma ulmifolia Lam.

Hamelia patens Jacq.

Hibiscus esculentus L.

Hibiscus barbadensis (L.) Kuntze

Hibiscus populneus L.

Hibiscus rosa-sinensis L.

Hylocereus polyrhizus (F.A.C. Weber) Britton & Rose

Hymenopappus matricarioides Spreng.

Hyptis atrorubens Poit.

Hyptis axillaris Fernald

Hyptis parviflora M. Martens & Galeotti

Hyptis tenella Briq. & Spruce

Hyptis verticillata Jacq.

Ipomoea batatas (L.) Lam.

Isandrina emarginata (L.) Britton & Rose

Jatropha curcas L.

Justicia paniculata Burm. f.

Justicia pectoralis Jacq.

Kalanchoe pinnata (Lam.) Pers.

Lantana alba Mill.

Lantana armata Schauer

Lantana camara L.

Laurus persea L.

Lepidium diandrum Medik.

Lepidium gerloffianum Vathke. ex Thell.

Lepidium virginicum L.

Lippia alba (Mill.) N.E. Br.

Lippia berlandieri Schauer

Lippia germinata H.B.K.

Lippia graveolens Kunth

Lochnera rosea (L.) Rchb.

Lonchocarpus sepium (Jacq.) DC.

Lycopersicon esculentum Mill.

Malva rhombifolia (L.) E.H.L. Krause

Mammea americana L.

Mangifera indica L.

Manihot esculenta Crantz

Matricaria chamomilla L.

Matricaria courrantiana DC.

Matricaria recutita L.

Mentha spp.

Mesosphaerum atrorubens (Poit.) Kuntze

Mesosphaerum verticillatum (Jacq.) Kuntze

Mimosa juliflora Sw.

Mimosa pudica L.

Mimosa tetrandra Humb. & Bonpl. ex Willd.

Mirabilis jalapa L.

Momordica charantia L.

Morinda citrifolia L.

Moringa oleifera Lam.

Moringa pterygosperma C. F. Gaertn.

Musa acuminata Coll.

Musa balbisiana Coll

Musa x *paradisiaca* L.

Myristica fragrans Houtt.

Myrtus dioica L.

Myrtus guajava (L.) Kuntze

Neurolaena lobata (L.) R. Br. ex Cass.

Nicotiana tabacum L.

Nyctago jalapa (L.) DC.

Ochroma lagopus Sw.

Ochroma pyramidale (Cav. ex Lam.) Urb.

Ocimum basilicum L.

Ocimum gratissimum L.

Ocimun guineense Schumach. & Thonn.

Ocimum sanctum L.

Ocimun viride Willd.

Peperomia pellucida (L.) Kunth

Persea americana Mill.

Persea gratissima Gaertn.

Petiveria alliacea L.

Petiveria foetida Solisb

Peucedanum anethum Baill.

Peucedanum graveolens Benth. & Hook. *f*.

Phania matricarioides (Spreng.) Griseb.

Pimenta dioica (L.) Merr.

Pimenta officinalis Lindl.

Pimenta ozua (Urb. & Ekman) Burret

Pimenta racemosa var. *ozua* (Urb. & Ekm.) Landrum

Pimenta racemosa (P. Miller) J. W. Moore

Piper amalago L.

Piper auritum Kunth

Piper pellucidum L.

Plantago major L.

Plectranthus amboinicus (Lour.) Spreng.

Prosopis juliflora (Sw.) DC.

Pseudognaphalium gracile Kunth

Pseudognaphalium viscosum (Kunth) Anderb.

Psidium guajava L.

Ricinus communis L.

Robinia sepium Jacq.

Scirpus interstinctus Vahl

Senecio hieraciifolius L.

Senna alata (L.) Roxb.

Senna bicapsularis (L.) Roxb.

Senna occidentalis (L.) Link

Sida rhombifolia L.

Solanum americanum Mill.

Solanum lycopersicum L.

Solanum nigrescens M. Martens & Galeotti

Solanum nigrum var. *americanum* (Mill.) O. E. Schulz

Solanum tuberosum L.

Sphagneticola trilobata (L.) Pruski

Syzygium aromaticum (L.) Merr. & Perry

Tagetes lucida Cav.

Tamarindus indica L.

Tamarindus occidentalis Gaertn.

Tamarindus officinalis Hook.

Tamarindus umbrosa Salisb.

Tanacetum parthenium (L.) Schultz-Bip

Teloxys ambrosioides (L.) W. A. Weber

Terminalia catappa L.

Theobroma cacao L.

Thespesia populnea (L.) Sol. ex Corrêa

Thevetia peruviana (Pers.) K. Schum.

Thymus vulgaris L.

Verbena affinis M. Martens & Galeotti

Verbena bonariensis var. litoralis Hook. ex C. Müll.

Verbena litoralis Kunth

Vetiveria zizanioides (L.) Nash

Vinca rosea L.

Vissum verticillatum L.

Wedelia trilobata (L.) Hitchc.

Xanthium strumarium L.

Zea mays L.

Zingiber cassumunar Roxb.,

Zingiber officinale Roscoe

Zingiber purpureum Roscoe

Annexe 4 : Planning de l'Unité d'Enseignement Libre « Thérapeutiques alternatives et complémentaires » à la Faculté de Pharmacie de l'Université Paris-Sud

UEL 284 (Planning 2018-2019)

Thérapeutiques alternatives et complémentaires

			Salle
28-sept	14h00-17h30	Médecine Traditionnelle Chinoise	AH58
05-oct	14h-17h15	Accompagnement des traitements anticancéreux	EH 38A
12-oct	14h00-17h15	Ostéopathie	EH 38A
19-oct	14h00-17h15	Hypnothérapie	AH53
26-oct	14h00-16h00	Dérives sectaires dans le domaine de la santé	Amphi 3
2, 9 ou 16/11	14h00-16h00	Médecine Ayurvédique	
2, 9 ou 16/11	16h15-17h15	Naturopathie	
9 ou 16/11	14h00-16h00	Oligothérapie	
23-nov	14h00-17h30	Le pharmacien d'officine face au charlatanisme	AH74

Annexe 5 : Guide pratique des remèdes traditionnels de plantes médicinales caribéennes (Tramil)

Retrouvez toutes les informations sur le réseau Tramil : **www.tramil.net**

Conception et coordination : Mariana Costaguta y Lionel G-Robineau

Editeurs Scientifiques : Francisco MorÓn y Maria E.Medina

Comité Editorial : Marisol LÓpez, Maria J. Martinez, Zulema MorejÓn, Maria des Carmen Victoria, Elisa Boucourt

Dessin graphique : Susana Strauss

Illustrations : Marisa Coniglio

Photos : Argentine : M. Costaguta, B. Itten ; Barbade : A. Faugour ; Brésil : IBPM Costa Rica : Rafael Ocampo ; Cuba : V. Fuentes, F. MorÓn ; Guadeloupe : M. Dulorme, J. Fournet, H. Joseph, A. Rousteau ; Guatemala : L. GirÓn ; La Réunion : R. Lavergne ; Martinique : A. Exbrayat, J. Beal, F. Martail ; Panama : CIFLORPAN ; Puerto-Rico : M. Benedetti ; République Dominicaine : L G-Robineau, V. Lamarche, A. Ososki, A. Robineau ; Sainte-Lucie : R. Graveson ; Saint-Vincent : V. Balland ; Tobago : J. Delaigue ; Venezuela : R. Balzac, M. Delens, S. Tillet

Remerciements particuliers au Domaine d'Emeraude

Maquette et impression : Caraïb Ediprint

Introduction

Ce guide pratique des « **Remèdes traditionnels de plantes médicinales caribéennes** » a été réalisé à partir des supports bibliographiques suivants : *la Pharmacopée Végétale Caribéenne TRAMIL 2nde Ed, le livret pratique Rimèd Razyé* édité avec la collaboration de l'Archipel des Sciences et le site internet du réseau TRAMIL (www.tramil.net).

