

Les graines sont utilisées pour la perlerie et font l'objet de nombreux échanges entre les communautés autochtones. Certaines d'entre elles, exotiques, ont ainsi été importées et sont cultivées dans les jardins pour être utilisées en artisanat.

Graines d'artistes artisanat & patrimoines culturels



Zié bourik
ŒIL DE BOEUF

1. Les grosses graines dures et rougeâtre de ces arbres flottent et sont disséminées par les cours d'eau.
2. Ce *zié bourik* est cultivé en Afrique de l'Ouest pour ses graines qui, réduites en farine, servent à épaissir la soupe.
3. Voir verso
4. Les gousses de cette liane renferment 5 belles graines flottantes, dures et luisantes, brun-rouge, marbrées, communément utilisées pour faire des pendentifs.

TOBITUTU
Didymopanax decaphyllum

Les pétiotes de ses feuilles servaient à fabriquer des fléchettes de sarbacane. Naturellement de couleur beige, les graines sont aujourd'hui colorées pour l'esthétique des colliers, sacs, ceintures.

COTON
Gossypium barbadense

Ses fruits contiennent des graines couvertes de fibres blanches hydrophiles (bien connues dans l'industrie textile), et renferment une huile comestible. Cette graine est anémochore (disséminée par le vent).



Surprenants, extravagants, délicats, Saéroodynamiques ou colorés, les graines et les fruits présents sur les chemins témoignent de la diversité guyanaise mais aussi de l'ingéniosité de la nature.

Avec une dispersion par le vent, les animaux, l'eau ou encore sous forme explosive, tous les moyens sont bons pour coloniser un nouvel espace.

Collectionnés par certains comme objets décoratifs, employés dans l'artisanat pour confectionner des bijoux, certains de ces fruits / graines sont également utilisés par les communautés locales pour leurs vertus médicinales ou à des fins ornementales.

Cette plaquette vous permettra de découvrir certains de ces curieux fruits / graines et de mieux connaître leurs usages.

Alors ouvrez l'œil !

LEXIQUE
* **Arille** : expansion charnue ou membraneuse qui enveloppe certaines graines.
* **Pappus** : petite touffe ou faisceau de poils ou de soies qui équipent certains fruits secs afin de permettre une dispersion optimale par le vent.
* **Pétiote** : axe raccordant le limbe des feuilles à la tige.

Collection Guianensis (PAG)
Textes anecdotes : R. Girault
Environnement graphique & Illustrations : G. Jaffrelot
Remerciements : A. Ansellin, O. Brunaux (onf), E. Auffret, J. Cambou, C. Delnatte (Biotope), H. Delvaux, R. Fayet, S. Sant.

Imprimé par Mineral Print sur feuille de pierre - Novembre 2022

WARA MONPÉ
Socratea exorrhisa

Ces fruits coriaces sont considérés comme vénéneux par les Palikur. Ils les utilisent notamment pour chasser les pakiras, en garnissant leurs terriers avec des fragments de racines pour les intoxiquer.

BOIS DIABLE
Hura crepitans

A maturité, ce fruit vole littéralement en éclats. Ses graines sont disséminées sur de grandes distances, jusqu'à 25 mètres ! Ce phénomène s'accompagne d'un bruit très particulier d'où l'adjectif de "crepitans" définissant l'espèce. La forme de dauphin (ou de lune) de la graine semble en faire une belle source d'inspiration pour les artisans.

WASEY
Euterpe oleracea

Ces graines, dures comme de l'ivoire, sont parfois teintées pour la confection de bijoux. Le jus du fruit *waséy*, épais, est extraordinairement nourrissant.

LARME DE JOB
Coix lacryma-jobi

Les graines vernissées, dures, percées (et comestibles), de cette plante d'origine asiatique, sont employées en perlerie (chapelets) et en médecine chinoise. Cette graine n'est pas autochtone (originaires d'Asie du Sud-Est) mais elle est cultivée depuis très longtemps en Guyane.

PERLE DE ZANZIBAR
Majideca zanguebarica

Ces graines "veloutées" nous viennent de l'est-africain. Elles sont cultivées aujourd'hui pour la perlerie.

CARDINALIER
Adenantha pavonina

Ces graines sont originaires d'Inde (espèce envahissante en Océanie). On retrouve cette espèce plantée dans les jardins mais des espèces locales peuvent faire des graines similaires (*Batesia floribunda*, *Ormosia spp.*)

WAPA
Eperua rubiginosa
Eperua falcata

Le fruit de l'arbre le plus commun de Guyane, à forme de sabre (signification du nom gallibi : Eperu), pend d'un long flagelle, et projette ses graines lorsqu'il éclate. E. *rubiginosa* = fruit jaune E. *falcata* = fruit marron violacé

HEVEA
Hevea guianensis

La capsule de cet arbre à latex, éclate à maturité, libérant alors 3 grosses graines (comestibles après une longue cuisson). On en fait des colliers. Elles ressemblent fortement aux graines de ricin (*Ricinus communis*).

ROUCOU
Bixa orellana

Les graines de ce fruit ovoïde sont engluées dans une pulpe rouge orangé, véritable pigment naturel soluble dans les huiles. Le roucou est utilisé par les Amérindiens comme répulsif contre les insectes. Il est aussi utilisé comme colorant alimentaire (E160b). C'est une espèce cultivée.

LAURIER JAUNE
Cascabela thevetia

Si la plante est toxique (cardiotonique), les Amérindiens et Bushinenge fabriquent des sonnailles avec ces graines séchées pour rythmer les danses traditionnelles. Cette graine n'est pas autochtone mais cultivée depuis très longtemps localement.

GÉNIPA
Genipa spp.

On consomme le fruit mûr cru. Le jus bleu-noir du jeune fruit sert pour l'artisanat et les peintures corporelles, et les graines en appât pour les poissons. Il existe 2 espèces de génipa.



AGUI
Ormosia coccinea

Ces graines réputées toxiques, sont très utilisées dans le bassin amazonien pour l'artisanat amérindien : elles illuminent les colliers, bracelets et autres bijoux, porte-bonheur...

POIS BORD DE MER
Canavalia rosea

Les graines de cette liane courant sur les plages sont comestibles comme haricots secs, et par ailleurs employées pour faire des colliers.

Vantanea
Vantanea guianensis

Le gros noyau de ces fruits, à surface irrégulière et creusés de 5 sillons, sont parfois coupés en tranches pour en faire des pendentifs originaux.

