

HERBIER SUR LES VEGETAUX SENTEURS DE MAYOTTE



Réalisé par :

ABDALLAH Housnaty Binty

LIGDAMIS Anne-Flore

MADI CALCUL Yamina

MBAE Nayla

ROUBANI Mina

YLANG-YLANG

Nom français / Latin :	Ylang-Ylang / <i>Cananga odorata</i>
Nom Shimaoré / Kibushi :	Langui Langui
Nom Anglais :	Ylang ylang

Utilisation à Mayotte :

Une huile essentielle est extraite de la fleur d'Ylang-Ylang. Celle-ci est principalement utilisée en parfumerie et en cosmétique. La fleur est aussi utilisée pour confectionner des colliers de fleurs et des broches de jasmins pour les festivités. Il est également séché pour être utilisé en cosmétique dans la confection de l'huile hydratante manuka tro.

Origine :

L'Ylang-ylang est un arbre originaire d'Asie du Sud-Est. Natif des forêts tropicales humides d'Asie du Sud-Est, l'Ylang-ylang du nom de *Cananga odorata* a été introduit par les français dans les îles de l'Océan Indien à la fin du XVIIIe siècle.

Où le trouve-t-on à Mayotte ? :

L'Ylang-ylang est cultivé généralement dans les champs d'Ylang-ylang. Il peut se retrouver également dans les zones urbaines.



Aspect générale de la plante :

L'Ylang-ylang est une fleur en étoile aux longues pétales vertes et/ou jaunes. Elle pousse sur des arbres. Les fleurs sont d'abord vertes puis deviennent jaunes.

Partie utilisée de la plante :

Pour fabriquer l'huile essentielle d'Ylang-ylang on utilise la fleur.

Pour aller plus loin :

Des visites des champs d'Ylang-ylang et des journées cueillettes sont organisées par les producteurs de Mayotte.

Mayotte est le seul territoire français où l'on distille encore l'huile essentielle d'Ylang-ylang. Fleur emblématique de Mayotte, elle est considérée comme l'or jaune de Mayotte d'où le nom « île aux parfums » que Mayotte lui doit.

JASMIN

Nom français / Latin :	Jasmin / <i>Jasminum Auriculatum</i>
Nom Shimaoré / Kibushi :	Anfou
Nom Anglais :	Jasmine

Utilisation à Mayotte :

Le jasmin est principalement utilisé pour faire des compositions de broche ou des colliers de fleurs très prisés durant les mariages traditionnelles mahorais. Il est également séché pour être utilisé en cosmétique dans la confection de l'huile hydratante manuka tro. En agriculture, il est utilisé comme plante ornemental pour les jardins.

Origine :

Le Jasmin est originaire de l'Himalaya et des régions d'Asie du Sud-Ouest dont le climat est modéré.

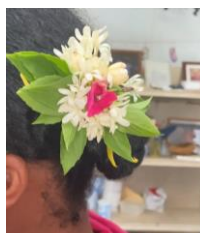


Aspect générale de la plante :

Le jasmin est une plante grimpante aux belles feuilles vert foncé et aux fleurs blanches étoilées qui recouvre naturellement le support choisi ;

Où le trouve-t-on à Mayotte ? :

Le Jasmin se retrouve dans pratiquement tous les jardins des mahorais et est donc une plante plutôt cultivée en zone urbaine à Mayotte.



Partie utilisée de la plante :

Seule la fleur du Jasmin est utilisée.

Pour aller plus loin :

Il existe plusieurs variétés de Jasmin dans le monde (plus de 200 variétés dont le jasmin rose) et leur utilisation n'est pas la même dans toutes les régions. L'huile hydratante « manouka tro » est faite à base d'huile de coco que l'on cuisine avec plusieurs plantes séchées au préalable.

ROSE

Nom français / Latin :	Rose / Rosa chinensis
Nom Shimaoré / Kibushi :	Mauwa
Nom Anglais :	Rosa

Utilisation à Mayotte :

La rose est principalement utilisée pour faire des compositions de broche ou des colliers de fleurs très prisés durant les mariages traditionnelles mahorais. Elle est également séchée pour être utilisée en cosmétique dans la confection de l'huile hydratante manuka tro.

Origine :

Le rosier est une plante originaire de Chine, ancêtre des majeures variétés de roses modernes. (Il y a environ 5000 ans) La rose fut introduite tardivement en France vers le XIIIème siècle.

