

ESSAI SUR LA CONSOMMATION DES INDIENS DE LA ZONE FORESTIÈRE EN GUYANE FRANÇAISE

par A. FOUQUÉ *

Il existe trois tribus indiennes à l'intérieur de la Guyane française. La plus anciennement établie est celle des Oayanas (Roucouyennes) du groupe Caraïbe, installée sur le haut Marori (Litany) après en avoir chassé les Arawacks. Les deux autres tribus, de venue plus récente (fin du XVIII^e siècle), sont du groupe tupi-guarani. Les Emérillons sont installés sur le Camopi (affluent de l'Oyapock) et son affluent le Grand Tamouri, tandis que les Oyampis habitent les bords de l'Oyapock. Deux de ces tribus débordent chez nos voisins : les Oayanas sur le Surinam et sur le Brésil et les Oyampis sur le Brésil.

Les immenses territoires dont ces tribus disposent ne doivent cependant pas faire illusion sur le nombre de leurs membres. A l'heure actuelle, les Oayanas sont environ au nombre de 170 en Guyane française, 70 sur la rive surinamienne du Litany et 200 au Brésil (rios Yari et Parou), les Emérillons sont une vingtaine et les Oyampis environ 130 en Guyane française et 200 au Brésil (rios Kouk et Pirawiri). Le nombre total des Indiens vivant à l'intérieur de la Guyane peut donc être évalué aux environs de 320, (En 1890, l'explorateur COUDREAU évaluait le nombre des Oayanas à 1.500 et celui des Oyampis à 500).

Les principales différences entre les deux groupes, en dehors de la langue, sont la relative stabilité des Oyampis (Si Alikoto date du début du XX^e siècle, dans le même temps, les villages d'Orouareu et de Caïman se sont transportés d'abord au saut Itoussansein, puis, plus récemment, à Trois Sauts) par rapport aux Oayanas qui déplacent leurs villages pour des motifs plus ou moins valables, et la technique de construction des carbet. Celle des Oyampis est très différente : le carbet est construit sur pilotis, le toit est en ogive et le foyer est établi sur le plancher surélevé. Mais, bien que d'origine différente, les deux groupements ont à peu près le même genre de vie. Celle-ci est sous la dépendance du milieu dans lequel ils vivent : forêt tropicale humide avec une température moyenne annuelle de 26°C et une hauteur d'eau d'environ 3 mètres par an. Elle est, d'autre part, étroitement liée à la rivière sur les bords de laquelle ils sont établis.

L'agriculture est du type itinérant sur brûlis (abattis), mais la technique est différente de celle des tribus de l'Afrique tropicale forestière : chaque famille travaille séparément et chacune dans un lieu différent. Elle procède à l'abattage complet de la forêt (environ 0,60 à 0,70 ha par an) puis au brûlage un à deux mois après (seuls les palmiers utiles sont épargnés : *Attalea*, *Oenocarpus*, *Euterpe*). La première année, l'abattis est soigneusement entretenu (sarclage) et est semencé une deuxième fois tandis qu'un nouvel abattis est préparé, ce qui fait qu'une famille a toujours deux abattis.

La principale culture est celle du manioc amer (*Manihot utilissima* POHL) dont l'acide prussique contenu dans les tubercules est extrait d'une manière qui a été copiée par les Noirs réfugiés et les Guyanais. Les tubercules, après avoir été épluchés, sont rapés (gragés), lavés et mis dans une vannerie (la couleuvre) allongée et fermée à une extrémité. Les mailles de cette vannerie se resserrent lorsque la couleuvre s'allonge sous l'effet d'un corps lourd attaché à la base (la couleuvre est munie de 2 anneaux, l'un en haut pour l'accrocher et l'autre en bas pour disposer le poids). Elle presse la pulpe qui laisse couler son eau, celle-ci entraînant l'acide prussique. Avec cette pulpe séchée, peuvent se préparer soit le couac (farine à gros grains), soit la cassave (galettes). C'est sous cette dernière forme, qui représente leur pain, que les indiens utilisent la quasi-totalité de leur manioc.

Les autres légumes cultivés dans l'abattis sont les ignames (*Dioscorea*, en particulier *cayennensis* LAM.) et, sur une échelle moindre les patates (*Ipomoea batatas* LAM.), les tayoves (*Xanthosoma sagittifolium* SCHOTT), la banane à cuire. Tous ces légumes sont simplement cuits dans l'eau.

