Garcinia kola Heckel, 1883

Identifiants : 14491/garkol

Association du Potager de mes/nos Rêves (https://lepotager-demesreves.fr)
Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze
Dernière modification le 05/05/2024

- ***Classification phylogénétique :***
    - ***Clade : Angiospermes ;***
    - ***Clade : Dicotylédones vraies ;***
    - ***Clade : Rosidées ;***
    - ***Clade : Fabidées ;***
    - ***Ordre : Malpighiales ;***
    - ***Famille : Clusiaceae ;***
- ***Classification/taxinomie traditionnelle :***
    - ***Règne : Plantae ;***
    - ***Division : Magnoliophyta ;***
    - ***Classe : Magnoliopsida ;***
    - ***Ordre : Theales ;***
    - ***Famille : Clusiaceae ;***
    - ***Genre : Garcinia ;***
- ***Synonymes : Garcinia akawaensis Spirlet, Garcinia bergheana Spirlet, Garcinia giadidii De Willd. [Illegitimate] ;***
- ***Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : bitter kola , Adi, Agambo, Agbilu, Akara, Akbatuwe, Akilu, Aki ilu, Angudia, Aouolie, Bolele, Ebon gagnagne, Edun, Efiat, Goro, Gworo, Heckel, Ibi-aku, Igoligo, Mbongo, Namijin, Ngadiadia, Ngadidi, Ngadjadja, Ngbwel, Onale, Ondale, Onie, Orogba, Orogbo, Oyale, Tweapea, Umbongo, Ziede ;***
- ***Rusticité (résistance face au froid/gel) : zone 10-12 ;***

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

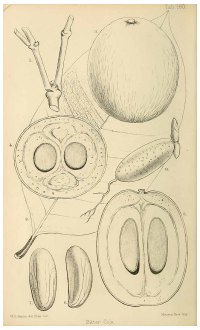
  Graines - crues ; elles ont une saveur amère, astringente et aromatique, ressemblant quelque peu à celle d'un grain de café cru ; ceci est suivi d'une légère douceur (ou d'un poivre persistant) ; les graines sont mâchées avec les graines du vrai cola (Cola spp.) ; on pense qu'ils améliorent le plaisir d'une personne du cola et permettent la consommation de plus grandes quantités sans indisposition ; les fruits extrêmement acides sont parfois consommés ; ils sont de la taille d'une orange et contiennent une pulpe jaune entourant quatre graines[{{{5(+)}}]. Les fruits sont mâchés comme stimulant. Ils sont mâchés avec des noix de cola. Les fruits sont très acides mais sont parfois consommés. La graine ou la noix est mâchée crue mais est amère. L'écorce est utilisée dans une boisson alcoolisée. Attention: l'alcool est une cause de cancer

  néant, inconnus ou indéterminés.

- ***Note médicinale : *******
- ***Usages médicinaux : Le kola amer est largement utilisé en médecine traditionnelle en Afrique, la plupart des parties de la plante étant utilisées et un large éventail de maladies étant traitées [332]. Plusieurs composés médicalement actifs ont été identifiés. Des tanins, un sucre réducteur et des traces d'alcaloïde ont été détectés dans l'écorce; des flavonines sont également présentes, le tout étant extrêmement amer, résineux et astringent [332]. Un certain nombre d'actions pharmacocologiques ont également été démontrées. Il a été démontré que des extraits de tiges, de racines et de graines ont une forte activité anti-hépatotoxique et hépatotrope [332]. Les extraits d'éther de pétrole et d'acétone se sont révélés nettement antimicrobiens [332]. L'écorce contient une abondante gomme résineuse collante [332]. Ceci est pris en interne***

