

Parkia biglobosa (Jacq.) R. Br. ex G. Don, 1830 (Néré)

Identifiants : 23096/parbig

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 07/05/2024

- Classification phylogénétique :

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Dicotylédones vraies ;
- Clade : Rosidées ;
- Clade : Fabidées ;
- Ordre : Fabales ;
- Famille : Fabaceae ;

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Fabales ;
- Famille : Fabaceae ;
- Genre : Parkia ;

- Synonymes : *Inga biglobosa* (Jacq.) Willd, *Inga senegalensis* DC, *Mimosa biglobosa* Jacq, *Mimosa taxifolia* Pers, *Parkia africana* R. Br, *Parkia clappertoniana* Keay, *Parkia filicoides* Welw, *Parkia intermedia* Oliver, *Parkia oliveri* J. F. Macbr ;

- Synonymes français : arbre à farine, mimosa pourpre, nététo, daudawa, soumbara ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : African locust-bean (African locust bean), West African locust-bean, twoball nitta-tree , farroba (pt), Soumbala (de) ;



- 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)}}} : graines, racines, fruit, pods (gousses/cosses), écorce - arôme, légume^{{{0(+x)}}}μ.

Utilisation(s)/usage(s)^{μ{{0(+x)}}} culinaire(s) :

-les graines sont normalement grillées ; elles sont ensuite meurtries/abîmées et laissées à fermenter dans l'eau ; elles sont ensuite lavées et réduites en poudre ; elle peut être stockée pendant de longues périodes ; les graines peuvent être transformées en fromage végétale ; celui-ci est utilisé comme épice dans les sauces et les soupes de saison ;

-la chair du fruit est comestible ; une boisson est également fabriquée à partir de la chair du fruit ;

-l'écorce est utilisée dans les relishes (condiment) et les chutneys comme un aromatisant^{{{0(+x)}}}μ.

Les graines sont normalement torréfiées. Ils sont ensuite meurtris et laissés fermenter dans l'eau. Ils sont ensuite lavés et broyés en poudre. Il peut être stocké pendant de longues périodes. Les graines peuvent être transformées en fromage végétal. Ceci est utilisé comme épice pour assaisonner les sauces et les soupes. La chair du fruit est comestible. Une boisson est également faite à partir de la chair du fruit. L'écorce est utilisée dans les relish et les chutneys comme arôme

Partie testée : gousses / graines^{{{0(+x)}}} (traduction automatique)

Original : Pods/Seeds^{{{{0(+x)}}}

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro- vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
	0	0	35	0	0	0	0



néant, inconnus ou indéterminés.néant, inconnus ou indéterminés.

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



De gauche à droite :

Par Palisot de Beauvois, A.M.F.J., *Flore d'Oware et de Benin en Afrique (1804-1807) Fl. Oware vol. 2 t. 90*, via plantillustrations

Par Jacquin, N.J. von, *Selectarum stirpium Americanarum historia (2nd -luxury- ed.) [New York Botanical Garden] (1780-1781) Select. Stirp. Amer. Hist.*, ed. 1780-1781 t. 262 p. 129 f. 68 , via plantillustrations

Par Hutchinson, J., Dalziel, J.M., Keay, R.W.J., *Flora of West Tropical Africa (FWTA)*, 2nd ed. (1954-1972) Fl. W. Trop. Afr., ed. 2 vol. 1(2): (1958) p. 486 f. 155 , via plantillustrations

- Autres infos :

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- Statut :

C'est un aliment important en Afrique de l'Ouest. Il est couramment utilisé. C'est un arbre fruitier important au Nigeria. Il est également cultivé. Les fruits sont généralement disponibles pendant la saison la plus sèche et la plus affamée^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : It is an important food in West Africa. It is commonly used. It is an important fruit tree in Nigeria. It is also cultivated. Fruit tend to be available in the drier more hungry season^{{{{0(+x)}}}}.