TRAMIL est un programme de recherche appliqué à la médecine traditionnelle populaire des Caraïbes existant depuis 1982, dont la mission est de valider scientifiquement les usages traditionnels de plantes médicinales pour les soins de santé primaire. Cette recherche ethnopharmacologique s'est étendue vers pratiquement tous les territoires (une trentaine) qui touchent la mer des Caraïbes, à travers la réalisation d'enquêtes utilisant une méthodologie uniforme et de travaux de laboratoire.

La version originale de cet ouvrage a été élaborée lors de l'atelier TRADIF Cuba en collaboration avec : l'agence de l'environnement et du développement caraïbe (enda-caraïbe), l'Université des Antilles et Guyane, le ministère français des affaires étrangères, le ministère cubain de la santé publique (MINSAP), le LCF (*Laboratorio Central de Farmacologia, Universidad de Ciencas Médicas de la Habana*), le ministère français de la recherche.

Comité éditorial de la version originale : Lionel ROBINEAU, *Mariana, Marisol Lopez, Maria Martinez, Zulema Morejon, Maria de Carman Victoria, Elisa Beaucourt.*

Ce document a été corrigé par : Isabelle BOULOGNE.

Traduction et mise en forme à partir de la version originale : Lorie Confiac.

Ce que vous devez savoir pour faire un bon usage des préparations traditionnelles

√ Il est nécessaire de bien identifier la plante (regardez bien la photographie de la plante présentée sur chaque page) avant son utilisation pour la préparation.

√ Utilisez des plantes sans engrais.

√ Pour chaque préparation, quelques précautions sont à suivre :

- bien laver les récipients avant de vous en servir ;
- avant de commencer, se laver les mains et les ongles à grande eau et avec du savon ;
- laver la plante qui va être utilisée en partie ou en totalité ;
- ne pas mélanger la préparation avec d'autres éléments ;
- ne pas manger ni fumer la préparation,

√ Renouvelez le traitement pour chaque usage et évitez de le conserver plus d'une journée au réfrigérateur.

√ N'accompagnez pas la préparation avec d'autres produits, qu'ils soient naturels ou prescrits par le médecin sans l'avoir consulté.

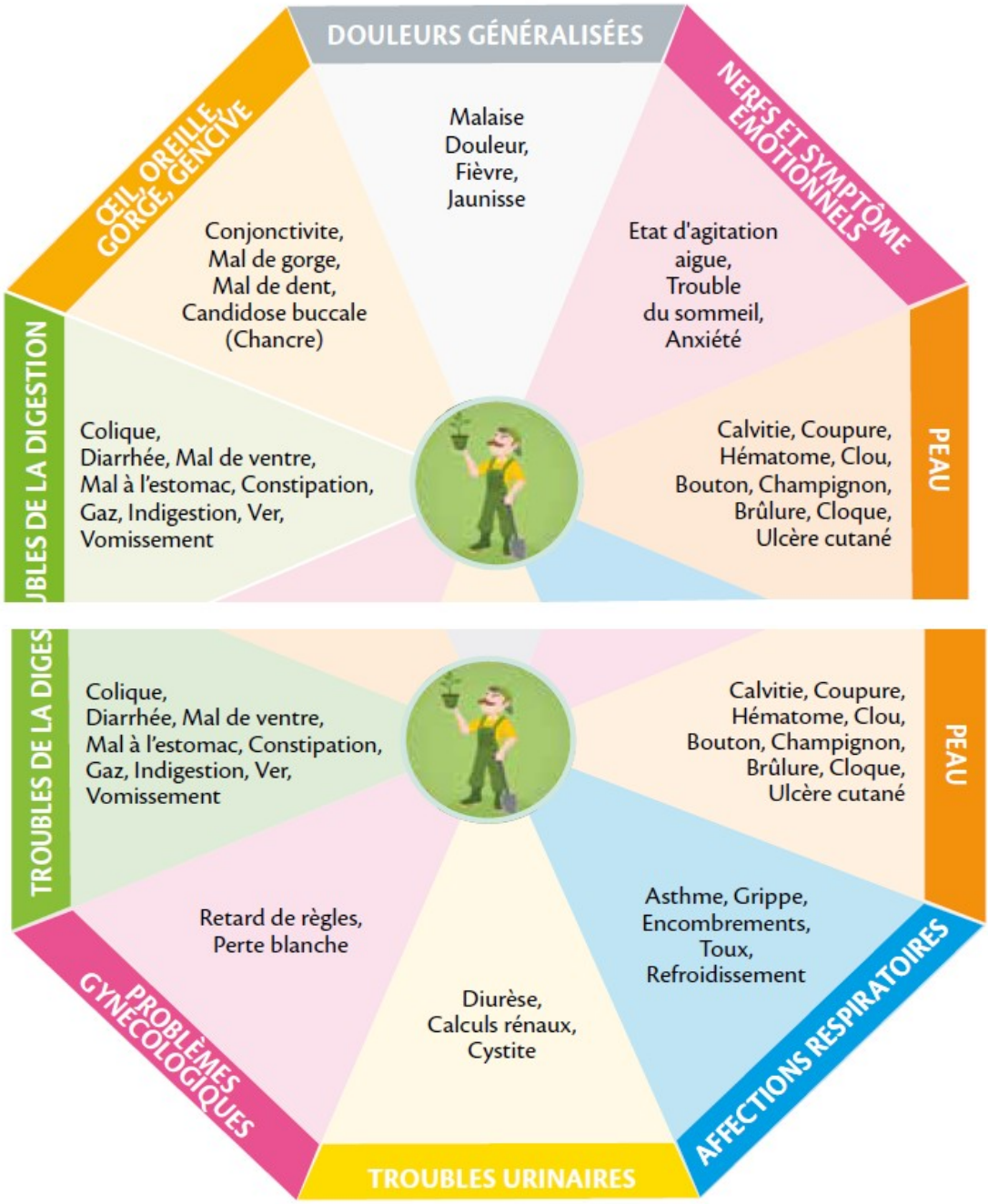
√ Lavez bien la partie malade avec de l'eau bouillie qui a refroidi et du savon avant d'appliquer le remède.

√ N'utilisez pas les remèdes si vous êtes enceinte ou si vous allaitez.

√ Vous devez bien suivre les recommandations qui vous sont données pour utiliser les plantes fraîches ou sèches. Prenez soin de bien les laver et les mettre à sécher à l'ombre et non au soleil pour qu'elles conservent toutes leurs propriétés.

√ Pour obtenir de bons résultats, il est important de suivre la recette avec les doses indiquées.

Les maladies présentées dans cet ouvrage



Légende : A chaque couleur correspond un problème de santé primaire

Mal à l'estomac - Gaz

Framboisin
Fonbazen
Ocimum gratissimum

Partie(s) à utiliser :
les feuilles

Si les symptômes persistent au-delà de 3 jours, consultez votre médecin.

Faites bouillir de l'eau (1 tasse = 250 ml) et éteignez le feu.

Ajoutez 7 à 10 feuilles fraîchement cueillies (3 g) en y ajoutant, si vous le souhaitez, une pincée de sel.