Où le trouve-t-on à Mayotte ? :

La rose se retrouve dans pratiquement tous les jardins des mahorais et est donc une plante plutôt cultivée en zone urbaine à Mayotte.



Aspect générale de la plante :

Le rosier est une plante ornementale de type arbuste. Sa fleur, la rose, présente de nombreux pétales imbriqués. A Mayotte, la rose est la plus répandue. Toutefois, on retrouve également les rose rouges, les roses blanches mais aussi des roses jaune orangé.

Partie utilisée de la plante :

Seule la fleur est utilisée.

Pour aller plus loin :

Des visites des champs d'Ylang-ylang et des journées cueillettes sont organisées par les producteurs de Mayotte.

Mayotte est le seul territoire français où l'on distille encore l'huile essentielle d'Ylang-ylang. Fleur emblématique de Mayotte, elle est considérée comme l'or jaune de Mayotte d'où le nom « île aux parfums » que Mayotte lui doit.

BASILIC : MKADI

Nom français / Latin :	Basilic thaï / Ocimum basilicum
Nom Shimaoré / Kibushi :	Mkadi
Nom Anglais :	Thai basil

Utilisation à Mayotte :

Le mkadi est principalement utilisé pour faire des compositions de broche ou des colliers de fleurs très prisés durant les mariages traditionnelles mahorais. Il est également séché pour être utilisé en cosmétique dans la confection de l'huile hydratante manuka tro.

Origine :

Le basilic thaï, plante aromatique herbacée, est une variété du basilic originaire du sud de l'Asie. Le basilic, selon les variétés, est originaires du sud de l'Asie ou de l'Afrique centrale.

Où le trouve-t-on à Mayotte ? :

Le basilic thaï se retrouve à proximité ou dans les cours des habitations mais peut également être visible dans les campagnes.



Aspect générale de la plante :

Le basilic thaï est une plante vivace dont les feuilles sont vertes, fines, pointue, allongées et ovales. La plante comporte des tiges violettes (plus la plante est volumineuse et plus la couleur violette devient foncée)

Partie utilisée de la plante :

Les partie supérieure (comprenant les feuilles et les jeunes tiges) de la plante est celle qui est utilisée.

Pour aller plus loin :

Le basilic est une plante qui se décline en plusieurs variétés dans le monde. Rien qu'à Mayotte, on dénombre déjà plus de 3 variétés.

CANNELLE

Nom français / Latin :	Cannelle / Cinnamomum verum
Nom Shimaoré / Kibushi :	Mdarasine / Mdarasini
Nom Anglais :	Cinnamon

Utilisation à Mayotte :

La cannelle est essentiellement utilisée en cuisine comme condiment et substance aromatique. Les feuilles sont utilisées en tisane. L'écorce est utilisée pour concocter des plats comme le pilao ou encore le tsutsubui.

Origine :

Le cannellier, famille des Lauraceae, est un arbre originaire de l'Asie du Sud.

Où le trouve-t-on à Mayotte ? :

Le cannellier est cultivé dans les campagnes



Aspect générale de la plante :

Le cannellier est un arbre à feuillage persistant dont les fleurs sont blanchâtres. Son écorce, appelé cannelle, est souple et de couleur brun rouge avec une odeur fortement parfumée. Ses feuilles présentent 3 nervures très marquées.

Partie utilisée de la plante :

Toutes les parties de l'arbre étant aromatique, l'épice englobe les feuilles, l'écorce, les fruits et les déchets (appelés chips). Toutefois, à Mayotte, l'écorce et les feuilles sont les plus utilisées.

Pour aller plus loin :

Poussant plutôt dans les forêts tropicales, le cannellier trouve tout son épanouissement dans les campagnes de Mayotte.

Faisant partie des épices incontournable de mahorais, la cannelle est utilisée dans les plats sucrés tout comme dans les plats salés.

GROS THYM

Nom français / Latin :	Gros thym / <i>Plectranthus amboinicus</i>
Nom Shimaoré / Kibushi :	Porovi / Paraovi
Nom Anglais :	Thyme

Utilisation à Mayotte :

Le gros thym est essentiellement utilisé en cuisine comme herbe aromatique phare des tisanes mahorais. Il est également employé en médecine traditionnelle contre la toux ou le hoquet.