Les plantes fruitières cultivées dans l'abattis sont représentées par le bananier, le papayer et l'ananas. On trouve encore des pieds de piments, de canne à sucre (pour le jus consommé frais), de cotonnier, de tabac, rarement de maïs.

(*) - IFAC - B.P. 136 - CAYENNE (guyane)

Autour des carbetts ou près du village, il y a toujours des roucouyers (*Bixa orellana* L.), des cotonniers et, presque toujours des anacardiens. Quelquefois, on trouve aussi du *Tephrosia toxicaria* PERS. («Nivré») qui est utilisé pour la pêche.

Contrairement à ce que l'on pense généralement, l'Indien n'est pas en premier lieu un chasseur. Après l'agriculture, c'est la pêche qui lui fournit le principal de son alimentation et il y passe beaucoup de temps. Trois méthodes sont utilisées : le tir à l'arc, la «nivrée» et l'hameçon. La première a lieu dans les sauts, principalement pour les pacous. Elle se pratique avec une flèche très longue, 2,10 à 2,30 m, alors que les flèches de chasse ne mesurent que 1,85 à 1,90 m. La deuxième utilise des lianes ou des plantes contenant de la roténone (*Lonchocarpus nicou* BENTH., *Derris guianensis* BENTH., *Tephrosia toxicaria* PERS., etc.). Aussitôt cueillies, les parties utilisables doivent être employées. Elles sont écrasées et placées dans un panier que l'on immerge dans un endroit favorable et où le courant est faible. La roténone absorbant l'oxygène de l'eau, les poissons, asphyxiés, remontent à la surface.

Le poisson qui n'est pas consommé frais n'est pas salé, mais boucanné (comme le gibier) après avoir été coupé en deux dans le sens de la longueur et vidé.

La chasse, à l'arc ou au fusil, apporte un appoint non négligeable de nourriture : tapir (maïpouri), pécarin (pákira), biche (cariakou), différentes espèces de singes et d'oiseaux (hocco, agami, tinamou, maraïe, etc., igname, tortue, caïman, gros escargots (ouroua), etc.

La cueillette des fruits et des graines est pratiquée, en particulier celle de certains fruits de palmiers (*Euterpe oleracea* MART., *E. precatoria* MART., *Oenocarpus bacaba* MART., *O. bataua* MART.) destinés à la fabrication de boissons nutritives. D'autres aliments proviennent de récoltes forestières comme les grosses larves de coléoptères, les termites ailées et les fourmis ailées avant l'envol, le miel, etc.

Les Indiens ne font pas d'élevage à proprement parler, bien qu'il existe dans tous les villages un certain nombre d'animaux : des chiens pour la chasse et la vente, leurs maîtres étant d'excellents dresseurs, des poules, des perroquets et des aras qui sont élevés pour leurs plumes, voire des pécarins ou des biches pris jeunes à la chasse. Mais ces animaux ne sont pas consommés : s'étant plus ou moins nourris de déchets domestiques, leur viande est impure.

Les préparations culinaires ne sont pas très variées. La nourriture est bouillie et, bien que le sel soit utilisé, l'assaisonnement est dû surtout au piment utilisé en grandes quantités. La cassave est trempée dans la sauce et sert de pain.

Comme boissons, à part le «lait de comou» et l'«assaïe» (provenant respectivement des *Oenocarpus* et des *Euterpe*), ils ne boivent que l'eau de la rivière. Mais, pour les fêtes, ils fabriquent une boisson légèrement alcoolisée dont la plus commune est le «cachiri» à base de manioc fermenté. Ils en ingurgitent alors des quantités invraisemblables, d'autant que, lorsque leur estomac est plein, ils ont la faculté de vomir volontairement pour recommencer ... A noter que les Oyampis consomment plus souvent du cachiri que les Oayanas.

Les Indiens, adultes et enfants, mangent lorsqu'ils ont faim. Il est donc très difficile de déterminer leur ration journalière qui est d'ailleurs très variable d'un jour à l'autre. En principe, ils font trois repas par jour : un le matin et un le soir, le troisième se situant au milieu de la journée et dont le moment est fixé par les occupations ou l'envie de chacun. Dans le courant de la journée, il n'est pas rare de voir l'un ou l'autre prendre et manger un morceau de poisson ou de viande (ces denrées sont en permanence sur le boucan).

