Baillonella toxisperma Pierre, 1963
(Beurre d'Orère)

Identifiants : 4088/baitox

Association du Potager de mes/nos Rêves (https://lepotager-demesreves.fr)
Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 28/04/2024

- ***Classification phylogénétique :***
    - ***Clade : Angiospermes ;***
    - ***Clade : Dicotylédones vraies ;***
    - ***Clade : Astéridées ;***
    - ***Ordre : Ericales ;***
    - ***Famille : Sapotaceae ;***
- ***Classification/taxinomie traditionnelle :***
    - ***Règne : Plantae ;***
    - ***Division : Magnoliophyta ;***
    - ***Classe : Magnoliopsida ;***
    - ***Ordre : Ebenales ;***
    - ***Famille : Sapotaceae ;***
    - ***Genre : Baillonella ;***
- ***Synonymes : Baillonella obovata Pierre ex Engl. 1904 (synonyme, selon TPL) ;***
- ***Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Orere butter, false shea butternut, African pearwood , adza (ga), adzap (ga), bédjabi (ga), bodjabé (ga), moabi (ga), moyabi (ga), muébi (ga), muyavi (ga), oabé (ga), orèrè (ga), usa (ga), usi (ga), wabé (ga) ;***

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

Partie(s) comestible(s)[{{{0(+x)] : noix, graines - huile, fruit[{{{0(+x)].

Utilisation(s)/usage(s) comestible(s)[{{{0(+x)] :

-la chair du fruit est consommé à maturité[{{{0(+x)] ;

-graines consommées avec la viande après avoir subi une préparation à l'eau[{{{27(+x)] ;

-alimentation humaine : huile / graisse[{{{2(+)] ; les graines fournissent[{{{0(+x),{{{~~27(+x)] une huile[{{{0(+x)] / graisse alimentaire[{{{27(+x)].(1*)

La chair du fruit est consommée à maturité. Les graines donnent une huile. Le résidu après l'extraction de l'huile est toxique

Partie testée : fruit[{{{0(+x) (traduction automatique)
Original : Fruit[{{{0(+x)

Taux d'humidité	*Énergie (kj)*	*Énergie (kcal)*	*Protéines (g)*	*Pro-vitamines A (µg)*	*Vitamines C (mg)*	*Fer (mg)*	*Zinc (mg)*
74.2	*0*	*0*	*1.5*	*0*	*0*	*3.3*	*0.2*

(1*)ATTENTION : le résidu, après extraction de l'huile, est toxique.(1*)ATTENTION : le résidu, après extraction de l'huile, est toxique[{{{0(+x)].

- ***Note médicinale : ****

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

De gauche à droite :

Par Engler, H.G.A., Monographien afrikanischer Pflanzen-Familien und -Gattungen (1898-1904) Monogr. Afrik. Pflanzen-Fam. vol. 8 (1904), via plantillustrations
Par Engler, H.G.A., Monographien afrikanischer Pflanzen-Familien und -Gattungen (1898-1904) Monogr. Afrik. Pflanzen-Fam. vol. 8 (1904), via plantillustrations

- ***Autres infos : Manilkara obovata (Sabine & G.Don) J.H.Hemsl. et Baillonella toxisperma Pierre seraient-elles une seule et même espèce ? (qp*)***

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

  - ***Distribution :***

    Une plante tropicale. Il pousse en forêt[{{{0(+x) (traduction automatique)].

    Original : A tropical plant. It grows in forest[{{{0(+x)].

  - ***Localisation :***

    Afrique, Cabinda, Cameroun, Afrique centrale, République centrafricaine, RCA, RD Congo, Congo R, Gabon, Ghana, Nigeria, Afrique de l'Ouest[{{{0(+x) (traduction automatique)].

    Original : Africa, Cabinda, Cameroon, Central Africa, Central African Republic, CAR, Congo DR, Congo R, Gabon, Ghana, Nigeria, West Africa[{{{0(+x)].

- ***Liens, sources et/ou références :***

  - ***[5]"Plants For a Future" (en anglais) :*** https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Baillonella_toxisperma ***;***

    dont classification :

  - ***"The Plant List" (en anglais) :*** www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-19315 ***;***
  - ***"GRIN" (en anglais) :*** [2]https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=6317 ***;***

    dont livres et bases de données : [0]"Food Plants International" (en anglais), 27Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 45 [Baillonella obovata Pierre ex Engl.], par Louis Bubenicek) ;

    dont biographie/références de [0]"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

    Bircher, A. G. & Bircher, W. H., 2000, Encyclopedia of Fruit Trees and Edible Flowering Plants in Egypt and the Subtropics. AUC Press. p 52 ; Burkill, H. M., 1985, The useful plants of west tropical Africa, Vol. 5. Kew. ; Dalziel, J. M., 1937, The Useful plants of west tropical Africa. Crown Agents for the Colonies London. ; Jardin, C., 1970, List of Foods Used In Africa, FAO Nutrition Information Document Series No 2.p 32 ; Keay, R.W.J., 1989, Trees of Nigeria. Clarendon Press, Oxford. p 390 ; Nkeoua, G. & Boundzanga, G. C., 1999, Donnees sur les produits forestieres non ligneux en Republique du Congo. FAO. p 20 ; Not. bot. 14. 1890 ; Peters, C. R., O'Brien, E. M., and

Drummond, R.B., 1992, Edible Wild plants of Sub-saharan Africa. Kew. p 182 ; Vivien, J. & Faure, J.J., 1985, Abres des forets dense d'Afrique Centrale. Agence de Cooperation Culturelle et Technique. Paris. p 418 ; Vivien, J., & Faure, J.J., 1996, Fruitiers Sauvages d'Afrique. Especes du Cameroun. CTA p 315 ; Wickens, G.E., 1995, Edible Nuts. FAO Non-wood forest products. FAO, Rome. p151