Recouvrez la casserole et laissez infuser 5 à 10 minutes.

Filtrez la préparation.

Buvez une tasse 3 fois par jour, une tasse le matin et les autres aux heures de repas ou dès que vous avez mal.

ATTENTION

Ce remède est déconseillé aux :

- Femmes enceintes
- Femmes qui allaitent
- Enfants âgés de moins de 5 ans

Recommandations/informations supplémentaires :

- Préparez cette infusion au moment de la consommer.
- Si le malade vomit, donnez-lui du sel de réhydratation ou du sérum fait mésum.

Bibliographie

1: Christian SCHNAKENBOURG, L'immigration indienne en Guadeloupe (1848-1923) histoire d'un flux migratoire, 2005, Thèse de doctorat en histoire contemporaine, sous la direction de Philippe Mioche, pages 460-472

2: Ernest MOUTOUSSAMY & Appasamy MURUGAIYAN, Signification des noms indiens de Guadeloupe, 2009, L'Harmattan, 170 p.

3: Sir Vidiadhar Surajprasad NAIPAUL, The Middle Passage (New York : Vintage Books, 1981), 1981, page 204

4: Pierre SINGARAVELOU, Les indiens de la Guadeloupe Tome 1, 1991, L'Harmattan, page 13

5: Ministère des Outre-Mer, Guadeloupe-géographie, population et environnement, 2016, Date de consultation : 07/06/2018, http://www.outre-mer.gouv.fr/guadeloupe-geographie-population-et-environnement

6: Région Guadeloupe, La Guadeloupe, Terre d'histoire, Date de consultation 10/03/2019, https://www.regionguadeloupe.fr/ma-region-un-territoire/un-territoire-a-decouvrir/terre-dhistoire

7: Les îles de Guadeloupe, Le climat, Date de consultation : 03/07/2018, http://www.lesilesdeguadeloupe.com/tourisme/fr-fr/sur-nos-iles/climat

8: Région Guadeloupe, Atlas des paysages de l'archipel Guadeloupe, 2011

9: Guadeloupe France-Antilles, Nos rimèd péyi enfin reconnus, 2013, Date de consultation : 22/07/2019, https://www.guadeloupe.franceantilles.fr/une/nos-rimed-peyi-enfin-reconnus-229811.php

10: The New York Times-Travel, 52 Places to Go in 2016, 2013, Date de consultation : 19/06/2017, https://www.nytimes.com/interactive/2016/01/07/travel/places-to-visit.html

11: Didier DESTOUCHES, L'institution de l'engagement aux Antilles françaises. Contribution à l'étude des débuts de l'immigration coloniale, 2008, pages 22-34

12: Catherine BENOIT, Corps, jardins, mémoires : Anthropologie du corps et de l'espace à la Guadeloupe, 2000 , Maison des Sciences de l'Homme, 309 p.

13: Ministère des Outre-Mer, Histoire. Ministère des Outre-Mer, 2016, Date de consultation : 25/03/2019, http://www.outre-mer.gouv.fr/guadeloupe-histoire

14: Mathilde LARRÈRE, La Deuxième République abolit l'esclavage, 2016 , Histoire par l'image, Date de consultation : 29/04/2018, http://www.histoire-image.org/fr/etudes/deuxieme-republique-abolit-esclavage
15: Pierre SINGARAVELOU, Les indiens de la Guadeloupe : étude de géographie humaine, 1975, Thèse en géographie, pages 9-10
16: Véronique BRAGARD, Transoceanic Dialogues : Coolitude in Carribbean and Indian Ocean Literatures, 2008, 280 p.
17: Christian SCHNAKENBOURG, L'immigration indienne en Guadeloupe (1848-1923) histoire d'un flux migratoire, 2005, Thèse de doctorat en histoire contemporaine, sous la direction de Philippe Mioche, Université de Aix-En-Provence, 2005, pages 152-155
18: Jacques WEBER, Jacques. Pondichéry et les comptoirs de l'Inde après Dupleix, 2016 , Denoël, 448 p.
19: Pierre SINGARAVELOU, Les indiens de la Guadeloupe Tome 1, 1991, page 86
20: Christian SCHNAKENBOURG, L'immigration indienne en Guadeloupe (1848-1923) histoire d'un flux migratoire, 2005, Thèse de doctorat en histoire contemporaine, sous la direction de Philippe Mioche, Université de Aix-En-Provence, 2005, page 215
21: Unesco, Traite dans l'Océan Indien, 2019, Date de consultation : 15/05/2019, http://www.unesco.org/new/fr/social-and-human-sciences/themes/slave-route/trade-in-the-indian-ocean/
22: Christian SCHNAKENBOURG, L'immigration indienne en Guadeloupe (1848-1923) histoire d'un flux migratoire, Thèse de doctorat en histoire contemporaine, sous la direction de Philippe Mioche : Université de Aix-En-Provence : 2005, 1423 p.
23: Ernest MOUTOUSSAMY, Inde-Guadeloupe, Hommage à la mémoire, 2016, Jasor, page 203
24: Christian SCHNAKENBOURG, L'immigration indienne en Guadeloupe (1848-1923) histoire d'un flux migratoire, Thèse de doctorat en histoire contemporaine, sous la direction de Philippe Mioche : Université de Aix-En-Provence : 2005, pages 229-230
25: Christian SCHNAKENBOURG, L'immigration indienne en Guadeloupe (1848-1923) histoire d'un flux migratoire, 2005, Thèse de doctorat en histoire contemporaine, sous la direction de Philippe Mioche, pages 347-348
26: Pierre SINGARAVELOU, Les indiens de la Guadeloupe Tome 1, 1991, L'Harmattan,

pages 52-53
27: Deepa H. RAMAKRISHNAN, The Indian achiever from Guadeloupe, 2012, Date de consultation : 25/01/2019, https://www.thehindu.com/todays-paper/tp-national/tp-tamilnadu/the-indian-achiever-from-guadeloupe/article18469745.ece
28: David NORTHRUP, Indentured Indians in the French Antilles (les immigrants indiens engagés aux Antilles françaises), 2000, Revue française d'histoire d'outre-mer, tome 87, n°326-327, pages 245-271
29: Christian SCHNAKENBOURG, L'immigration indienne en Guadeloupe (1848-1923) histoire d'un flux migratoire, Thèse de doctorat en histoire contemporaine, sous la direction de Philippe Mioche :Université de Aix-En-Provence : 2005, pages 513-517
30: Pierre SINGARAVELOU, Les indiens de la Guadeloupe Tome 1, 1991, L'Harmattan, pages 56-61
31: Christian SCHNAKENBOURG, L'immigration indienne en Guadeloupe (1848-1923) histoire d'un flux migratoire, Thèse de doctorat en histoire contemporaine, sous la direction de Philippe Mioche :Université de Aix-En-Provence : 2005, page 492
32: Christian SCHNAKENBOURG, L'immigration indienne en Guadeloupe (1848-1923) histoire d'un flux migratoire, Thèse de doctorat en histoire contemporaine, sous la direction de Philippe Mioche ::Université de Aix-En-Provence : 2005, page 500
33: Emilie SENART, Les castes dans l'Inde : les faits et le système, 1896 , Gondwana, pages 2-3
34: Mathilde LOIRE, Le système des castes en Inde en 10 points, 2017 , Asyalist, Date de consultation : 05/02/2019, https://asialyst.com/fr/2017/10/31/memo-systeme-castes-inde-10-points/
35: J. Caïlachon, Notes sur Karikal à l'époque de l'arrivée de l'Aurélie en Guadeloupe, 2013, Numéro 164, Janvier–Avril 2013, pages 77–84
36: Sylviane TABARLY, Les castes en Inde, un mille-feuille social entre mythes et réalité, 2007, guadeloupe.net, Date de consultation : 16/02/2019, http://geoconfluences.ens-lyon.fr/doc/breves/2007/popup/IndeCastes.htm
37: Ernest MOUTOUSSAMY, Inde-Guadeloupe, Hommage à la mémoire, 2016, Jasor, page 100