D'une manière générale, on peut dire qu'ils sont bien alimentés et que leur alimentation est équilibrée, beaucoup plus que celle des tribus de la zone forestière africaine par exemple. Ceci est dû principalement à leur très grosse consommation de poissons. Il y a très probablement une carence en calcium, mais le sol en contenant très peu, cette carence se répercute sur les plantes et les animaux. Par contre, il est à noter que l'excès de vitamine PP qu'ils absorbent (en particulier avec le poisson), combiné avec l'emploi du roucou sur tout le corps, les met pratiquement à l'abri des maladies de la peau (dues à des champignons en particulier) très fréquentes sous ce climat chez les autres peuples.

Leur principale source de protéines est le poisson, les lipides sont fournis par les graisses tant des poissons (il y a beaucoup de poissons gras) que par le gibier et les graines oléagineuses de cueillette. Les glucides proviennent en grande partie de la cassave et un peu des bananes et racines. Les fruits cultivés et sylvestres fournissent en grande partie les vitamines.

Dans le tableau suivant sont estimées les quantités moyennes journalières consommées et leurs teneurs sont évaluées pour les principaux éléments. (Ces dernières données ont été tirées des Tables de composition des Aliments de l'Institut scientifique d'Hygiène alimentaire et des analyses effectuées par différents chercheurs de l'Institut Pasteur de Cayenne).

Aliments	Calories	Protides	Lipides	Glucides	Calcium	Phosphore	Vitamines				Carot. actifs
							C	B1	B2	PP	
Poissons 500 g	850	100	50		160	1.250	5,0	0,750	1,25	25,0	
Cassave 500 g	1.645	5,5	3	399	300	99					
Ignames 100 g	136,6	2,6	0,2	31,1	23,3	14,1					
Bananes cuites 25 g	30,1	0,3	0,1	7	3	8	2,5	0,015	0,01	0,015	0,075
Patate 25 g	38,5	0,4	0,1	9	7,2	9					
Tayove 25 g	39,2	0,7	0,05	9	8,3	24,6					
Agouti 50 g	48,7	10,9	0,57		23,8	79,9					
Tapir 50 g	94,4	11,8	5,25		6,3	134,4					
Piments 5 g	4,4	0,1	0,12	0,75	1,7	1,3	5	0,004	0,004	0,050	0,030
Bananes 100 g	90	1,4	0,5	20	11	28	7	0,16	0,08	0,50	0,30
Papaye 80 g	35,3	0,48	0,16	8	16	13,6	48	0,032	0,032	0,48	
Ananas 80 g	41,4	0,4	0,16	9,6	8	8,8	20	0,056	0,04	0,35	0,088
Total :	3.053,6	134,68	60,21	493,45	568,6	1.670,7	87,5	1,017	1,416	26,395	0,493

plus fruits et collecte de forêt.

PLANTES INDIGÈNES A FRUITS COMESTIBLES

(liste non limitative)

Famille Nom latin	Plante	Partie comestible et utilisable
Gnétacées <i>Gnetum urens</i> BLUME	arbre sarmenteux	amande crue, grillée
Palmiers <i>Acrocomia sclerocarpa</i> MART. <i>Astrocaryum acaule</i> MART. <i>Astrocaryum jauari</i> MART. <i>Astrocaryum tucuma</i> MART. <i>Astrocaryum vulgare</i> MART. <i>Attalea attaleoides</i> W. BOER <i>Attalea regia</i> W. BOER <i>Attalea sagotii</i> W. BOER <i>Attalea speciosa</i> MART. <i>Attalea spectabilis</i> MART. <i>Bactris major</i> JACQ. <i>Bactris maraja</i> MART. <i>Desmoncus horridus</i> SPLITG et MART. <i>Desmoncus macrocanthus</i> MART. <i>Desmoncus polyacanthus</i> MART. <i>Elaeis oleifera</i> CORTES <i>Euterpe oleracea</i> MART. <i>Euterpe precatória</i> MART. <i>Guilielma speciosa</i> MART. <i>Mauritia flexuosa</i> L. <i>Oenocarpus bacaba</i> MART. <i>Oenocarpus bataua</i> MART.	stipe peu épineux 6-15 m acaule, épineux stipe épineux 10-15 m stipe épineux 10-25 m stipe épineux 3-12 m acaule stipe -18 m et plus acaule stipe -8 m stipe rampant stipe épineux, flexueux 3-7 stipe épineux, flexueux 4-8 stipe épineux, grimpant -20 stipe épineux, grimpant stipe épineux, grimpant acaule ou stipe -4 m stipe -20 m stipe -27 m stipe épineux 6-15 m stipe 8-35 m et plus stipe 10-20 m stipe 6-18 m	pulpe crue, amande crue pulpe crue, cuite, amande crue amande crue pulpe crue, cuite, amande crue pulpe crue, cuite, amande crue amande crue pulpe crue amande crue pulpe crue amande crue, pulpe crue pulpe crue, amande crue pulpe crue pulpe crue, amande crue pulpe crue, amande crue, pulpe boisson pulpe boisson pulpe cuite, amande crue, cuite pulpe crue, boisson, amande crue pulpe cuite, boisson pulpe cuite, boisson, amande crue

