

LE BOURGOU

Plante saccharifère du Soudan

Nous extrayons d'une lettre de M. Chevalier, botaniste, chargé de mission au Soudan, les intéressants renseignements suivants sur une plante sucrière de cette région :

Le bourgou sert à la fabrication d'une boisson sucrée par les indigènes des bords du Niger et les Touaregs, cette boisson qui est un sirop détestable, est très en honneur dans les environs de Tombouctou. On pourrait attirer l'attention des industriels sucriers sur cette plante qui a les propriétés de la canne à sucre et l'avantage de venir sans culture.

Le bourgou est une graminée de la tribu des oryzées. Son chaume, de la grosseur d'un doigt, se développe dès l'arrivée des eaux d'hivernage dans le lit des marais et des cours d'eaux. Il s'élève à mesure que le niveau monte, de manière que son extrémité dépasse toujours le niveau de quelques décimètres.

La tige du bourgou atteint ainsi plusieurs mètres de hauteur et devient presque aussi robuste que la canne à sucre. Les chaumes et leur moelle abondante contiennent une grande quantité de sucre. Le bourgou croît dans les innom-

brables branches du Niger et dans les mares et marigots avec lesquels elles communiquent. Son abondance est telle qu'il est pendant l'hivernage un obstacle pour la navigation.

Les indigènes récoltent le bourgou suivant leurs besoins et dans les endroits les plus faciles, à proximité des villages. Les usages en sont multiples : la partie aérienne des tiges sert de fourrage. A Tombouctou, la paille de bourgou est employée pour la nourriture des chevaux. La graine de bourgou appelée "horri", préparée comme le mil, est utilisée par les indigènes pour leur nourriture.

Enfin, la partie submergée de la plante appelée "koundou", séchée et concassée, sert à la fabrication de la boisson sucrée dite "koundou-hari". A cet effet, on remplit des fragments écrasés des tiges, de grands paniers en paille, sur lesquels on verse l'eau en disposant au-dessous un canari chargé de recueillir le sirop qui tombe goutte à goutte et n'est autre que le "koundou-hari". Cette boisson doit être bue immédiatement, car au bout de deux ou trois jours, elle commence à fermenter et devient très aigre. On ne peut, par suite, la boire. Les levures naturelles du bourgou sont associées, en effet, au ferment acétique. En concentrant le sirop par la chaleur, les indigènes obtiennent une

espèce de mélasse nommée "hatou", qu'ils emploient aux mêmes usages que le miel, très cher à Tombouctou.

La mélasse concentrée donne à son tour un sucre solide, couleur caramel foncé, qui sert à faire une pâtisserie indigène appelée alouala, ressemblant beaucoup à nos berlingots.

Le sucre de bourgou, transformé par nos méthodes industrielles, en sucre de canne sous forme de pains facilement transportables par les caravanes, pourrait devenir la source d'un commerce important pour Tombouctou et procurer aux noirs fétichistes et surtout aux musulmans de l'Afrique du Nord un aliment dont ils sont très friands.

Ce sucre pourrait être vendu à bon marché, car il ne coûterait que le prix de la main-d'œuvre, et trouverait certainement dans le Soudan un débouché important. C'est un problème intéressant à étudier et le premier industriel qui tenterait la chose aurait de grandes chances de succès.

En exposant à l'air le "koundou-hari" et le mettant ensuite en bouteille, M. Chevalier a obtenu une boisson fermentée très riche en alcool.

M. Chevalier a obtenu aussi un vin aigre qui, préparé par des moyens moins primitifs, serait probablement utilisable. Si l'on substitue aux levures naturelles du bourgou, soit les levures de bière,



Entrepôt des Epicerles.

C.O. GENEST & FILS

Commerçants en Gros.

SHERBROOKE, P. Q.

MAISON
FONDÉE EN 1884.

*Epicerles, Provisions,
Farines, Grains, Etc..*



DEMANDEZ NOS PRIX ET
DES ECHANTILLONS POUR
GRAINES DE SEMENCE. .



Entrepôt des Grains et Farines.