38: Gerry L’ETANG & Victorien PERMAL , Présences de l'Inde dans le monde, 1994 , L'Harmattan, page 366
39: Pierre SINGARAVELOU, Les indiens de la Guadeloupe Tome 1, 1991, L'Harmattan, pages 63-76
40: Pierre SINGARAVELOU, Les indiens de la Guadeloupe Tome 1, 1991, L'Harmattan, page 281
41: Christian SCHNAKENBOURG, L'immigration indienne en Guadeloupe (1848-1923) histoire d'un flux migratoire, Thèse de doctorat en histoire contemporaine, sous la direction de Philippe Mioche : Université de Aix-En-Provence : 2005, pages 1047-1048
42: Guy LASSERRE, Les "Indiens" de Guadeloupe, 1953, Cahiers d'outre-mer. N° 22, pages 128-158
43: Khal TORABULLY, Esclaves et coolies : pour un rapprochement des mémoires, 2006 , Africultures, Date de consultation : 01/01/2019, http://africultures.com/esclaves-et-coolies-pour-un-rapprochement-des-memoires-4476/
44: Christian SCHNAKENBOURG, L'immigration indienne en Guadeloupe (1848-1923) histoire d'un flux migratoire, Thèse de doctorat en histoire contemporaine, sous la direction de Philippe Mioche :Université de Aix-En-Provence : 2005, page 1143
45: Gisèle PINEAU, La Guadeloupe d’Antan, 2007 , Hervé Chopin Editions, page 68
46: Gerry L’ETANG & Victorien PERMAL , Zwazo, récit de vie d'un prêtre hindou commandeur d'habitation à la Martinique, 2019, Hervé Chopin, 141 p.
47: Max SULTY & Jocelyn NAGAPIN, La migration de l'hindouisme vers les Antilles au XIXe siècle, après l'abolition de l'esclavage, 1989, Editions Schoelcher, page 88
48: Paramanda MARIADASSOU, Les mœurs médicales de l’Inde et leur rapport avec la médecine européenne, 1906 , l'Auteur (Pondichéry), page 72
49: Christian SCHNAKENBOURG, L'immigration indienne en Guadeloupe (1848-1923) histoire d'un flux migratoire, Thèse de doctorat en histoire contemporaine, sous la direction de Philippe Mioche :Université de Aix-En-Provence : 2005, page 702
50: Christian SCHNAKENBOURG, L'immigration indienne en Guadeloupe (1848-1923) histoire d'un flux migratoire, Thèse de doctorat en histoire contemporaine, sous la direction de Philippe Mioche :Université de Aix-En-Provence : 2005 pages 815-905
51: Christian SCHNAKENBOURG, L'immigration indienne en Guadeloupe (1848-1923)

histoire d'un flux migratoire, Thèse de doctorat en histoire contemporaine, sous la direction de Philippe Mioche :Université de Aix-En-Provence : 2005, pages 1063-1064

52: Christian SCHNAKENBOURG, L'immigration indienne en Guadeloupe (1848-1923) histoire d'un flux migratoire, Thèse de doctorat en histoire contemporaine, sous la direction de Philippe Mioche :Université de Aix-En-Provence : 2005, pages 1066-1068

53: Christian SCHNAKENBOURG, L'immigration indienne en Guadeloupe (1848-1923) histoire d'un flux migratoire, Thèse de doctorat en histoire contemporaine, sous la direction de Philippe Mioche :Université de Aix-En-Provence : 2005, page 1172

54: Ernest MOUTOUSSAMY, Inde-Guadeloupe, Hommage à la mémoire, 2016, Jasor, page 36

55: Artymiak, Jacek, Atlas des paysages de l'Archipel Guadeloupe Tome 1 : Analyses thématiques, 2011, devGuide.net Ltd, 99 p.

56: Christian SCHNAKENBOURG, L'immigration indienne en Guadeloupe (1848-1923) histoire d'un flux migratoire, Thèse de doctorat en histoire contemporaine, sous la direction de Philippe Mioche : Université de Aix-En-Provence : 2005, page 1196

57: Christian SCHNAKENBOURG, L'immigration indienne en Guadeloupe (1848-1923) histoire d'un flux migratoire, Thèse de doctorat en histoire contemporaine, sous la direction de Philippe Mioche :Université de Aix-En-Provence : 2005, page 1262

58: Catherine BENOIT, Corps, jardins, mémoires : Anthropologie du corps et de l'espace à la Guadeloupe, 2000, Maison des Sciences de l'Homme, page 41

59: Ernest MOUTOUSSAMY, La Guadeloupe et son indianité, 1987, Editions Caribéennes, page 16

60: Yves CHARBIT, Les « Coolies de l'Empire » dans la Caraïbe, 1986 , , Revue européenne des migrations internationales, vol. 2, n°3, pages 83-103

61: Michel GIRAUD, Isabelle Dubost, André CALMONT, Justin DANIEL, Didier DESTOUCHES & Monique MILIA-MARIE-LUCE, La Guadeloupe et la Martinique dans l'histoire française des migrations en régions de 1848 à nos jours, 2009 , Hommes & migrations, pages 174-197

62: Ministère de l'Europe et des affaires étrangères, Présentation générale de l'Inde, 2019, https://in.ambafrance.org/Presentation-generale-de-l-Inde-10064

63: R. BRETON, Les langues de l'Inde, 1965, L'information géographique, Vol. 29, n°5,

pages 194-195
64: Ernest MOUTOUSSAMY, Inde-Guadeloupe, Hommage à la mémoire, 2016 , Jasor, 204 p.
65: Christian SCHNAKENBOURG, L'immigration indienne en Guadeloupe (1848-1923) histoire d'un flux migratoire, Thèse de doctorat en histoire contemporaine, sous la direction de Philippe Mioche :Université de Aix-En-Provence : 2005, page 1147
66: Encyclopédie du Larousse, Créole : définition, 2018, Date de consultation : 02/07/2018, https://www.larousse.fr/encyclopedie/divers/cr%C3%A9ole/38352
67: Ernest MOUTOUSSAMY, Inde-Guadeloupe, Hommage à la mémoire, 2016, Jasor, page 44
68: G. LAFLEUR, Religion des esclaves en Guadeloupe et dépendances de 1802 à 1848, 2011, Bulletin de la Société d'Histoire de la Guadeloupe, pages 29–52
69: Ernest MOUTOUSSAMY, Inde-Guadeloupe, Hommage à la mémoire, 2016 , Jasor, pages 76-77
70: Académie de la Guadeloupe, Hommage à Henry Sidambarom, 2012, Date de consultation : 15/03/2019, https://pedagogie.ac-guadeloupe.fr/arts_et_culture/hommage_henry_sidambarom_documents_en_ligne_photos_finale
71: Pierre SINGARAVELOU, Les indiens de la Guadeloupe Tome 1, 1991, L'Harmattan, page 15
72: Ernest MOUTOUSSAMY, Inde-Guadeloupe, Hommage à la mémoire, 2016, Jasor, page 170
73: Larousse, Inde:histoire, https://www.larousse.fr/encyclopedie/divers/Inde_histoire/186989
74: R. BRETON, Atlas géographique des langues et des ethnies de l'Inde et du subcontinent : Bangladesh, Pakistan, Sri Lanka, Népal, Bhoutan, Sikkim, 1976 , Presses de l'Université Laval,
75: Ernest MOUTOUSSAMY, Inde-Guadeloupe, Hommage à la mémoire, 2016 , Jasor, page 61
76: Christian SCHNAKENBOURG, L'immigration indienne en Guadeloupe (1848-1923) histoire d'un flux migratoire, Thèse de doctorat en histoire contemporaine, sous la direction de Philippe Mioche : Université de Aix-En-Provence : 2005, pages 1174-1175