Famille Nom latin	Plante	Partie comestible et utilisable
Aracées		
<i>Caladium striatipes</i> SCHOTT	acaule	spadice fructifère cuite
<i>Monstera pertusa</i> de VRIESE	épiphyte grimpante	fruit cru, boisson (après trempage)
<i>Syngonium vellozianum</i> SCHOTT	épiphyte grimpante	pulpe crue
Broméliacées		
<i>Ananas comosus</i> LINDL.	acaule, feuilles épineuses	pulpe crue
<i>Bromelia karatas</i> L.	acaule, feuilles épineuses	fruit boisson
<i>Bromelia pinguin</i> L.	acaule, feuilles épineuses	pulpe boisson
<i>Streptocalyx longifolius</i> BAKER	acaule, feuilles épineuses	pulpe boisson
Musacées		
<i>Phenakospermum guyanensis</i> ENDL.	tronc ligneux 3,5-9 m	amande crue, grillée
Ulmacées		
<i>Celtis iguanaea</i> SARG.	arbuste, petit arbre épineux, sarmenteux	pulpe crue
Moracées		
<i>Bagassa guianensis</i> AUBL.	grand arbre arbre 20-35 m	pulpe crue
<i>Bagassa tiliaefolia</i> R. BEN.	grand arbre arbre 25 m et plus	pulpe crue
<i>Cecropia palmata</i> WILLD.	petit arbre - arbre 15 m	fruit cuit
<i>Chlorophora tinctoria</i> GAUD.	arbre 10-20 m	pulpe crue
<i>Helicostylis tomentosa</i> MACBRIDE	petit arbre - arbre 12 m	fruit cru
<i>Pourouma aspera</i> TREC.	arbre - 23 m	pulpe crue
<i>Pourouma guianensis</i> AUBL.	arbre 10-25 m	pulpe crue
<i>Pourouma laevis</i> R. BEN.	arbre 20 m	pulpe crue
<i>Pourouma mollis</i> TREC.	arbre 20 m	pulpe crue
Urticacées		
<i>Urera baccifera</i> GAUDICH.	arbrisseau, arbuste, épineux	pulpe (périanthe) crue
Olacacées		
<i>Ximения americana</i> L.	arbuste, petit arbre, épineux 1,5-10 m	pulpe crue, boisson
Polygonacées		
<i>Coccoloba excoriata</i> L.	petit arbre, 5-8 m	pulpe crue
<i>Coccoloba latifolia</i> LAM.	petit arbre 6-15 m	pulpe crue
<i>Coccoloba uvifera</i> L.	arbuste, petit arbre 2-15 m	pulpe crue
Annonacées		
<i>Annona glabra</i> L.	arbuste, petit arbre 3-12 m	pulpe crue
<i>Annona montana</i> MACFAD.	petit arbre/arbre 5-14 m	pulpe crue
<i>Annona paludosa</i> AUBL.	arbuste 1,50-5 m	pulpe crue, cuite
<i>Fusaea longifolia</i> SAFF.	arbuste, petit arbre	pulpe crue
<i>Gutteria chrysophylla</i> MIQ.	petit arbre 6 m	pulpe crue
<i>Rollinia laurifolia</i> SCHLECHT.	arbuste, petit arbre 5-10 m	pulpe crue
<i>Rollinia mucosa</i> BAILL.	arbuste, petit arbre 4-10 m	pulpe crue
<i>Rollinia pulchrinervia</i> ST HIL.	petit arbre 5-12 m	pulpe crue
Hernandiacées		
<i>Hernandia guianensis</i> AUBL.	arbre 10-20 m	pulpe (cupule acresc.) crue
Capparidacées		
<i>Crataeva tapia</i> L.	arbuste, petit arbre 0,5-6 m	pulpe crue
<i>Morisonia americana</i> L.	arbuste, petit arbre	pulpe crue