Origine :

Le gros thym antillais, de la famille des Lamiaceae, est une plante herbacée originaire de l'Afrique orientale et méridionale.

Où le trouve-t-on à Mayotte ? :

Le gros thym antillais se retrouve cultivé généralement dans les cours des d'habitations en plein terre mais est également visible dans les campagnes. De nos jours, elle est aussi cultivée comme plant de pot.



Aspect générale de la plante :

Le gros thym est une plante herbacée aromatique à tiges épaisses et trainantes. Elle présente des feuilles épaisses et duveteuses vertes assez grandes pouvant atteindre 7 cm de long, charnues et à bordure festonnée.

Partie utilisée de la plante :

La plante étant fortement aromatisée, toutes ses parties sont utilisées.

Pour aller plus loin :

Pour soigner la toux, les feuilles peuvent être mâchées par les adultes et adolescents puis le liquide est avalé tandis que les feuilles mâchées doivent jetées. Pour les enfants et les bébés, les feuilles sont écrasées dans un récipient puis on leur donne à boire l'extrait.

VANILLE

Nom français / Latin :	Vanille bourbon / <i>Vanilia planifolia</i>
Nom Shimaoré / Kibushi :	Lavani
Nom Anglais :	Vanilla

Utilisation à Mayotte :

La vanille reste la reine de la pâtisserie. A Mayotte, elle est surtout utilisée dans le domaine culinaire (pour les sauces, pour les pâtisseries et pour faire du jus fait maison).

Origine :

Le vanillier est une plante (orchidée) originaire de l'Amérique Tropicale. Celle-ci fut connue du monde Européen après la découverte du Nouveau Monde par les conquistadors. Grâce au climat tropical, les îles de l'océan indien deviennent le fief des plantations de vanille.

Où le trouve-t-on à Mayotte ? :

La vanille est cultivée dans les campagnes.



Aspect générale de la plante :

La gousse de vanille est un fruit allongé et sec ressemblant à un gros haricot vert. Elle est de couleur verte lorsqu'elle n'est pas mûre puis prend une couleur jaune-vert lorsqu'elle mûrit. Elle est ensuite séchée et prend une couleur marron.

Partie utilisée de la plante :

Le fruit du vanillier appelé gousse de vanille est la partie utilisée de la plante.

Pour aller plus loin :

Depuis le XIX^{ème} siècle, la vanille a sa place dans l'océan indien. La vanille est tout aussi connue que l'Ylang-ylang mais malheureusement très peu connue passées les frontières du fait de la faible production. Aujourd'hui sa place se structure et s'organise face à la concurrence. L'association « saveurs et senteurs de Mayotte » travaillent avec vingt producteurs afin de promouvoir une vanille haut-de-gamme de Mayotte.

BASILIC : HANGA

Nom français / Latin :	Basilic citron (petit basilic???) / Ocimum americanum
Nom Shimaoré / Kibushi :	Hanga
Nom Anglais :	Thyme

Utilisation à Mayotte :

Le basilic localement appelé hanga est utilisé dans le domaine culinaire. En effet, il est utilisé pour concocter les sauces jaunes (mtsuzi wa maji) quelles que soit la viande choisie pour la sauce.

Origine :

Le basilic citron, de la famille des Lamiaceae, est une variété de basilic originaire de l'Asie du Sud-Est et de l'Afrique.

Où le trouve-t-on à Mayotte ? :

Le hanga se retrouve à proximité ou dans les cours des habitations mais peut également être visible dans les campagnes.



Aspect générale de la plante :

Le basilic citron est une plante vivace dont les feuilles ovales lancéolées avec des marges dentelées.

Partie utilisée de la plante :

Les partie supérieure (comprenant les feuilles et les jeunes tiges) de la plante est celle qui est utilisée.

Pour aller plus loin :

Le hanga fait des parties des variétés de basilic présentes sur l'île. C'est l'herbe aromatique phare des sauces mahoraises.

CLOU DE GIROFLE

Nom français / Latin :	Clou de girofle / <i>Syzygium aromaticum</i>
Nom Shimaoré / Kibushi :	Karafu / Karafo
Nom Anglais :	Clove

Utilisation à Mayotte :

Le clou de girofle est utilisé en cuisine comme épice pour la réalisation de certains plats (pilao, chahula ya ngizi etc...) mais est également utilisé en médecine traditionnelle grâce à ses bienfaits sur le système digestif. Il est utilisé en cas de mal de tête ou de dent.

