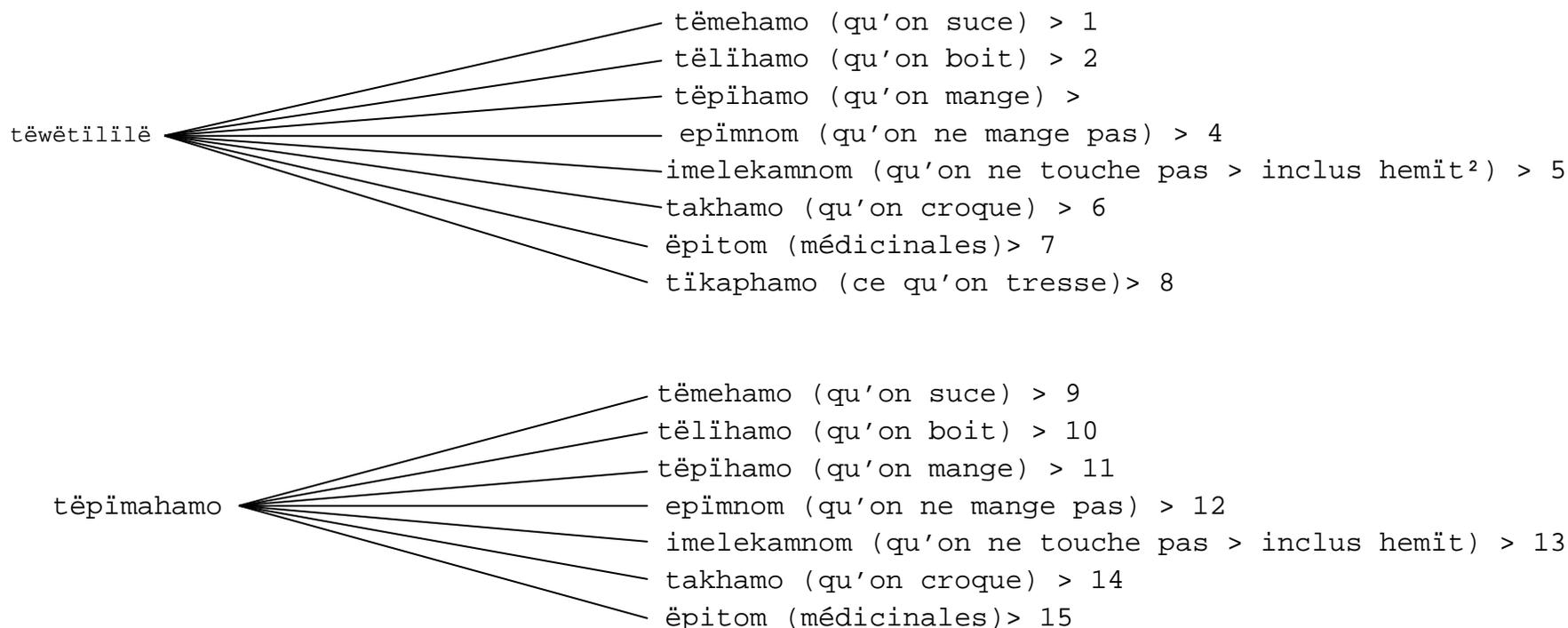


Comme la faune, la flore est sujette à classification. Deux grandes catégories : les plantes de la forêt (« sauvages ») et les plantes cultivées à l'abattis et/ou à proximité de la maison se déclinent chacune en sept versions renvoyant essentiellement à la nature du rapport physique qu'on entretient avec elles. L'intitulé des sous-classes 1 & 9 n'est qu'approximativement traduit par *ce qu'on suce*. Il s'agit en fait de toutes les plantes juteuses (cane à sucre, pomme-cajou, mangue, pastèque, ananas, papaye, orange, pois sucrés, maripa...) qui peuvent en fait se consommer autrement qu'en suçant. Pour clore signalons qu'il n'existe de plantes à tresser que dans la forêt : cette dernière et 8<sup>ème</sup> catégorie de végétaux n'est pas cultivée.



<sup>1</sup> littéralement (ce que) donne la terre

<sup>2</sup> les poisons

1.

PS	MS	GS
tuli(tom) malipa	tamaniwa awala	mutupupot mope tëpu (wewe)

2.

PS	MS	GS
wapu	kumu	patawa

3.

PS	MS	GS
		witik

4.

PS	MS	GS
	hapi	kupaiwa pisusuk kono mamhali ewu ajawaimë

5.

PS	MS	GS
		watohto onï kalaka olohoi ëmëhe

6.

PS	MS	GS
		kiji mumu tula

7.

PS	MS	GS
	osi epit apukulun	kujuli ëhanuktop wataki

8.

PS	MS	GS
		wama mami (liane franche) mumu amu kumu amu

9.

PS	MS	GS
asikalu kwatalamu maja oloi	ulukujaimë (maracudja) pelesina nana kumau	tohwi (mandarine) onoñimë (ramboutan)

10.

PS	MS	GS
okonoto tapakula	kasili	napëk napi

11.

PS	MS	GS
palu(tom)	wakalau (variété d'igname blanc)	palepī asikala (giraumon) kumata (haricot) pisoī napëk napi

12.

PS	MS	GS
		onot kupë kawai kalapi (calebasse) tutpë (calebasse terre)

13.

PS	MS	GS
hemit[tom] (poisons)		

14.

PS	MS	GS
	ëhnai	tutukë kiwi

15.

PS	MS	GS
		tulala (remède pour se lever vite) alawata (remède diarrhée)

**Tasikale ALUPKI** (intervenant en langue wayana – école de Twenké-Talwen),  
**Denkel ILIPI** (intervenant en langue wayana – école d'Elahé), **Didier MAUREL**  
(conseiller pédagogique - GFA) – **Akama OPOYA** (intervenant en langue wayana – école de Kayodé). [2010]