Famille Nom latin	Plante	Partie comestible et utilisable
Rosacées		
<i>Chrysobalanus icaco</i> L.	arbrisseau, petit arbre 0,5-8 m	pulpe crue, amande crue
<i>Chrysobalanus pellocarpus</i> G.F.MEY.	arbuste 2-5 m	pulpe crue, amande crue
<i>Couepia bracteosa</i> BENTH.	petit arbre/arbre 8-12 m	pulpe crue
<i>Couepia guianensis</i> AUBL.	arbre 15-25 m	amande crue
<i>Licania heteromorpha</i> BENTH.	petit arbre arbre 8-15 m	amande crue
<i>Licania incana</i> AUBL.	arbuste, arbre 1,5-9 (-15) m	amande crue
<i>Parinari campestris</i> AUBL.	arbre 10-25 m	pulpe crue, amande crue
<i>Parinari montanum</i> AUBL.	arbre -25 m	pulpe crue, amande crue
Légumineuses		
<i>Dialium guianense</i> STEUD.	petit arbre 3-8 m	arille crue
<i>Hymenaea courbaril</i> L.	arbre 10-25 m	arille crue (très mûr=poudre cuite)
<i>Inga acrocephala</i> STEUD.	arbre	arille crue
<i>Inga alba</i> WILLD.	petit arbre, arbre 6-15 m	arille crue
<i>Inga bourgoni</i> DC.	arbre -20 m	arille crue
<i>Inga capitata</i> DESV.	arbre -20 m	arille crue
<i>Inga coriacea</i> DESV.	petit arbre, arbre 5-12 m	arille crue
<i>Inga edulis</i> MART.	petit arbre, arbre 8-12 m	arille crue
<i>Inga heteromorpha</i> WILLD.	arbuste, petit arbre	arille crue
<i>Inga ingoides</i> MART.	petit arbre, arbre 7-25 m	arille crue
<i>Inga leiocalycina</i> BENTH.	arbre -20 m	arille crue
<i>Inga marginata</i> WILLD.	petit arbre, arbre -14 m	arille crue
<i>Inga nobilis</i> WILLD.	grand arbuste, petit arbre 6-8 m	arille crue
<i>Inga rubiginosa</i> DC.	arbre -20 m	arille crue
<i>Inga stipularis</i> D.C.	grand arbuste, petit arbre	arille crue
<i>Inga thibaudiana</i> DC.	petit arbre, arbre -20 m	arille crue
Linacées		
<i>Humiria balsamifera</i> ST HIL.	arbre 15-20 (-35) m	pulpe crue
<i>Humiria floribunda</i> MART.	petit arbre 2-4 (-9) m	pulpe crue
<i>Saccoglottis guianensis</i> AUBL.	arbuste, petit arbre -12 m	pulpe crue
Burséracées		
<i>Protium aracouchini</i> MARCH.	petit arbre 3,5-10 m	pulpe crue
<i>Protium decandrum</i> MARCH.	arbre 12-20 m	pulpe crue
<i>Protium elegans</i> ENGL.	arbre	pulpe crue
<i>Protium guianense</i> MARCH.	petit arbre 5-6 m	pulpe crue
<i>Protium heptaphyllum</i> MARCH.	petit arbre, arbre 2-20 m	pulpe crue
<i>Tetragastris altissima</i> SWART	arbre 10-20 m	pulpe crue
<i>Tetragastris hostmannii</i> KUNTZE	arbre	pulpe crue
<i>Tetragastris panamensis</i> KUNTZE	arbre 10-20 (-25) m	pulpe crue
Malpighiacées		
<i>Byrsonima coriacea</i> KUNTH	arbuste, arbre 5-15 (-30) m	pulpe crue boisson
<i>Byrsonima crassifolia</i> H.B.K.	arbuste, petit arbre 0,5-4 (8) m	pulpe crue, boisson
<i>Byrsonima verbascifolia</i> RICH.	arbrisseau 0,1-3 m	pulpe crue, boisson
Polygalacées		
<i>Moutabea guianensis</i> AUBL.	arbuste sarmenteux 1,5-2 m	pulpe crue
Euphorbiacées		
<i>Conceveiba guianensis</i> AUBL.	arbuste 3-4 m	pulpe crue
<i>Hevea guianensis</i> AUBL.	arbre 15-18 (-25) m	amande crue, grillée
<i>Omphalea diandra</i> L.	arbuste sarmenteux	amande crue, cuite (après enlèvement racine et cotylédons)