77: Christian SCHNAKENBOURG, L'immigration indienne en Guadeloupe (1848-1923) histoire d'un flux migratoire, Thèse de doctorat en histoire contemporaine, sous la direction de Philippe Mioche : Université de Aix-En-Provence : 2005, pages 1551-1554
78: The Economist, The legacy of Indian migration to European colonies.The Economist, 2017, The Economist Group Limited, Date de consultation : 15/05/2018, https://www.economist.com/international/2017/09/02/the-legacy-of-indian-migration-to-european-colonies
79: Murali BALAJI, The Hindus of Carribbean: An Appreciation, HUFFPOST, 2015, Consulté le 3 février 2018, https://www.huffingtonpost.com/murali-balaji/the-hindus-of-the-caribbe_b_6680036.html
80: Bibliothèque Nationale de France, Miniatures et peintures indiennes: Histoire de l'Inde, Bibliothèque Nationale de France, http://expositions.bnf.fr/inde/reperes/biblio.htm
81: Clarté (hebdomadaire catholique de la Guadeloupe), Recherches de M. Jack Caïlachon, 1956
82: Ernest MOUTOUSSAMY, Inde-Guadeloupe, Hommage à la mémoire, 2016 , Jasor, pages 24-25
83: Max SULTY & Jocelyn NAGAPIN, La migration de l'hindouisme vers les Antilles au XIXe siècle, après l'abolition de l'esclavage, 1989, Editions Schoelcher, pages 19-23
84: Max SULTY & Jocelyn NAGAPIN, La migration de l'hindouisme vers les Antilles au XIXe siècle, après l'abolition de l'esclavage, 1989, Editions Schoelcher, page 97-120
85: Max SULTY & Jocelyn NAGAPIN, La migration de l'hindouisme vers les Antilles au XIXe siècle, après l'abolition de l'esclavage, 1989, Editions Schoelcher, page 84-96
86: Ernest MOUTOUSSAMY, Inde-Guadeloupe, Hommage à la mémoire, 2016 , Jasor, page 33
87: Max SULTY & Jocelyn NAGAPIN, La migration de l'hindouisme vers les Antilles au XIXe siècle, après l'abolition de l'esclavage, 1989, Editions Schoelcher, page 155-157
88: Ernest MOUTOUSSAMY, La Guadeloupe et son indianité, 1987, Jasor, page 80
89: Ernest MOUTOUSSAMY, Inde-Guadeloupe, Hommage à la mémoire, 2016, Jasor, page 184
90: Ernest MOUTOUSSAMY, Inde-Guadeloupe, Hommage à la mémoire, 2016, Jasor, page 50

91: Ernest MOUTOUSSAMY, Inde-Guadeloupe, Hommage à la mémoire, 2016, Jasor, page 89
92: , La Porte des Indes, consulté le 20 février 2019, http://www.la-porte-des-indes.fr/
93: Potomitan, Festival international de la coolitude, Date de consultation: 05/01/2019, https://www.potomitan.info/ki_nov/coolitude_2018.php
94: Emy NJOH ELLONG, L'usage des plantes alimentaires et médicinales en Martinique Une pharmacopée créole née des influences amérindiennes, européennes, africaines et indiennes, 2017, Ethnopharmacologia,n°58, page 70-79
95: Organisation Mondiale de la Santé, Stratégie de l'OMS pour la médecine traditionnelle 2014-2023, 2013, Date de consultation : 12/04/2019, page 72, https://apps.who.int/medicinedocs/documents/s21201fr/s21201fr.pdf
96: Hervé SAUQUET & Sophie NADOT, Botanique, Encyclopædia Universalis France, Date de consultation : 05/02/2019, https://www.universalis.fr/encyclopedie/botanique/7-ethnobotanique/
97: Jacques FLEURENTIN & J.DOS SANTOS, L'ethnopharmacologie: une approche pluridisciplinaire, Société Française d'Ethnopharmacologie, page 493
98: Organisation Mondiale de la Santé, Médecine traditionnelle: définitions, 2000, Date de consultation : 19/06/2019, https://www.who.int/topics/traditional_medicine/definitions/fr/
99: Larousse, Plantes médicinales, 2017, Date de consultation : 19/06/2017, https://www.larousse.fr/archives/grande-encyclopedie/page/10778
100: Jacques FLEURENTIN,Bernard WENIGER & Geneviève BOURDY, Traditions thérapeutiques et médecine de demain : les enjeux de l'ethnopharmacologie, 2011, Ouest France, page 128
101: Société française d'ethnopharmacologie, plantes médicinales et pharmacopées traditionnelles, L'association, Date de consultation : 19/02/2019, http://www.ethnopharmacologia.org/lassociation/
102: Société française d'ethnopharmacologie, plantes médicinales et pharmacopées traditionnelles, Les objectifs et les activités, Date de consultation : 19/02/2019, http://www.ethnopharmacologia.org/lassociation/les-objectifs-et-activites/
103: TRAMIL, Historique, Date de consultation : 19/07/2019, http://www.tramil.net/fr/content/historique

104: TRAMIL, Enquête Tramil, Date de consultation : 25/06/2019, http://www.tramil.net/fr/content/enquetes-tramil
105: Claude SASTRE & Anne BREUIL, Plantes, milieux et paysages des Antilles françaises: écologie, biologie, identification, protection et usages, 2007, Biotope éditions, 672 p.
106: Jean-Louis LONGUEFOSSE, La Médecine populaire à la Martinique, 2006, Revue Ethnopharmacologia. déc. 2006, n°38, 92 p.
107: Eric BIRLOUEZ, Sur les routes des épices, 2013, Ouest France, page 192
108: Parc national de la Guadeloupe, Les parcs nationaux de France, Date de consultation : 19/04/2019, http://www.parcsnationaux.fr/fr/des-decouvertes/les-parcs-nationaux-de-france/les-10-parcs-nationaux-et-le-projet-de-parc-national-9
109: UICN Comité français, Retour sur la cérémonie nationale de la liste verte des aires protégées de l'UICN 2018, 2018, Date de consultation : 26/03/2019, https://uicn.fr/ceremonie-nationale-liste-verte/
110: Conservatoire Botanique des îles de Guadeloupe, Qui sommes-nous?, 2018, Date de consultation : 13/03/2019, https://www.cbig.fr/index.php?option=com_content&view=article&id=228&Itemid=28
111: Catherine BENOIT, Corps, jardins, mémoires : Anthropologie du corps et de l'espace à la Guadeloupe, 2000 , Maison des Sciences de l'Homme, 309 p.
112: Jean-Louis LONGUEFOSSE, 100 plantes médicinales de la Caraïbe, 1997, Gondwana, 238 p.
113: Emmanuel NOSSIN, Enquête ethnopharmacologique sur le grand marché de Fort-de-France, Revue Ethnopharmacologia. déc. 2006, n°38, 92 p.
114: Catherine BENOIT, Corps, jardins, mémoires : Anthropologie du corps et de l'espace à la Guadeloupe, 2000 , Maison des Sciences de l'Homme, page 96
115: Gisèle PINEAU, La Guadeloupe d'Antan, 2007, Hervé Chopin Editions, page 101
116: Guadeloupe.net, Guy Cornély, Date de consultation : 15/01/2019, https://guadeloupe.net/guy-cornely
117: Isabelle ROBARD, Pharmacopée française et plantes d'Outre-mer: le début historique d'une intégration, 2006, Revue Ethnopharmacologia. déc. 2006, n°38, 92 p.
118: Henry JOSEPH, Jacques PORTECOP & Paul BOURGEOIS, La reconnaissance, la validation et la valorisation des plantes médicinales de la Guadeloupe, 2006, Revue

