

ESPÈCES FORESTIÈRES DISPARUES ET ESPÈCES FORESTIÈRES MENACÉES DANS LE SALOUM AU CENTRE DU BASSIN ARACHIDIER DU SÉNÉGAL CAS DU DAKHAR TAMARINDUS INDICA

DAKHAR, BENKHAL(WOLOF), ISOB (SÉRÈRE), TAMARINIER(FRANÇAIS), TAMARINDUS INDICA (NOM VERNACULAIRE)

DESCRIPTION DE L'ESPÈCE

Le *Tamarindus indica* est un arbre pouvant atteindre 30m de hauteur avec une couronne étalée, pouvant atteindre 12m de diamètre. Les feuilles sont composées de nombreuses petites folioles qui se referment la nuit, disposées par paires le long d'un axe central. Les fleurs possèdent trois pétales dorés, avec un motif de nervures rouges, ainsi que deux minuscules pétales filiformes à peine visibles. Les fruits bruns, à poils courts, ressemblent à des saucisses contenant une pulpe acide, autour des graines lisses et brunes.



1

Le *Tamarindus indica* est l'une des plantes médicinales les plus commercialisées, et est connue pour ses vertus anti-inflammatoires. En pharmacopée, il est utilisé pour traiter les inflammations, les maux d'estomac, les maux de gorge et les rhumatismes. Presque toutes les parties de l'arbre sont utilisées d'une manière ou d'une autre dans les industries alimentaire, chimique, pharmaceutique et textile, ainsi que comme fourrage, bois et combustible.

2

Ethnobotanique et origine du Dakhar

Le tamarinier serait apparemment originaire d'Afrique tropicale. *Tamarindus indica* était déjà cultivé en Méditerranée au quatrième siècle avant J.C. Lorsqu'ils ont découvert le fruit de l'Ouest de l'Inde, les marchands arabes ont pensé que la pulpe noire collante et les graines du fruit ressemblaient à leur palmier-dattier indigène. Ils ont donc combiné leur nom commun pour le palmier-dattier, « Tamr », avec le nom arabe pour l'Inde (« bindi »), pour obtenir le nom commun sur lequel est basé le nom scientifique *Tamarindus*. Il existe deux principaux types de tamarin : aigre (le plus courant) et doux (provenant de la Thaïlande). Le tamarin peut être consommé frais (mur ou non) ou transformé en différents sous-produits.

3

Ecosystèmes et facteurs climatiques favorables au Dakhar

Le *Tamarindus indica* est une espèce qui peut prospérer dans les savanes sèches, caractéristiques du Bassin arachidier. Les zones de steppe avec des sols sableux ou argileux peuvent également convenir à cette espèce.

• • Bassin arachidier du Sénégal :

Le Bassin arachidier du Sénégal est une zone agricole située au Centre-ouest du pays où la culture de l'arachide domine. Il couvre une superficie d'environ 65000km² et comprend plusieurs régions administratives, notamment : la région Nord qui couvre le centre-Nord du territoire, incluant Louga, Kébémér, Thiès, Diourbel et Kaolack et la partie Sud qui s'étend du Centre-Sud au Centre-Ouest du territoire, incluant Fatick, Kaolack, Kaffrine et Tambacounda (à travers le département de Koumpentoum) ; mais également une partie de la région de Diourbel (département de Bambey où les sols sont principalement ferrugineux tropicaux, propices à la production agricole de céréales sèches et légumineuses (arachide, niébé)). Cette zone est caractérisée par une alternance de saisons sèche et pluvieuse, avec des précipitations annuelles comprises entre 600 et 800mm. La végétation y est composée de savane arborées et arbustives, ainsi que de forêts galeries et mangroves dans les vallées. Cependant, on peut trouver le *Tamarindus indica* dans les parties Nord et Sud du Sénégal ; tout comme dans la région de Kaolack, avec des précipitations annuelles de 900mm et une savane arborée.

ntégration avec d'autres cultures :

le dakhar peut être intégré aux cultures de céréales telles que le mil, le maïs ou le sorgho. Il peut être associé aussi aux cultures maraichères telles que les tomates, les oignons ou les piments car ses feuilles et ses fruits peuvent contribuer à améliorer la fertilité des sols.

Les facteurs pouvant entraver la culture du Dakhar :

-les régulations abusives fondées sur des perceptions mystico-religieuses ;

- l'absence de maîtrise des techniques culturelles du ***Tamarindus indica*** ;
- l'accès limité aux intrants de qualité et aux marchés ;
- la non maîtrise des chaînes de valeur liées à cette espèce ;
- les facteurs environnementaux tels que les conditions climatiques, la disponibilité en eau et la qualité des sols.

Pour élaborer des stratégies efficaces de promotion de la culture du ***Tamarindus indica*** au Sénégal, il faut prendre en compte ces facteurs.

4 | Les fonctions du Dakhar

Alimentaire : la pulpe acide et collante des fruits est utilisée comme ingrédient alimentaire pour les sauces. On en fabrique également des jus, des confitures et des pattes. Les feuilles et les fleurs sont utilisées pour préparer du curry, des salades ragouts, des soupes et de la bouillie (lakhou bissap).

Médecine traditionnelle :

- les pulpes du fruit ou les écorces et les feuilles en infusion ou décoction sont utilisées contre la dysenterie, les parasites, la fièvre, le paludisme, les infections respiratoires, la gonorrhée, les maladies oculaires et comme aphrodisiaque.
- Les feuilles en infusion et en bain sont utilisées contre les inflammations, les infections de la peau, les maux de gorge.

Autre : les tiges sont très prisées comme frotte-dents (cure-dents) au Sénégal. Les feuilles sont utilisées comme fourrage du bétail, et le bois comme combustible. L'huile des graines est utilisée pour fabriquer du vernis pour peindre et allumer des lampes.

5 | Mode d'emploi traditionnel

Par infusion ou macération des fruits, il faut une poignée de fruits (entre 100g et 250g selon l'épaisseur et le diamètre des fruits) pour un litre d'eau, à utiliser comme revigorant ou contre la constipation.

En boire une tasse par jour, après les repas.

Précaution : une consommation excessive pourrait provoquer une diarrhée.

6 | Mise en culture du Dakhar

Sa multiplication se fait par la graine. Il peut être propagé par boutures apicales ou internodales ; les fragments sont mis en terre(pot) dans un compost organique, constamment humide mais pas détrempé.