Origine :

Le giroflier, de la famille des Myrtaceae, est un arbre originaire d'Indonésie (archipel des Moluques du nord).

Où le trouve-t-on à Mayotte ? :

Le girofle est cultivé dans les campagnes.



Aspect générale de la plante :

Le giroflier ou le girofle est un arbre touffu dont les feuilles sont persistantes, de couleur vert vif et brillant. Le clou de girofle est le bouton floral du giroflier.

Partie utilisée de la plante :

Le bouton floral appelé clou de girofle est la seule partie utilisée du giroflier.

Pour aller plus loin :

Le clou de girofle est utilisé par les dentistes pour lutter contre les infections dentaires et buccales. Ses propriétés antiseptiques et désinfectantes et d'anesthésie local permettent de soulager les maux de dents en général. En cas de mal de dent et de gencives douloureuses, il peut écraser et placer à l'endroit où ça fait mal ou mâcher pour calmer la douleur en attendant de consulter le dentiste.

CITRONNELLE

Nom français / Latin :	Citronnelle / <i>Cymbopogon nardus</i>
Nom Shimaoré / Kibushi :	Sandze ou Siturneli / Sturnel
Nom Anglais :	Citronnella ou Lemongrass

Utilisation à Mayotte :

La citronnelle, tout comme le gros thym, est essentiellement utilisée en cuisine comme herbe aromatique phare des tisanes mahorais. Elle est également employée en médecine traditionnelle comme un antiparasitaire puisqu'elle constitue un répulsif anti-moustique naturel et est réputée pour lutter contre les états grippaux.

Origine :

La citronnelle, de la famille des Poaceae, est une plante tropicale dont on ignore ses origines exactes. Toutefois, elle est utilisée depuis très longtemps dans le sud de l'Inde.

Où le trouve-t-on à Mayotte ? :

La citronnelle se retrouve autant dans les cours ou à proximité des habitations que dans les campagnes.



Aspect générale de la plante :

La citronnelle est une herbe vivace exotique. Elle se présente comme une touffe buissonnante. Elle possède de longues feuilles vertes, dressées, linéaires et étroites avec des bords rugueux et coupants.

Partie(s) utilisée(s) de la plante :

Les feuilles soient les parties aériennes sont les utilisées de la citronnelle.

Pour aller plus loin :

Les filarioses sont des maladies parasitaires transmises par les moustiques (comme la dengue, le chikungunya etc...). A Mayotte, la citronnelle est mélangée avec d'autres plantes et bouillie dans une grande marmite. Lorsque la marmite est bien chaude, la personne malade s'assoie sur une chaise à côté de la marmite chaude, se couvre d'un grand tissu et prend un bain de chaleur sèche (une sorte de sauna).

PATCHOULI

Nom français / Latin :	Patchouli / Pogostemon cablin
Nom Shimaoré / Kibushi :	Patchori / Patchori
Nom Anglais :	Patchouli

Utilisation à Mayotte :

Le patchouli est principalement utilisé pour faire des compositions de broche ou des colliers de fleurs très prisés durant les mariages traditionnelles mahorais. Il est également séché pour être utilisé en cosmétique dans la confection de l'huile hydratante manuka tro.

Origine :

Le patchouli, de la famille des Lamiaceae, est une plante tropicales originaire de l'Indonésie et de Malaisie.

Où le trouve-t-on à Mayotte ? :

Le patchouli se retrouve autant dans les cours ou à proximité des d'habitations que dans les campagnes.



Aspect générale de la plante :

Le patchouli est une plante qui s'apparente à un arbuste. Elle est ornée de fleurs blanches aux nuances violettes. Ses grandes feuilles vertes sont duveteuses et ressemblent à celles de la menthe.

Partie utilisée de la plante :

Les feuilles de patchouli sont la seule partie utilisée de la plante.

Pour aller plus loin :

Ailleurs, l'huile essentielle de patchouli est matière première la plus utilisée n parfumerie. Le patchouli s'utilise à des fins médicinales, mais également en cuisine et même en magie (il favoriserait, apparemment, la réussite financière ou amoureuse).