Ethnopharmacologia. déc. 2006, n°38, pages 31-32
119: Jérôme XAVIER, Kaliyaperumal KARUNAMOORTHI, Jegajeevanram KALIYAPERUMAL, Melita LUKE & Vijayalakshmi JAYARAMAN, Tamil traditional medicinal system - siddha: an indigenous health practice in the international perspectives, 2012, TANG international journal of genuine traditional medicine, Date de consultation : 12/04/2019, https://www.researchgate.net/publication/236888155_Tamil_Traditional_Medicinal_System_-_Siddha_An_Indigenous_Health_Practice_in_the_International_Perspectives
120: Paramanda MARIADASSOU, Les mœurs médicales de l'Inde et leur rapport avec la médecine européenne, 1906 , l'Auteur (Pondichéry), pages 25-26
121: Borins MEL, Traditional Medicine of India. Canadian family physician, 1987, Date de consultation : 11/03/2019, https://www.researchgate.net/publication/236888155_Tamil_Traditional_Medicinal_System_-_Siddha_An_Indigenous_Health_Practice_in_the_International_Perspectives
122: Lucien GIBOIN, Épitomé de botanique et de matière médicale de l'Inde : et spécialement des établissements français dans l'Inde : (Contribution à l'étude de la pharmacopée et de la médecine ayurvédique), Thèse de doctorat en Pharmacie, Université Pharmacie : Marseille : 1949, 387 p.
123: Madhuri SHARMA, Indigenous and western medicine in colonial india, 2011 , Cambridge University Press India, pages 1-2
124: Madhuri SHARMA, Indigenous and western medicine in colonial india, 2011 , Cambridge University Press India, pages 3-5
125: Christian SCHNAKENBOURG, L'immigration indienne en Guadeloupe (1848-1923) histoire d'un flux migratoire, Thèse de doctorat en histoire contemporaine, sous la direction de Philippe Mioche : Université de Aix-En-Provence : 2005, pages 460-472
126: Christian SCHNAKENBOURG, L'immigration indienne en Guadeloupe (1848-1923) histoire d'un flux migratoire, Thèse de doctorat en histoire contemporaine, sous la direction de Philippe Mioche : Université de Aix-En-Provence : 2005, page 634
127: Christian SCHNAKENBOURG, L'immigration indienne en Guadeloupe (1848-1923) histoire d'un flux migratoire,Thèse de doctorat en histoire contemporaine, sous la direction de Philippe Mioche : Université de Aix-En-Provence : 2005, pages 629-630

128: Christian SCHNAKENBOURG, L'immigration indienne en Guadeloupe (1848-1923) histoire d'un flux migratoire, Thèse de doctorat en histoire contemporaine, sous la direction de Philippe Mioche : Université de Aix-En-Provence : 2005, page 646
129: Ernest MOUTOUSSAMY, La Guadeloupe et son indianité, 1987 , Editions Caribéennes, page 17
130: Ernest MOUTOUSSAMY, Inde-Guadeloupe, Hommage à la mémoire, 2016 , Jasor, pages 87-88
131: Ernest MOUTOUSSAMY, Inde-Guadeloupe, Hommage à la mémoire, 2016 , Jasor, page 37
132: Christian SCHNAKENBOURG, L'immigration indienne en Guadeloupe (1848-1923) histoire d'un flux migratoire, Thèse de doctorat en histoire contemporaine, sous la direction de Philippe Mioche : Université de Aix-En-Provence : 2005, page 612
133: Christian SCHNAKENBOURG, L'immigration indienne en Guadeloupe (1848-1923) histoire d'un flux migratoire, Thèse de doctorat en histoire contemporaine, sous la direction de Philippe Mioche : Université de Aix-En-Provence : 2005, pages 807-808
134: Gerry L'ETANG & Victorien PERMAL , Zwazo, récit de vie d'un prêtre hindou commandeur d'habitation à la Martinique, 2019, Hervé Chopin, page 144
135: Max SULTY & Jocelyn NAGAPIN, La migration de l'hindouisme vers les Antilles au XIXe siècle, après l'abolition de l'esclavage, 1989, Éditions Schoelcher, page 156
136: Kumar MAHABIR & Sandili MAHARAJ-RAMDIAL, The hindu method of healing jaundice, Date de consultation : 14/03/2019
137: Hans RAMSOEDH, Maurits S. HASSANKHAN & Lomarsh ROOPNARINE, The Legacy of Indian : historical and contempory aspects of migration and diaspora, 2016 , Routledge, 306 p.
138: Lise WINER, Dictionary of the English/Creole of Trinidad & Tobago: On Historical Principles, 2009 , Billingual Edition, 1072 p.
139: Max SULTY & Jocelyn NAGAPIN, La migration de l'hindouisme vers les Antilles au XIXe siècle, après l'abolition de l'esclavage, 1989 , Editions Schoelcher, pages 212-213
140: Gisèle PINEAU, La Guadeloupe d'Antan, 2007 , Hervé Chopin Editions, page 104
141: Paramanda MARIADASSOU, Les mœurs médicales de l'Inde et leur rapport avec la médecine européenne, 1906 , l'Auteur (Pondichéry), pages 58-64

142: Malbar, L’importance de se laver les pieds dans l’hindouisme, Date de consultation : 26/03/2019, https://www.malbar.fr/IMPORTANCE-DE-LAVER-LES-PIEDS-DANS-L-HINDOUISME_a1588.html
143: Ernest MOUTOUSSAMY, La Guadeloupe et son indianité, 1987 , Editions Caribéennes, page 36
144: Organisation Mondiale de la Santé, Médecine Traditionnelle : Besoins Croissants et Potentiel. Perspectives Politiques de l’OMS sur les médicaments, 2002 , Date de consultation : 26/04/2019, https://apps.who.int/medicinedocs/pdf/s2294f/s2294f.pdf
145: Laurent MARLIN & Marie FELIOT-RIPPEAULT, « Rimèd Grand Moun : plantes et usages au fil du temps » : Séminaire sur les plantes médicinales, AIHP-GEODE : Archéologie Industrielle, Histoire, Patrimoine/Géographie- Développement Environnement de la Caraïbe, consulté sur : http://www.manioc.org/fichiers/V13012
146: Jean-Pierre GIESS, Les vertus du neem : des champs à la brosse à dent, 2016, Date de consultation : 25/03/2019, ante.fr/articles/plantes-medicinales/1891-les-vertus-du-neem-des-champs-a-la-brosse-a-dents
147: Emmanuel NOSSIN, Médecine et pharmacopée traditionnelles à la Martinique, Revue Ethnopharmacologia. déc. 2006, n°38, pages 21-22
148: Caraïbe Agricole, Légumes indiens oubliés, , , Date de consultation : 12/05/2019, https://www.caraibe-agricole.com/fr/decouverte/produits-pays/item/151-legumes-indiens-oublies
149: Stéphane SAVRIAMA, Ethnopharmacologie du Tolsi (Ocimum sanctum, Lamiacaea) en milieu créole : comparaison de son usage dans les rituels hindous et en medecine traditionnelle à l'île de la Réunion et en Guadeloupe, Date de consultation : 27/02/2019, http://www.theses.fr/s217394
150: Le Centre d'Études de l'Inde et de l'Asie du Sud, Lou Kermarrec, 2019, Date de consultation : 22/02/2019, http://ceias.ehess.fr/index.php?2690
151: Alain HUETZ DE LEMPS, Principales plantes cultivées introduites en Amérique latine depuis 1492, 2000, Cahiers d'outre-mer. N° 209-210 - 53e année, Janvier-juin 2000. Les plantes de l'Ancien monde à la conquête de l'Amérique latine, pages 129-186
152: J.L. LANESSAN, Les plantes utiles des colonies françaises, 1886, page 374
153: Eugène-Humbert GUITARD, Albert Garrigues, in La Revue des Spécialités, 1926, 1926

