



156a

nom vernaculaire	français	Pois canne, cornille
	créole	Pwakann
	anglais	Cowpea canne, black eyed pea
	espagnol	Caupi canne
	allemand	Kuhbohne, Augenbohne

Son nom scientifique est « *Vigna unguiculata* » de la famille des < Fabiacées >, tout comme le haricot d'Espagne « *Phaseolus coccineus* » et le pois d'angole « *Cajanus indicus* » fiche n°98.

C'est une légumineuse reconnue pour sa richesse en protéines végétales et en fer, que l'on cultive en zone tropicale pour ses gousses, ses feuilles et ses graines comestibles.

À la Réunion, elle porte le nom de < voème >.

En Afrique, elle porte de nombreux noms vernaculaires :

Afrique francophone : niébé, haricot à l'œil noir, pois yeux noirs, cornille...

Afrique anglophone : cowpea, black-eye bean, black-eye pea, China pea...

Pays d'Afrique de langues ibériques : Caupi (espagnol, portugais), feijão frade, da China, feijão miúdo, feijão macundi, makunde, feijão de metro... (portugais).

Afrique de l'Est : Mkunde (swahili).

type

Plante herbacée annuelle ou vivace, grimpante, rampante et plus ou moins érigée (80 cm de haut), cultivée comme annuelle pour ses grains secs ou immatures, ses jeunes gousses et ses feuilles.

Suite à des sélection par l'homme le niébé se décline en 5 groupes :

- 1) le groupe « *Sesquipedalis* » (haricots kilomètre) aux longues gousses utilisées comme légume,
- 2) le groupe « *Biflora* » (Catjang) cultivé pour ses gousses, ses graines sèches et son fourrage.
- 3) le groupe « *Unguiculata* » (niébé commun),
- 4) le groupe « *Melanophthalmus* » (en Afrique de l'Ouest),
- 5) le groupe « *Textilis* » (au Nigeria).

Les cosses et les graines sont de couleur et de forme différentes selon les variétés :

> Cosses : blanc panaché, violette, vert, lavande...

> Graines : blanches avec un œil noir, à œil brun, crème, marron, rose, rouge, noires. De forme : ronde, réniformes (en forme de rognon).

origine	<p>Le pois canne ou niébé est originaire d'Afrique, où l'on trouve une grande diversité génétique de type sauvage sur tout ce continent, et particulièrement en Afrique australe. Il est l'une des plus anciennes sources alimentaires de l'Homme.</p>
habitat	<p>C'est en Afrique de l'Ouest que le niébé est le plus cultivé (zones de savane d'Afrique occidentale et centrale (Sénégal, Mali, Ghana, Burkina Faso, Togo, Bénin, Niger, Nigeria et Cameroun) où la production représente près des deux tiers de la production mondiale</p> <p>En Afrique orientale (Ethiopie, Tanzanie et Ouganda) et australe (Zimbabwe), il a également de l'importance aussi bien comme légume vert que comme légume sec. Il n'y a qu'en Afrique centrale humide qu'il est moins présent.</p> <p>D'Afrique, le pois canne (niébé) a été introduit à Madagascar, sur les îles Mascareignes de l'océan Indien et en Asie du Sud Est (Chine, Inde).</p> <p>Le niébé fut introduit en Europe vers 300 avant J.-C. et en Inde vers 200 avant J.-C, puis en Amérique tropicale au 17ème siècle par les Espagnols. Aujourd'hui, le niébé est largement cultivé au sud des Etats-Unis, aux Caraïbes et au Brésil.</p> <p>Le Brésil, qui ne figure pas dans les statistiques de la FAO sur le niébé, produirait environ 0,6 à 0,7 million de t/an sur 1,1 à 1,9 million d'hectares.</p> <p>D'après les statistiques de la FAO, la production mondiale de grains secs de niébé en 1999–2003 s'élevait à environ 3,6 millions de tonnes sur 9,5 millions d'hectares, dont 3,3 millions de tonnes produites en Afrique subsaharienne sur 9,3 millions d'hectares (Nigeria 2,2 millions t et le Niger 400 000 t).</p> <p>Les graines de niébé sont produites pour la consommation domestique, et les surplus sont vendus sur les marchés locaux. Le commerce international a lieu surtout à l'intérieur de l'Afrique de l'Ouest, les pays exportateurs se situant dans la zone sèche sahélienne, les pays importateurs dans la région côtière humide et plus densément peuplée.</p> <p>Les feuilles fraîches et séchées sont vendues sur les marchés urbains et une partie est échangée avec les pays voisins. Les feuilles séchées sont exportées sous forme de boulettes noires du Zimbabwe vers le Botswana et l'Afrique du Sud. Cultivé en Asie sur des centaines de milliers d'hectares, le haricot-kilomètre (<i>Sesquipedalis</i>) n'a qu'une importance secondaire en Afrique.</p> <p>source : PROTA4U.</p>