- Distribution :

C'est une plante tropicale. Il pousse souvent près de l'eau. Il pousse au Sahel. Il pousse dans la savane. Il pousse dans les zones avec une pluviométrie comprise entre 500 et 700 mm par an. Il est préférable sur les sables limoneux profonds. Il peut pousser dans des endroits arides. Dans les jardins botaniques de Rockhampton^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : It is a tropical plant. It often grows near water. It grows in the Sahel. It grows in savannah. It grows in areas with a rainfall between 500-700 mm per year. It is best on deep loamy sands. It can grow in arid places. In Rockhampton Botanical Gardens^{{{{0(+x)}}}}.

- Localisation :

Afrique, Antigua-et-Barbuda, Asie, Australie, Barbade, Bénin, Burkina Faso, Cameroun, Caraïbes, Afrique centrale, République centrafricaine, RCA, Tchad, RD Congo, Côte d'Ivoire, Cuba, République dominicaine, Afrique de l'Est, Gambie, Ghana, Grenade, Guinée, Guinée, Guinée-Bissau, Haïti, Indonésie, Côte d'Ivoire, Jamaïque, Malawi, Mali, Martinique, Niger, Nigéria, Porto Rico, Sahel, Sao Tomé-et-Principe, Asie du Sud-Est, Sénégal, Sierra Leone, Sainte-Lucie, St Vincent et les Grenadines, Soudan, Tanzanie, Togo, Trinité-et-Tobago, Ouganda, Iles Vierges, Afrique de l'Ouest, Antilles, Zambie^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : Africa, Antigua and Barbuda, Asia, Australia, Barbados, Benin, Burkina Faso, Cameroon, Caribbean, Central Africa, Central African Republic, CAR, Chad, Congo DR, Côte d'Ivoire, Cuba, Dominican Republic, East Africa, Gambia, Ghana, Grenada, Guinea, Guinée, Guinea-Bissau, Haiti, Indonesia, Ivory Coast, Jamaica, Malawi, Mali, Martinique, Niger, Nigeria, Puerto Rico, Sahel, Sao Tome and Principe, SE Asia, Senegal, Sierra Leone, St Lucia, St Vincent and the Grenadines, Sudan, Tanzania, Togo, Trinidad and Tobago, Uganda, Virgin Islands, West Africa, West Indies, Zambia^{{{0(+x)}}}.

◦ Notes :

Aussi comme Mimosaceae^{{{0(+x)}}} (traduction automatique).

Original : Also as Mimosaceae^{{{0(+x)}}}.

• Liens, sources et/ou références :

- "World Agroforestry Centre : Agro Forestry Tree Database" (en anglais) : <https://www.worldagroforestrycentre.org/sea/products/afdbases/af/asp/SpeciesInfo.asp?SpID=1255> ;
- "Plants For a Future" (en anglais) : https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Parkia_biglobosa ;

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/ild-25404 ;
- "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=26777> ;