Famille Nom latin	Plante	Partie comestible et utilisable
Anacardiacées <i>Anacardium giganteum</i> HANCOK <i>Spondias mombin</i> L. <i>Tapirira guianensis</i> AUBL.	petit arbre, arbre arbre 8-20 m petit arbre, arbre 10-18 m	pédoncule accru cru pulpe crue, boisson pulpe crue, boisson
Sapindacées <i>Allophyllus edulis</i> RADLK. <i>Talisia guianensis</i> AUBL. <i>Talisia pedicellaris</i> RADLK.	arbuste, petit arbre 0,5-5 m arbrisseau 1-1,5 m arbre	pulpe crue pulpe crue pulpe crue
Ampélidacées <i>Cissus sicyoides</i> L.	arbrisseau sarmenteux -10 m	fruit cuit
Tiliacées <i>Sloanea dentata</i> L.	arbre 12-16 m	amande grillée
Bombacées <i>Pachira aquatica</i> AUBL. <i>Pachira insignis</i> SAVI.	petit arbre, arbre 4-15 m arbre 10-20 m	graine crue, grillée graine crue, grillée
Sterculiacées <i>Guazuma ulmifolia</i> LAM. <i>Theobroma cacao</i> L.	arbuste, petit arbre arbuste, petit arbre 3-6 (15 m)	pulpe crue, boisson pulpe crue
Dilléniacées <i>Curatella americana</i> L.	arbuste 3-6 m	amande grillée
Quiinacées <i>Touroulia guianensis</i> AUBL.	arbre 12-15 m	pulpe crue
Caryocaracées <i>Caryocar butyrosom</i> WILLD. <i>Caryocar glabrum</i> PERS. <i>Caryocar microcarpum</i> DUCKE <i>Caryocar nuciferum</i> L. <i>Caryocar tomentosum</i> WILLD. <i>Caryocar villosum</i> PERS.	arbre, grand arbre 15-25 m arbre, grand arbre 15-30 m arbre 8-20 m arbre, grand arbre 10-30 m arbre arbre, grand arbre -40 m	amande crue amande crue amande crue, grillée amande crue, grillée amande crue amande crue
Clusiacées <i>Platonia insignis</i> MART. <i>Rheedia floribunda</i> PLANCH. & TRIANA <i>Rheedia macrophylla</i> PLANCH. & TRIANA	arbre 8-20 m arbre 8-18 m petit arbre, arbre - 16 m	pulpe crue pulpe crue pulpe crue
Passifloracées <i>Passiflora coccinea</i> AUBL. <i>Passiflora foetida</i> L. <i>Passiflora laurifolia</i> L. <i>Passiflora rubra</i> L. <i>Passiflora serrata</i> L. <i>Passiflora vaspertilio</i> L.	liane herb. ou sublig. liane herbacée liane herb. ou sublig. liane herbacée liane herb. ou lign. liane herbacée	arille crue, boisson arille crue, boisson arille crue, boisson arille crue arille crue arille crue
Caricacées <i>Jaracatia spinosa</i> A. DC.	petit arbre épineux 6-15 m	pulpe cuite
Cactacées <i>Cereus hexagonus</i> MILL. <i>Opuntia tuna</i> MILL.	arboresc. ép. 5-15 m épineux 2-4 m	pulpe crue pulpe crue