156b

nom vernaculaire	français	Pois canne, cornille
	créole	Pwakann
	anglais	Cowpea canne, black eyed pea
	espagnol	Caupi canne
	allemand	Kuhbohne, Augenbohne

**fleur** Fleurs à corolle rose à violette, parfois blanche ou jaunâtre.

**fructification** Toute l'année.

**fruit** Gousse linéaire, cylindrique de 8 à 30 cm de long, rectiligne ou légèrement courbe, glabre ou légèrement pubescente (avec quelques poils). À l'intérieur, se trouve une trentaine de graines de couleur et de forme différentes selon les variétés.

**utilisations**



Aux Antilles, le pois canne est principalement utilisé dans la recette du porc aux pois canne.

En Afrique, le niébé est le légume sec favori dans de nombreuses régions : on fait cuire les graines mûres et on les consomme seules ou avec des légumes, des épices et souvent de l'huile de palme, pour produire une soupe de haricots épaisse, qui accompagne l'aliment de base (manioc, igname, plantain).

En Afrique de l'Ouest, on décortique les graines et on en fait de la farine que l'on mélange à des oignons émincés et des épices pour confectionner des galettes soit frites (les boulettes d'akara), soit cuites à la vapeur (le moïn moïn).

Au Malawi, les graines sont cuites à l'eau avec le tégument (paroi de la graine) intact, ou avec le tégument enlevé par trempage.

Au Sénégal, au Ghana et au Bénin on utilise la farine de niébé pour réaliser des biscuits et des aliments pour bébés.

Les feuilles sont préparées cuites à l'eau ou à l'huile et on les consomme généralement avec une bouillie.

Au Botswana et au Zimbabwe, on pétrit les feuilles de niébé cuites à l'eau et la pulpe ainsi obtenue est compactée en petites boulettes, que l'on fait ensuite sécher pour les conserver.

À la Réunion, les feuilles et les gousses immatures de voème sont consommées sous forme de brèdes, les haricots secs accompagnent le cari.

Les gousses tendres et dépourvues de graines se consomment parfois comme légume cuit, de même que les jeunes gousses du haricot-kilomètre; si cet emploi est prédominant en Asie, il est rare en Afrique.

Au Nigeria, les gousses d'une variété locale nommée < Eje-O'Ha >, qui ont une forme spiralée et sont sans fils et presque sans parchemin, sont blanchies pendant quelques minutes, ouvertes et coupées en deux. On mange directement les graines, et les parois de la gousse sont mises à sécher et conservées en vue d'une utilisation ultérieure.

On consomme aussi les gousses dans certaines parties du Bénin.

En Ethiopie et au Soudan on consomme les racines.

Le niébé sert de fourrage en Afrique de l'Ouest, en Asie (en Inde surtout) et en Australie : soit les animaux le broutent directement, soit le niébé est coupé et mélangé à des céréales sèches destinées à l'alimentation du bétail.

Au Nigeria, on fait pousser des cultivars spéciaux pour leur fibre, extraite des pédoncules ; la fibre solide est particulièrement adaptée aux équipements de pêche et elle produit un papier de bonne qualité. Les graines séchées ont jadis été utilisées comme succédané du café.

Aux Etats-Unis, le niébé se cultive comme engrais vert et plante de couverture.