dans le traitement de la gonorrhée [332]. À l'extérieur, la gomme est appliquée sur les infections cutanées et utilisée pour sceller de nouvelles plaies [332]. On dit que l'écorce est aphrodisiaque, galactagogue [332]. La décoction est utilisée pour traiter la stérilité féminine et pour faciliter l'accouchement, la prise étant quotidienne jusqu'à ce que la conception soit certaine, puis à moitié dosée pendant toute la durée [332]. Il est également utilisé pour provoquer l'expulsion d'un f?tus mort [332]. L'écorce en poudre est appliquée à l'extérieur sur les tumeurs malignes, les cancers, etc. [332]. Un thé d'écorce, associé à l'écorce de Sarcocephalus latifolius, a une solide réputation en tant que diurétique, décongestionnant urinaire et traitement des écoulements urétraux chroniques [332]. L'écorce, associée au Piper guineense et à la sève d'une tige de plantain (Musa sp.) Est utilisée pour embraser le sein en cas de mammite [332]. La graine et l'écorce sont utilisées pour traiter les maux d'estomac [332]. Les feuilles et l'écorce sont utilisées dans le traitement des troubles pulmonaires et gastro-intestinaux [332]. La racine et l'écorce sont utilisées comme tonique pour les hommes «pour que leurs organes fonctionnent bien» [332]. Les feuilles ont un goût amer. Une infusion de feuilles est purgative [332] Les fruits sont consommés au Nigéria comme remède contre les douleurs générales à la tête, au dos, etc., et comme vermifuge [332]. On dit que les graines sont antidote, antitussive, aphrodisiaque, astringente et vermifuge [332]. On dit que la mastication des graines soulage la toux, l'enrouement et les troubles des bronches et de la gorge. Ils sont pris à sec comme remède contre la dysenterie. On dit qu'ils fournissent un antidote contre l'intoxication par Strophanthus [332]. Le principe actif, ou principes, dans la noix reste énigmatique. La caféine, qui est présente dans le vrai kola, est absente. Une trace d'alcaloïde a été signalée dans les matériaux nigérians, mais absente dans d'autres échantillons. Des tanins sont présents et peuvent contenir les composés antibactériens morelline et guttiférine [332]. L'activité peut également résider dans des résines qui ne sont pas encore identifiées [332]. ;

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



Par Seemann, B.C., Britten, J., Journal of botany, British and foreign (1863-1942) J. Bot. vol. 13 (1875) t. 160 p. 65 , via plantillustrations

- ***Autres infos :***

  dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

  - ***Statut :***

    C'est une plante cultivée. C'est un arbre fruitier important au Nigeria{{{0(+x) (traduction automatique)}.

    Original : It is a cultivated plant. It is an important fruit tree in Nigeria{{{0(+x)}.

  - ***Distribution :***

    C'est une plante tropicale. Il pousse dans le sous-étage de la forêt{{{0(+x) (traduction automatique)}.

    Original : It is a tropical plant. It grows in the understorey in the forest{{{0(+x)}.

  - ***Localisation :***

    Africa, Angola, Benin, Cameroon, Central Africa, Central African Republic, CAR, Congo DR, Congo R, CÃ´te d'Ivoire, Equatorial Guinea, Gabon, Ghana, Guinea, GuinÃ©e, Ivory Coast, Liberia, Niger, Nigeria, Senegal, Sierra Leone, Togo, West Africa{{{0(+x) (traduction automatique)}.

    Original : Africa, Angola, Benin, Cameroon, Central Africa, Central African Republic, CAR, Congo DR, Congo R, CÃ´te d'Ivoire, Equatorial Guinea, Gabon, Ghana, Guinea, GuinÃ©e, Ivory Coast, Liberia, Niger, Nigeria, Senegal, Sierra Leone, Togo, West Africa{{{0(+x)}.

  - ***Notes :***

Il existe environ 300 espèces de Garcinia[{{{0(+x) (traduction automatique)}}].

Original : There are about 300 Garcinia species[{{{0(+x)}}].

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

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

    dont classification :