Famille Nom latin	Plante	Partie comestible et utilisable
Lécythidacées		
<i>Eschweilera corrugata</i> MIERS	arbre -20 m	amande crue
<i>Eschweilera simiorum</i> EYMA	arbre 10-20 m	amande crue
<i>Eschweilera subglandulosa</i> MIERS	arbre 10-25 m	amande crue
<i>Lecythis amazonum</i> MART.	arbre, grand arbre 20-35 m	amande crue
<i>Lecythis grandiflora</i> AUBL.	arbre, grand arbre 10-25 m et plus	amande crue
<i>Lecythis pisonis</i> CAMB.	arbre, grand arbre 20-35 m	amande crue
<i>Lecythis zabucayo</i> AUBL.	arbre, grand arbre 15-35 m et plus	amande crue
Combrétacées		
<i>Terminalia pamea</i> A. DC.	petit arbre -9 m et plus	amande crue
Myrtacées		
<i>Campomanesia aromatica</i> GRISEB.	arbuste 1-2 m	pulpe crue
<i>Campomanesia grandiflora</i> SAGOT	petit arbre 3 m	pulpe crue
<i>Eugenia anastomosans</i> DC.	arbuste, petit arbre -5 m	pulpe crue
<i>Eugenia biflora</i> DC.	arbuste, petit arbre 6-8 m	pulpe crue
<i>Eugenia compta</i> BERG	arbrisseau, arbuste, 0,5-6 m	pulpe crue
<i>Eugenia flavescens</i> DC.	petit arbre -10 m	pulpe crue
<i>Eugenia latifolia</i> AUBL.	arbuste, 1,5-2,5 m	pulpe crue
<i>Eugenia ligustrina</i> WILLD.	arbuste 1,5-6 m	pulpe crue
<i>Eugenia marowijnensis</i> MIQ.	arbuste, petit arbre	pulpe crue
<i>Eugenia patrisii</i> VAHL	petit arbre 3-15 m	pulpe crue
<i>Eugenia puniceifolia</i> DC.	arbuste, arbrisseau 0,5-2 m	pulpe crue
<i>Myrcia lanceolata</i> CAMB.	arbuste 1,5-3 m	pulpe crue
<i>Myrcia splendens</i> DC.	arbuste, petit arbre 2-5 (10)m	pulpe crue
<i>Myrciaria floribunda</i> BERG	arbuste, petit arbre -10 m	pulpe crue
<i>Myrciaria vismeifolia</i> BERG	arbuste, petit arbre 4-6 m	pulpe crue
<i>Psidium araca</i> RADDI	arbuste, 1-3 (-7) m	pulpe crue, boisson
<i>Psidium guayava</i> L.	arbuste, petit arbre 2-12 m	pulpe crue
Mélastomacées		
<i>Bellucia grossularioides</i> TRIANA	arbuste, petit arbre, arbre 4-10 (-25) m	fruit cru
<i>Clidemia biformis</i> GLEAS.	arbrisseau 0,4-1 m	pulpe crue
<i>Clidemia hirta</i> D. DON	arbrisseau 0,5-1,5 m	pulpe crue
<i>Clidemia involucrata</i> DC.	arbrisseau 1-2 m	pulpe crue
<i>Clidemia petiolata</i> DC.	arbrisseau plus ou moins 1m	pulpe crue
<i>Clidemia rubra</i> MART.	arbrisseau 0,5-1 m	pulpe crue
<i>Clidemia spicata</i> DC.	arbrisseau 0,5-1,4 m	pulpe crue
<i>Henriettea multiflora</i> NAUD.	arbuste, petit arbre	pulpe crue
<i>Henriettea succosa</i> DC.	arbuste, petit arbre 3-8 m	pulpe crue
<i>Henriettella caudata</i> GLEAS.	arbuste, petit arbre	pulpe crue
<i>Henriettella flavescens</i> TRIANA	arbuste, petit arbre 2,5-5 m	pulpe crue
<i>Leandra agrestis</i> RADDI	arbrisseau 0,5-1 m	pulpe crue
<i>Loreya arborescens</i> DC.	petit arbre, arbre -20 m	pulpe crue
<i>Loreya mespiloides</i> MIQ.	petit arbre, arbre	pulpe crue
<i>Maieta guianensis</i> AUBL.	arbrisseau 0,4-1,2 m	pulpe crue
<i>Maieta poeppigii</i> MART.	arbrisseau 0,3-1 m	pulpe crue
<i>Miconia albicans</i> TRIANA	arbuste 1-2 (-4) m	pulpe crue
<i>Miconia ciliata</i> DC.	arbrisseau, arbuste 0,5-3 m	pulpe crue
<i>Miconia longifolia</i> DC.	arbuste, petit arbre 3-4 (-10) m	pulpe crue
<i>Miconia macrophylla</i> TRIANA	arbuste, petit arbre 3-12 m	pulpe crue
<i>Miconia prasina</i> DC.	arbuste, petit arbre 3-8 m	pulpe crue
<i>Miconia racemosa</i> DC.	arbrisseau, arbuste, 1-3 m	pulpe crue
<i>Mouriria acutiflora</i> NAUD.	petit arbre, arbre -18 m	pulpe crue
<i>Mouriria crassifolia</i> SAGOT	arbuste, petit arbre	pulpe crue
<i>Tococa guianensis</i> AUBL.	arbuste 1-5 m	pulpe crue
<i>Topobea parasitica</i> AUBL.	liane ligneuse	pulpe crue

