

# ***Icacina oliviformis (Poiret) Raynal***

**Identifiants : 16672/icaoli**

**Association du Potager de mes/nos Rêves (<https://lepotager-demesreves.fr>)**

**Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze**

**Dernière modification le 13/05/2024**

- **Classification phylogénétique :**

- **Ordre : n/a ;**
- **Famille : Icacinaceae ;**

- **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- **Règne : Plantae ;**
- **Division : Magnoliophyta ;**
- **Classe : Magnoliopsida ;**
- **Ordre : Celastrales ;**
- **Famille : Icacinaceae ;**
- **Genre : Icacina ;**

- **Synonymes : *Hirtella oliviformis* Poir, *Icacina senegalensis* A. Juss, *Mappia senegalensis* (Juss.) Baill ;**

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : False African, yam, , Bankanas, Basouna, Bu bambulaf, Butima, Dagan, Em-handu, Foia, Foie, Furaban, Fu timay, Kouraban, Kuraba, Manacasso, Manasse, Mancanadje, Mancanasso, Manganace, Manganas, Manganasse, Manankaso, N'putme, Pane, Sila, Songol, Takwara, Unasse, Unassem, ;**



- **Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) :**

**Amidon des tubercules<sup>0(+x)</sup>.**

**Les jeunes graines peuvent être bouillies et consommées sous forme de pois. Attention: Le tubercule est toxique sans préparation spéciale. Le tubercule féculent est découpé et lessivé à l'eau courante pour éliminer l'élément toxique. Les morceaux sont ensuite séchés, pilés et filtrés pour éliminer les fibres. Ils sont soit consommés sans autre traitement, soit transformés en pâte avec de l'eau bouillante. Les graines les plus anciennes sont trempées dans l'eau pendant une semaine, qui est changée chaque matin pour la débarrasser de son élément amer. On les laisse ensuite sécher au soleil pendant deux jours. Enfin, ils sont réduits en farine par pilage. La pulpe rose du fruit est comestible**

**Partie testée : amidon de tubercule<sup>0(+x)</sup> (traduction automatique)**

**Original : Tuber starch<sup>0(+x)</sup>**

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro-vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
11.7	1400	335	10.3	0	0	7.0	0



**néant, inconnus ou indéterminés.**

- **Illustration(s) (photographie(s) et/ou dessin(s)):**

- Autres infos :

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- Statut :

**C'est un aliment de famine. C'est un légume cultivé commercialement. Les fruits sont surtout consommés par les enfants**<sup>(((0+x) (traduction automatique))</sup>.

**Original : It is a famine food. It is a commercially cultivated vegetable. The fruit are especially eaten by children**<sup>(((0+x))</sup>.

- Distribution :

**Une plante tropicale. Il pousse en Afrique tropicale. Il pousse dans des sols sableux légers. Il pousse dans la savane boisée. Il peut tolérer la sécheresse**<sup>(((0+x) (traduction automatique))</sup>.

**Original : A tropical plant. It grows in tropical Africa. It grows in light sandy soils. It grows in woody savannah. It can tolerate drought**<sup>(((0+x))</sup>.

- Localisation :

**Afrique, Burkina Faso, Cameroun, Afrique centrale, République centrafricaine, RCA, Tchad, Congo, Côte d'Ivoire, Gambie, Ghana, Guinée, Guinée-Bissau, Côte d'Ivoire, Libéria, Mail, Niger, Nigeria, Sénégal, Sierra Leone, Soudan, Togo, Afrique de l'Ouest**<sup>(((0+x) (traduction automatique))</sup>.

**Original : Africa, Burkina Faso, Cameroon, Central Africa, Central African Republic, CAR, Chad, Congo, Côte d'Ivoire, Gambia, Ghana, Guinea, Guiné-Bissau, Ivory Coast, Liberia, Mail, Niger, Nigeria, Senegal, Sierra Leone, Sudan, Togo, West Africa**<sup>(((0+x))</sup>.