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

dont biographie/références de ⁰"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 48 ; Achigan-Dako, E, et al (Eds), 2009, *Catalogue of Traditional Vegetables in Benin*. International Foundation for Science. ; Ambe, G., 2001, *Les fruits sauvages comestibles des savanes guinéennes de Côte-d'Ivoire: état de la connaissance par une population locale, les Malinke*. Biotechnol. Agron. Soc. Environ. 5(1), 43-48 ; Asase, A. & Oteng-Yeboah, A. A., 2012, *Plants used in Wechiau Community Hippotamus Sanctuary in Northwest Ghana*. *Ethnobotany research & Applications* 10:605-618 ; 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): 66 ; Bernholt, H. et al, 2009, *Plant species richness and diversity in urban and peri-urban gardens of Niamey, Niger*. *Agroforestry Systems* 77:159-179 ; Bremness, L., 1994, *Herbs*. Collins Eyewitness Handbooks. Harper Collins. p 71 ; Burkill, I.H., 1966, *A Dictionary of the Economic Products of the Malay Peninsula*. Ministry of Agriculture and Cooperatives, Kuala Lumpur, Malaysia. Vol 2 (I-Z) p 1697 ; Danforth, R.M., & Boren, P.D., 1997, *Congo Native fruits. Twenty-five of the best*. Privately published. p 68 (As *Parkia africana*) ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 152 ; FAO, 1988, *Traditional Food Plants*, FAO Food and Nutrition Paper 42. FAO Rome p 388 ; 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 ; Grubben, G. J. H. and Denton, O. A. (eds), 2004, *Plant Resources of Tropical Africa 2. Vegetables*. PROTA, Wageningen, Netherlands. p 563 ; Hanawa, Y., 2013, *Wild edible plants used by Guiziga people of far north region of Cameroon*. *Int. J. Med. Arom. Plants*. Vol 3 (2) : 136-143 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 464 (As *Parkia africana*) ; ILDIS *Legumes of the World* <http://www.ildis.org/Legume/Web> ; Jardin, C., 1970, *List of Foods Used In Africa*, FAO Nutrition Information Document Series No 2, p 22, 27, 153 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, *The Cambridge World History of Food*. CUP p 1828 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, *The Cambridge World History of Food*. CUP p 1714 (As *Parkia africana*) ; Kristensen, M and Lykke, A. M., 2003, *Informant-Based Valuation of Use and Conservation Preferences of Savanna Trees in Burkina Faso*. *Economic Botany*, Vol 57, No. 2, pp. 203-271 ; Leakey, R. R. B., 1999, *Potential for novel food products from agroforestry trees: A review*. *Food Chemistry*. 66:1-14 ; J. C. Loudon, *Hort. brit. ed. 1:277. 1830* (G. Bentham, *J. Bot. (Hooker)* 4:328. 1841) ; Lykke, A. M., Mertz, O. and Ganaba, S., 2002, *Food Consumption in Rural Burkina Faso, Ecology of Food and Nutrition*, 41:119-152 ; Macmillan, H.F. (Revised Barlow, H.S., et al) 1991, *Tropical Planting and Gardening*. Sixth edition. Malayan Nature Society. Kuala Lumpur. p 327 ; Martin, F. W., et al, 1987, *Perennial Edible Fruits of the Tropics*. USDA Handbook 642 p 35 ; Maydell, H. von, 1990 *Trees and shrubs of the Sahel: their characteristics and uses*. Margraf. p 339 ; Menninger, E.A., 1977, *Edible Nuts of the World*. Horticultural Books. Florida p 97 ; Menninger, E.A., 1977, *Edible Nuts of the World*. Horticultural Books. Florida p 98 (As *Parkia africana*) ; Mertz, O., Lykke, A. M., and Reenberg, A., 2001, *Importance and Seasonality of Vegetable Consumption and Marketing in Burkina Faso*. *Economic Botany*, 55(2):276-289 ; MORTIMORE, ; N'Diaye, M., et al., 2003, *Principle fruits of gathering consumed and marketed in Guinea*. *Fruits*, Vol. 58: 99-116 ; Peters, C. R., O'Brien, E. M., and Drummond, R.B., 1992, *Edible Wild plants of Sub-saharan Africa*. Kew. p 130 ; Royal Botanic Gardens, Kew (1999). *Survey of Economic Plants for Arid and Semi-Arid Lands (SEPASAL) database*. Published on the Internet; <https://www.rbgekew.org.uk/ceb/sepasal/internet> [Accessed 28th April 2011] ; Terra, G.J.A., 1973, *Tropical Vegetables*. Communication 54e Royal Tropical Institute, Amsterdam, p 64 ; Terra, G.J.A., 1973, *Tropical Vegetables*. Communication 54e Royal Tropical Institute, Amsterdam, p 64 (As *Parkia africana*) ; Tindall, H.D., & Williams, J.T., 1977, *Tropical Vegetables and their Genetic*

*Resources, International Board for Plant Genetic Resources, Rome, p 76 ; Unwin, A. H., 1920, West African Forests and Forestry. Fisher Unwin Ltd. pdf on Internet p 55 ; 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 (10 April 2000) ; van Wyk, B., 2005, Food Plants of the World. An illustrated guide. Timber press. p 278 ; Vivien, J., & Faure, J.J., 1996, Fruitiers Sauvages d'Afrique. Espèces du Cameroun. CTA p 205 (As *Parkia africana*)*