Famille Nom latin	Plante	Partie comestible et utilisable
Sapotacées		
<i>Chrysophyllum macoucou</i> AUBL.	petit arbre, arbre 6-12 m	pulpe crue
<i>Chrysophyllum prieurii</i> A. DC.	arbre -20 m	pulpe crue
<i>Ecclinusa cuneifolia</i> AUBREV.	arbre 8-20 m	pulpe crue
<i>Ecclinusa guianensis</i> EYMA	arbre	pulpe crue
<i>Ecclinusa sanguinolenta</i> PIERRE	arbre -25 m	pulpe crue
<i>Manilkara bidentata</i> A. CHEV.	arbre -25 m	pulpe crue
<i>Micropholis guyanensis</i> PIERRE	arbre, grand arbre 20-35 m	pulpe crue
<i>Neipometia ptychandra</i> AUBREV.	arbre -25 m	pulpe crue
<i>Pouteria guianensis</i> AUBL.	arbre	pulpe crue
Apocynacées		
<i>Ambelania acida</i> AUBL.	arbuste, petit arbre 1-6 m	pulpe (bien mûre) crue, boisson, cuite
<i>Ambelania sagotii</i> MUELL. ARG.	arbuste, petit arbre 1-6 m	pulpe (bien mûre) crue, boisson, cuite
<i>Couma guianensis</i> AUBL.	arbre, grand arb. 7-20 (-30) m	pulpe crue
<i>Couma utilis</i> MUELL. ARG.	arbre 10-20 m	pulpe crue
<i>Macoubea guianensis</i> AUBL.	arbre, grand arbre -25 m et plus	pulpe crue
<i>Parahancornia amapa</i> DUCKE	arbre, grand arbre -25 m	pulpe crue
<i>Rauwolfia paraensis</i> DUCKE	arbrisseau, arbuste	pulpe crue
<i>Tabernaemontana undulata</i> VAHL	petit arbre 2-10 m	pulpe crue
<i>Zschokkea aculeata</i> DUCKE	arbuste, petit arbre épineux - 10 m	pulpe crue
Borraginacées		
<i>Cordia nervosa</i> LAM.	arbrisseau, petit arbre -5 m	pulpe crue
<i>Cordia tetandra</i> AUBL.	arbre 10-15 m	pulpe crue
<i>Tournefortia hirsutissima</i> L.	arbrisseau, liane	pulpe crue
Verbénacées		
<i>Duranta plumieri</i> JACQ.	arbuste, épineux 0,5-3 m	pulpe crue (petite quantité)
<i>Lantana camara</i> L.	arbrisseau, arbuste, épineux 0,4-1,5 (-4) m	pulpe crue, boisson
<i>Vitex triflora</i> VAHL	petit arbre -12 m	pulpe crue
Solanacées		
<i>Physalis angulata</i> L.	herbacée 0,4-1 m	fruit cru
<i>Physalis pubescens</i> L.	herbacée 0,3-0,5 m	fruit cru
<i>Solanum stramonifolium</i> JACQ.	arbrisseau, arbuste, épineux 0,5-2,5 m	pulpe crue
Gesnériacées		
<i>Besleria incarnata</i> AUBL.	arbrisseau, sarmenteux -1,20 m	pulpe crue
Rubiaceées		
<i>Alibertia edulis</i> A. RICH.	arbuste, petit arbre	pulpe crue
<i>Amajoua guianensis</i> AUBL.	arbuste 1-4 m	pulpe crue
<i>Duroia eriopila</i> L.	petit arbre -12 m	pulpe crue, boisson
<i>Genipa americana</i> L.	petit arbre, arbre 4-15 m	pulpe crue
<i>Isertia coccinea</i> GMEL.	arbuste, petit arbre 3-4 (12)m	pulpe crue
<i>Posoqueria latifolia</i> ROEM. & SCHULT.	arbuste, petit arbre 5-9 (-16) m	pulpe crue
<i>Posoqueria longiflora</i> AUBL.	arbuste 1,5-2,5 m	pulpe crue
<i>Randia ruiziana</i> DC.	arbrisseau, arbuste	fruit cuit