  - ***"The Plant List" (en anglais) : [0]www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2816924 ;***
    dont biographie (en anglais) : WORLD 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 46 ; Aniama, S. O., et al, 2016, Ethnobotanical documentaton of some plants among Igala people of Kogi State (Nigeria). The International Journal Of Engineering And Science (IJES). 5(4) pp 33-42 ; Assogbadjo, A. E. et al, 2013, Specific Richness and Cultural Importance of Wild Edible Trees in Benin. Acta Hort. 979, ISHS 2013 ; Atato, A., et al, 2010, Diversity of Edible Wild Fruit Tree Species of Togo. Global Science Books. ; Boateng, S. K., et al, 2007, Wet Season of Edible Wild Fruits in Three Regions of Ghana. Journal of Plant Sciences 2(3): 353-357 ; Burkill, H. M., 1985, The useful plants of west tropical Africa, Vol. 2. Kew. ; Burkill, I.H., 1966, A Dictionary of the Economic Products of the Malay Peninsula. Ministry of Agriculture and Cooperatives, Kuala Lumpur, Malaysia. Vol 1 (A-H) p 1069 ; Busson, 1965, ; Dalziel, J. M., 1937, The Useful plants of west tropical Africa. Crown Agents for the Colonies London. ; Danforth, R.M., & Boren, P.D., 1997, Congo Native fruits. Twenty-five of the best. Privately published. p 68 (As Garcinia cola) ; Dibong, S. D., et al, 2011, Inventory and Biodiversity of species edible wild fruits sold in the markets of Douala, Cameroon. International Journal of Applied Biology and Pharmaceutical Technology. 2(3). ; Dosunmu, M. I., and Johnson, E. C., 1995, Chemical evaluation of the nutritive value and changes in ascorbic acid content during storage of the fruit of 'bitter kola' (Garcinia kola). Food Chemistry 54: 67-71 ; Egbe, E. A., et al, 2012, Ethnobotany and Prioritization of Some Selected Tree Species in South-western Cameroon. Ethnobotany Research & Applications 10:235-246 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 79 ; Focho, D. A., et al, 2009, Ethnobotanical survey of Trees in Fundong, Northwest Region, Cameroon. Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine, 5:17 ; Food Composition Tables for use in Africa FAO http://www.fao.org/infoods/directory No. 953 ; Hoare A. L., 2007, The Use of Non-timber Forest Products in the Congo Basin. Constraints and Opportunities. Rainforest Foundation. p 11 ; Jardin, C., 1970, List of Foods Used In Africa, FAO Nutrition Information Document Series No 2.p 43, 139 (Also as Garcinia giadidi)./J. Pharm. Chim. 8:88. 1883 ; Kanmegne, G. & Omokolo, N. D., 2008, Germination of Garcinia kola (Heckel) seeds in response to different hormone treatments. Fruits, Vol. 63, p 155-161 ; Keay, R.W.J., 1989, Trees of Nigeria. Clarendon Press, Oxford. p 108 ; Latham, P., 2004, Useful Plants of Bas-Congo province. Salvation Army & DFID p 136 ; Leakey, R. R. B., 1999, Potential for novel food products from agroforestry trees: A review. Food Chemistry. 66:1-14 ; Liengola, I. B., 2001, A contribution to the study of native edible plants by the Turumbu and Lokele of the Tshopo District, Province Orientale, D. R. Congo. Syst. Geogr. Pl. 71:687-698 ; Menninger, E.A., 1977, Edible Nuts of the World. Horticultural Books. Florida p 46 ; Meregini, O. A., 2005, Some endangered plants producing edible fruits and seeds in Southeastern Nigeria. Fruits, Vol. 60 pp 211-220 ; Mosango, M., Szafranski, F., 1985, Plantes sauvages Ã fruits comestibles dans les environs de Kisangani (ZaÃ¯re). In: Journal d'agriculture traditionnelle et de botanique appliquÃ©e, 32e annÃ©e, pp. 177-190 ; Nkeoua, G. & Boundzanga, G. C., 1999, Donnees sur les produits forestieres non ligneux en Republique du Congo. FAO. p 27 ; Okafor, J. C., 1978, Development of Forest Tree crops for Food Supplies in Nigeria. Forest Ecology and Management 1:235-247 ; Peters, C. R., O'Brien, E. M., and Drummond, R.B., 1992, Edible Wild plants of Sub-saharan Africa. Kew. p 84 ; Savill, P. S. & Fox, J. E. D., Trees of Sierra Leone. p 132 ; Termote, C., et al, 2011, Eating from the wild: Turumbu, Mbole and Bali traditional knowledge of non-cultivated edible plants, District Tshopo, DRCongo, Gen Resourc Crop Evol. 58:585-618 ; Termote, C., et al, 2012, Wild Edible Plant Markets in Kisangani, Democratic Republic of Congo. Human Ecology 40:269-285 ; The Digital Flora of Central Africa, 2013, (Democratic Republic of Congo, Rwanda & Burundi) Botanical Garden Meise ; Uphof, ; van Wyk, B., 2005, Food Plants of the World. An illustrated guide. Timber press. p 199 ; Vivien, J. & Faure, J.J., 1985, Abres des forets dense d'Afrique Centrale. Agence de Cooperation Culturelle et Technique. Paris. p 214 ; Vivien, J., & Faure, J.J., 1996, Fruitiers Sauvages d'Afrique. Especes du Cameroun. CTA p 123 ; Wickens, G.E., 1995, Edible Nuts. FAO Non-wood forest products. FAO, Rome. p 131