,Bulletin de la Société d'histoire de la pharmacie, 15e année, n°54, 1927. pages 389-390
154: C.P. KHARE, Ayurvedic Pharmacopoeial Plant Drugs : Expanded Therapeutics, 2015 , Routledge, page 535
155: C.P. KHARE, Ayurvedic Pharmacopoeial Plant Drugs : Expanded Therapeutics, 2015 , Routledge, page 185
156: Malbar, La noix de coco, 2017, Date de consultation : 15/02/2019, https://www.malbar.fr/LA-NOIX-DE-COCO_a917.html
157: C.P. KHARE, Ayurvedic Pharmacopoeial Plant Drugs : Expanded Therapeutics, 2015, Routledge, page 258
158: J.-L. DE LANESSAN, Les plantes utiles des colonies françaises, 2017 , LEN POD,
159: J.L. LANESSAN, Les plantes utilses des colonies françaises, 1886, Pages 431 et 879
160: Max SULTY & Jocelyn NAGAPIN, La migration de l'hindouisme vers les Antilles au XIXe siècle, après l'abolition de l'esclavage, 1989 , Editions Schoelcher, page 235
161: Kumar VENUGOPALAN SANTOSH & Navaratnam VISWESWARAN, Neem (Azadirachta indica): prehistory to contemporary medicinal uses to humankind, 2013, Volume 3, n° 7, pages 505-514
162: Christian SCHNAKENBOURG, L'immigration indienne en Guadeloupe (1848-1923) histoire d'un flux migratoire, Thèse de doctorat en histoire contemporaine, sous la direction de Philippe Mioche : Université de Aix-En-Provence : 2005, pages 804-805
163: Jean VARENNE, Rig-Veda, Encyclopædia Universalis France, Date de consultation : 12/03/2019, https://www.universalis.fr/encyclopedie/rgveda-rig-veda/
164: D. C. Saini, Kamla Kulshreshtha, Shambhu Kumar, Deepak Kumar Gond and Gaurav Kumar Mishra, Conserving Biodiversity Based on Cultural and Religious Values, 2011, Uttar Pradesh State Biodiversity Board, National Conference on Forest Biodiversity : Earth’s Living Treasure n°145, pages 145-152
165: Max SULTY & Jocelyn NAGAPIN, La migration de l'hindouisme vers les Antilles au XIXe siècle, après l'abolition de l'esclavage, 1989, Éditions Schoelcher, pages 201-208
166: Max SULTY & Jocelyn NAGAPIN, La migration de l'hindouisme vers les Antilles au XIXe siècle, après l'abolition de l'esclavage, 1989 , Éditions Schoelcher, page 255
167: Kiran VYAS, Recettes végétariennes de l'Inde, 2004 , Éditions La Plage, page 155
168: Kiran VYAS, Recettes végétariennes de l'Inde, 2004 , Éditions La Plage, pages 24-29

169: Ernest MOUTOUSSAMY, Inde-Guadeloupe, Hommage à la mémoire, 2016 , Jasor, page 35
170: Kiran VYAS, Recettes végétariennes de l'Inde, 2004 , Éditions La Plage, page 30
171: Observatoire régional de la santé de Guadeloupe, L'hypertension artérielle en Guadeloupe en 2013. KANNARI, Santé, nutrition et exposition au chlordécone aux Antilles, 2016 , , Date de consultation : 12/03/2019, http://www.orsag.fr/actualite-orsag/362-hypertension-arterielle-en-guadeloupe-en-2013-enquetekannari.html
172: Observatoire régional de la santé de Guadeloupe, KANNARI 2013 - volet santé Guadeloupe - les principaux enseignements - Février 2017 KANNARI, Santé, nutrition et exposition au chlordécone aux Antilles, Date de consultation : 12/03/2019, http://www.orsag.fr/actualite-orsag/364-enquete-kannari-volet-sante-les-principaux-enseignements.html
173: Hu EA, Pan A, Malik V & Sun Q., White rice consumption and risk of type 2 diabetes: meta-analysis and systematic review, British Medical Journal, 2012
174: Société française d'ethnopharmacologie et de la Société européenne d'ethnopharmacologie, Dossier spécial : Ayurvéda, médecine et thérapeutique de l'Inde, 2016, Revue Ethnopharmacologia. Av 2016. n°55, page 88
175: C.P. KHARE, Ayurvedic Pharmacopoeial Plant Drugs : Expanded Therapeutics, 2015, Routledge, 613 p.
176: Ghedira, K. & Goetz, P, Phytothérapie, 2014 , Springer, pages 252-257
177: Kausik BISWAS, Ishita CHATTOPADHYAY, Ranajit K. BANERJEE & Uday BANYOPADHYAY, Biological activities and medicinal properties of neem (Azadirachta indica), 2002, Current science. Vol 82 N°11, pages 1337-1345
178: Pattanayak, Priyabrata , Ocimum sanctum Linn. A reservoir plant for therapeutic applications: An overview, 2010, Pharmacognosy reviews vol. 4,7, pages 95-105
179: Les Entreprises du Médicament & TNS-SOFRES, Observatoire sociétal du médicament, 2011
180: Joël LABBE, Rapport d'information n°727 - Les plantes médicinales et l'herboristerie: à la croisée de savoirs ancestraux et d'enjeux d'avenir, 2018, Sénat, consulté le 05/07/2019 sur https://www.senat.fr/rap/r17-727/r17-727.html
181: Ordre national des pharmaciens, Le pharmacien et les plantes, 2014, Les cahiers de