- Notes :

**Il peut être invasif et difficile à éliminer**<sup>(((0+x) (traduction automatique))</sup>.

**Original : It can be invasive and hard to remove**<sup>(((0+x))</sup>.

- Liens, sources et/ou références :

dont classification :

dont livres et bases de données :<sup>0</sup>"Food Plants International" (en anglais) ;

dont biographie/références de<sup>0</sup>"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

**Abbiw, D.K., 1990, Useful Plants of Ghana. West African uses of wild and cultivated plants. Intermediate Technology Publications and the Royal Botanic Gardens, Kew. p 31, 49 ; Adansonia ser. 2, 15:194. 1975 ; Atato, A., et al, 2012 Espèces lianescentes a fruits comestibles du Togo. Fruits. 67(5): 353-368 (As *Icacina senegalensis*) ; Awodoyin, R.O., Olubode, O.S., Ogbu, J.U., Balogun, R.B., Nwawuisi, J.U. and Orji, K.O., 2015, Indigenous Fruit Trees of Tropical Africa: Status, Opportunity for Development and Biodiversity Management. Agricultural Sciences, 6, 31-41 ; Ayesson, N. C., 2011, Nutritional Contribution of Some Senegalese Forest Fruits Running across Soudano-Sahelian Zone. Food and Nutrition Sciences, 2011, 2, 606-612 (As *Icacina senegalensis*) ; Burkhill, H. M., 1985, The useful plants of west tropical Africa, Vol. 2. Kew. ; Busson, 1965, (As *Icacina senegalensis*) ; Catarino, L., et al, 2016, Ecological data in support of an analysis of Guinea-Bissau's medicinal flora. Data in Brief 7 (2016):1078-1097 ; Dalziel, J. M., 1937, The Useful plants of west tropical Africa. Crown Agents for the Colonies London. (As *Icacina senegalensis*) ; Djihounouck, Y., et al, 2018, Diversité Et Importance Socio-Economique Des Espèces Fruitières Sauvages Comestibles En Zone Kasa (Sud-Ouest Du Sénégal). European Scientific Journal December 2018 edition Vol.14, No.36 ISSN: 1857-“ 7881 ; Fay, J. M., 1987, *Icacina oliviformis*: A close Look at an Underexploited Food Plant 1. Overview and Ethnobotany. Economic Botany, Vol. 41, No. 4 pp. 512-522 ; Fay, J. M., 1991, *Icacina oliviformis* (Icacinaceae): A close Look at an Underexploited Food Plant 2. Analyses of Food Products. Economic Botany, Vol. 45, No. 1 pp. 16-26 ; FERRY et al., (As *Icacina senegalensis*) ; Grivetti, L. E., 1980, Agricultural development: present and potential role of edible wild plants. Part 2: Sub-Saharan Africa, Report to the Department of State Agency for International Development. p 24 (As *Icacina senegalensis*) ; Gueye, M., et al, 2014, Wild Fruits Traditionally Gathered by the Malinke Ethnic Group in the Edge of Niokolo Koba Park (Senegal).**

*American Journal of Plant Sciences* 5, 1306-1317 (As *Icacina senegalensis*) ; *Hedrick, U.P.*, 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 353 (As *Icacina senegalensis*) ; *IRVINE*, (As *Icacina senegalensis*) ; *Jardin, C.*, 1970, *List of Foods Used In Africa, FAO Nutrition Information Document Series No 2*.p 16, 34, 142 (As *Icacina senegalensis*) ; *Kay, D.E.*, 1973, *Root Crops, Digest 2, Tropical Products Institute*, London, p 67 (As *Icacina senegalensis*) ; *Kays, S. J.*, and *Dias, J. C. S.*, 1995, *Common Names of Commercially Cultivated Vegetables of the World in 15 languages. Economic Botany*, Vol. 49, No. 2, pp. 115-152 (As *Icacina senegalensis*) ; *Lim, T. K.*, 2015, *Edible Medicinal and Non Medicinal Plants. Volume 9, Modified Stems, Roots, Bulbs*. Springer p 47 ; *Mem. Soc. Hist. Nat. Paris* 1:174, t. 9. 1823 (As *Icacina senegalensis*) ; *Menninger, E.A.*, 1977, *Edible Nuts of the World. Horticultural Books. Florida* p 117 (As *Icacina senegalensis*) ; *MIEGE*, (As *Icacina senegalensis*) ; *Peters, C. R., O'Brien, E. M.*, and *Drummond, R.B.*, 1992, *Edible Wild plants of Sub-saharan Africa. Kew*. p 116 (As *Icacina senegalensis*) ; *Smith, N., Mori, S.A.*, et al, 2004, *Flowering Plants of the Neotropics. Princeton*. p 193 (Also as *Icacina senegalensis*) ; *UPHOF*, (As *Icacina senegalensis*) ; *USDA, ARS, National Genetic Resources Program. Germplasm Resources Information Network - (GRIN)*. [Online Database] *National Germplasm Resources Laboratory, Beltsville, Maryland*. Available: [www.ars-grin.gov/cgi-bin/npgs/html/econ.pl](http://www.ars-grin.gov/cgi-bin/npgs/html/econ.pl) (10 April 2000)