

# **Zanthoxylum zanthoxyloides (Lam.) Zepern. & Timler**

**Identifiants : 41299/zanzan**

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

**Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze**

**Dernière modification le 09/05/2024**

- **Classification phylogénétique :**

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Dicotylédones vraies ;
- Clade : Rosidées ;
- Clade : Malvidées ;
- Ordre : Sapindales ;
- Famille : Rutaceae ;

- **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Sapindales ;
- Famille : Rutaceae ;
- Genre : Zanthoxylum ;

- **Synonymes :** *Fagara senegalensis* (DC.) A. Chev, *Fagara zanthoxyloides* Lam, *Zanthoxylum senegalense* DC, ;

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** Candle wood, Senegal prickly ash, , Fagara jaune, Igi ata, Mubuo, Senegal prickly ash, Toothache bark ;



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

**Parties comestibles : feuilles - arôme, graines - épices, écorce, graines - arôme, fruit, racine**<sup>(((0(+x) (traduction automatique)))</sup> | Original : Leaves - flavouring, Seeds - spice, Bark, Seeds - flavouring, Fruit, Root<sup>(((0(+x)))</sup> Les feuilles séchées sont utilisées comme arôme. Ils sont appliqués comme du poivre pour la viande et les sauces. Les fruits sont consommés frais et également fermentés



néant, inconnus ou indéterminés.

- **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" :**

Achigan-Dako, E, et al (Eds), 2009, Catalogue of Traditional Vegetables in Benin. International Foundation for Science. ; Avouhou, H. T., et al, 2012, Ethnobotanical Factors Influencing the Use and Management of Wild Edible Plants in Agricultural Environments in Benin. Ethnobotany Research & Applications Vol 10:571-592 ; Batawila, K., et al, 2007, Diversité et gestion des légumes de cueillette au Togo. African Journal of Food, Agriculture, Nutrition and Development 7 (3 & 4): 67 ; Bouba, A. A., et al, 2012, Proximate Composition, Mineral and Vitamin Content of

*Some Wild Plants Used as Spices in Cameroon. Food and Nutrition Sciences* 3:423-432. (As *Fagara xanthoxyloides*) ; *Burkill, H. M., 1985, The useful plants of west tropical Africa, Vol. 4. Kew.* (As *Zanthoxylum senegalense*) ; *Chapman, J. D. & Chapman, H. M., 2001, The Forest Flora of Taraba and Andamawa States, Nigeria. WWF & University of Canterbury.* p 201 ; *Codjia, J. T. C., et al, 2003, Diversity and local valorisation of vegetal edible products in Benin. Cahiers Agricultures* 12:1-12 (As *xanthoxyloides*) ; *Djihounouck, Y., et al, 2018, DiversitÃ© Et Importance Socio-Economique Des EspÃ¨ces FruitiÃ¨res Sauvages Comestibles En Zone Kasa (Sud-Ouest Du SÃ©nÃ©gal).* European Scientific Journal December 2018 edition Vol.14, No.36 ISSN: 1857 ª 7881 ; *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 30 (As *Fagara zanthoxyloides*) ; *INFOODSUpdatedFGU-list.xls* ; *Le Houerou, H. N., (Ed.), 1980, Browse in Africa. The current state of knowledge. International Livestock Centre for Africa, Ethiopia.* p 163 (As *Fagara zanthoxyloides*) ; *Martin, F. W., et al, 1987, Perennial Edible Fruits of the Tropics. USDA Handbook 642* p 76 (As *Fagara zanthoxyloides*) p 78 (As *Zanthoxylum senegalense*) ; *Segnon, A. C. and Achigan-Dako, E. G., 2014, Comparative analysis of diversity and utilization of edible plants in arid and semi-arid areas in Benin. Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine.* 10:80 ; *Seidemann J., 2005, World Spice Plants. Economic Usage, Botany, Taxonomy. Springer.* p 155 (As *Fagara xanthoxyloides*)