l'Ordre national des pharmaciens, 30 p.
182: Agence Nationale de Sécurité du Médicament et des produits de santé, Qu'est ce que la Pharmacopée, 2019, Date de consultation : 03/08/2019, https://www.ansm.sante.fr/Activites/Pharmacopee/Qu-est-ce-que-la-Pharmacopee/(offset)/0
183: Department of indian system of medecine and homeopathy, The ayurvedic pharmacopoeia of India, New Delhi, Government of India, Ministry of health and family welfare
184: Agence Nationale de Sécurité du Médicament et des produits de santé, Comment un médicament à base de plante est-il autorisé ?, 2019, Date de consultation : 14/07/2019, https://www.ansm.sante.fr/Activites/Medicaments-a-base-de-plantes/Comment-un-medicament-a-base-de-plantes-est-il-autorise/(offset)/1
185: Société française d'ethnopharmacologie et de la Société européenne d'ethnopharmacologie, Sandrine Pelleter, Spécificités du marché des compléments alimentaires ayurvédiques en France, Revue Ethnopharmacologia. Av 2016. n°55, page 88
186: Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes, Contrôle des compléments alimentaires à base de plantes, 2019, Date de consultation : 02/07/2019, https://www.economie.gouv.fr/dgccrf/controle-des-complements-alimentaires-a-base-plantes#n1
187: Agence Nationale de Sécurité du Médicament et des produits de santé, Médicaments à base de plantes : Quels sont les risques ?, 2019, Date de consultation : 02/07/2019, https://www.ansm.sante.fr/Activites/Medicaments-a-base-de-plantes/Medicaments-a-base-de-plantes-Quels-sont-les-risques/(offset)/2
188: Syndicat inter-massif pour la production et l'économie des Simples, Le Cahier des Charges, 2019, Date de consultation : 02/07/2019, https://www.syndicat-simples.org/fr/Le-Cahier-des-Charges.html
189: Faculté de pharmacie de Lille, D.U. Ethnobotanique appliqué, Date de consultation : 19/07/2019, http://pharmacie.univ-lille.fr/formation-continue/programmes-inscriptions/duec-ethnobotanique-appliquee.html
190: Ordre national des pharmaciens, Rechercher un site autorisé pour la vente en ligne d'un médicament, 2019, Date de consultation : 14/07/2019, http://www.ordre.pharmacien.fr/ecommerce/search

191: Miviludes, Guide Santé et dérives sectaires, 2018, La Documentation française,
192: Lucie DEJOUHANET, L'Ayurveda, 2009, Date de consultation : 04/08/2019
193: Guillaume MOLLARET , Pr Alain Baumelou (néphrologue) : « La demande en médecine traditionnelle chinoise est si importante que nous ne pouvons la satisfaire pleinement », 2018, Le quotidien du pharmacien, Date de consultation : 18/04/2019, https://www.lequotidiendumedecin.fr/archives/pr-alain-baumelou-nephrologue-la-demande-en-medecine-traditionnelle-chinoise-est-si-importante-que
194: Jean-Yves FAGON & Catherine VIENS-BITKER, Médecine complémentaire à l'assistance publique des hôpitaux de Paris, 2012, Mai 2012, vol. 3, n° 1
195: Ayurveda en France, Se former en Ayurveda ?, 2019, Date de consultation : 03/03/2019, https://www.ayurveda-france.org/praticiens/Se-former-en-AyuSrveda.html
196: Ayurveda en France, L'association des professionnels de l'Ayurveda, 2019, Date de consultation : 11/02/2019, https://www.ayurveda-france.org/praticiens/Les-differentes-categories-de.html
197: Guy MAZARS, Les phytomédicaments âyurvédiques, 2003, Springer-Verlag, Phytothérapie n°6, pages 162-168
198: Bazian, Toxic metals in Ayurvedic remedies, 2008 , NHS Website, Date de consultation : 01/08/2019, https://www.nhs.uk/news/medication/toxic-metals-in-ayurvedic-remedies/#

SERMENT DE GALIEN

Je jure, en présence des Maîtres de la Faculté,
des conseillers de L'Ordre des Pharmaciens
et de mes condisciples :

D'honorer ceux qui m'ont instruit dans
Les préceptes de mon art et de leur
Témoigner ma reconnaissance en
Restant fidèle à leur enseignement.

D'exercer, dans l'intérêt de la santé Publique, ma profession avec
Conscience et de respecter non
Seulement la législation en
Vigueur, mais aussi les règles de
L'honneur, de la probité et du Désintéressement.

De ne jamais oublier ma responsabilité
Et mes devoirs envers le malade
Et sa dignité humaine ; en aucun
Cas, je ne consentirai à utiliser
Mes connaissances et mon état pour
Corrompre les mœurs et favoriser
Des actes criminels.

Que les hommes m'accordent leur
Estime si je suis fidèle à mes
Promesses.

Que je sois couvert d'opprobre et
Méprisé de mes confrères si j'y manque.

Titre : Les plantes médicinales utilisées par les descendants d'engagés indiens en Guadeloupe : Étude bibliographique et enquête de terrain

Résumé: La Guadeloupe est une région française d'Outre-Mer située dans la mer des Caraïbes. Elle bénéficie d'une flore exceptionnelle de plus de 3 000 espèces végétales dont environ 625 plantes médicinales. L'île doit cette diversité à son climat tropical et à son histoire. En effet, au fil des siècles, des peuples issus de plusieurs continents (Amérique, Europe, Afrique, Asie) ont occupé l'île et y ont introduit des plantes. Les savoirs médicinaux ancestraux de ces différents peuples ont convergé pour donner naissance à une médecine traditionnelle créole. Le dernier mouvement migratoire majeur vers la Guadeloupe a eu lieu après l'abolition de l'esclavage en 1848. Entre 1854 et 1889, environ 40 000 indiens sont arrivés en tant que travailleurs engagés, on les appelait les coolies. Ils ont apporté une civilisation plurimillénaire centrée autour de la spiritualité, de la cuisine et de la médecine traditionnelle. L'objectif de cette thèse est de s'interroger sur l'apport et le rapport de la diaspora indienne aux plantes médicinales en Guadeloupe. A travers une recherche bibliographique et une enquête ethnobotanique de terrain menée en Guadeloupe auprès de 20 personnes (2018-2019), nous explorerons les influences médicinales des indiens avant leur départ du continent asiatique. Ensuite, nous listerons et analyserons les savoirs et usages thérapeutiques. Enfin, nous aborderons l'intérêt pharmacologique et les possibilités de valorisation de cet héritage dans le cadre législatif, notamment par l'application de la phytothérapie ayurvédique aux plantes créoles.

Mots clés : plantes médicinales, enquête ethnobotanique, pharmacopée caribéenne, pharmacopée ayurvédique, médecine traditionnelle, engagisme, Inde, Guadeloupe.
Discipline : Sciences pharmaceutiques

Title : Medicinal plants used by descendants of indian indentured labourers in Guadeloupe : Bibliographic study and field survey

Abstract: Guadeloupe is a french Caribbean island. Its exceptional flora count more than 3 000 plant species of which about 625 medicinal herbs are known. The island owes this diversity to its tropical climate and its History. Indeed, over the centuries, people from different continents (America, Europe, Africa, Asia) occupied the island and introduced plants. This meeting of cultures gave birth to a traditional Creole medicine. The last major migratory move towards Guadeloupe, took place after the abolition of slavery, in 1848. Thus, between 1854 and 1889, about 40 000 Indians coolies arrived. They took away a multi-millennial civilization centered around spirituality, cooking, and traditional medecine. The purpose of this thesis is to question the contribution and the relationship of Indians to medicinal plants in Guadeloupe. Through a bibliographic search and an ethnobotanical field survey conducted in Guadeloupe with 20 people (2018-2019), we will first try to understand the nature of the input that is likely to have been imported. Thereafter, knowledge and therapeutic uses will be listed and analyzed. We will focus on the pharmacological interest of this contribution and a final part will be devoted to the possibilities of valorization of this heritage in the legislative framework, in particular by the application of Ayurvedic phytotherapy to Creole plants.

Keywords : medicinal plants, ethnobotanical survey, Caribbean pharmacopoeia, ayurvedic pharmacopoeia, traditional medicine, indentured labour, India, Guadeloupe.
Scientific discipline : Pharmaceuticals sciences

Université de Bordeaux UFR des Sciences Pharmaceutiques 146, Rue Léo Saignat 33 076 Bordeaux Cedex