

Sarcocephalus latifolius (Sm.) E.A.Bruce, 1947 (Pêche africaine)

Identifiants : 29060/sarlat

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 03/05/2024

- Classification phylogénétique :

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Dicotylédones vraies ;
- Clade : Astéridées ;
- Clade : Lamiidées ;
- Ordre : Gentianales ;
- Famille : Rubiaceae ;

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Rubiales ;
- Famille : Rubiaceae ;
- Genre : Sarcocephalus ;

- Synonymes : Nauclea latifolia Sm. 1813 ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : African peach, Guinea peach , A-podo, Abacore, Angatu, Bacore, Bakurehi, Bati-foro, Batio, Benau-utchata, Bopanicam, Buah persik hitam, Bugulba, Caboupa, Canhame, Chipoka, Coile, Conde, Country fig, Cunhe, Dhiot, Diuo, Dudanke, Ebele, Ebolo, Edoil, Ekomokoi, Eutudolei, Fafadjambo, Fumulundjucu, Ganyerou, Goat, Gongan, Gounge, Guinea peach, Gwiinga, Ikyura-ukase, Karmadoda, Karmadodah, Katama, Kienga, Kilololkia pumba, Kwomo, Logotomic, Lolo, Lolo kia mabundu, M'nafo-ucon, Madronho, Miaar, Monyo, Moyo, Mukwamkwam, Munyu, Mutma, Nlolo, N'tole, Nafum-cone, Nauclea, Naude-puthu, Naudo-putcho, Negro-peach, Nzelenge, Oculub, Ofede, Ogbossi, Opanica, Opepe, Pincushion, Ptehen'tugudu, Pulasan hutan, Rata-bakmi, Sierra Leone peach, Sukisia, Tambacumba-de-santcho, Tehe-intogude, Tetudu, Tetugde, Tuwon biri, Wuacruli ;

- 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)) :

-fruits - crus ; la pulpe est rouge foncé, aqueuse, sucrée avec un goût de pomme mûre ; on dit que le fruit ressemble à une fraise en goût et en texture ; le fruit globuleux mesure environ 8 cm de diamètre^{[[5(+)]} ; les fruits mûrs sont consommés crus et Les fruits mûrs sont consommés crus et également utilisés dans les soupes. Le fruit peut être séché pour une utilisation ultérieure. C'est la pulpe du fruit qui est consommée. Une boisson est préparée à partir du fruit. Les capitules sont consommés comme légume. ATTENTION: cela peut provoquer des avortements. Il est également utilisé pour le poison des flèches

Partie testée : graines^{[[0(+x)]} (traduction automatique)

Original : Seeds^{[[0(+x)]}

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro-vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
	305	0	6.4	0	0	23.7	3.0



(1*)ATTENTION : cela peut provoquer des avortements ; il est également utilisé pour le poison des flèches (de quelle partie s'agit-il ? (qp*)) (1*)ATTENTION : cela peut provoquer des avortements ; il est également utilisé pour le poison des flèches (de quelle partie s'agit-il ? (qp*))

• Note médicinale : ****

• Usages médicaux : Utilisé dans le traitement du diabète [303, 307]. La racine est fébrifuge et tonique [46]. Il est utilisé dans le traitement de la fièvre, de l'indigestion [46]. Le fruit est consommé comme remède contre la toux [303]. L'alcaloïde strictosamine est obtenu à partir des racines, des feuilles et de l'écorce de tige [303]. Les chercheurs ont rapporté que le tramadol (un analgésique opioïde) a été trouvé à des concentrations relativement élevées (1%+) dans les racines de *Nauclea latifolia*. On rapporte maintenant que cela est le résultat de l'administration de tramadol aux bovins par les agriculteurs. L'analyse au radiocarbone a confirmé que le tramadol ne pouvait pas être dérivé de plantes et était d'origine synthétique ([wikipedia.org/wiki/Tramadol](https://fr.wikipedia.org/wiki/Tramadol)). ;

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



Par Transactions of the royal horticultural society of London (1812-1830) Trans. Roy. Hort. Soc. London vol. 5 (1824) t. 18 p. 442, via plantillustrations

• Autres infos :

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

◦ Statut :

Les fruits sont surtout consommés par les enfants. Il est cultivé. C'est un aliment couramment utilisé en Afrique de l'Ouest. Les fruits sont généralement disponibles pendant la saison la plus sèche et la plus affamée (traduction automatique).

Original : The fruit are eaten especially by children. It is cultivated. It is a commonly used food in West Africa. Fruit tend to be available in the drier more hungry season.

◦ Distribution :

C'est une plante tropicale. Il existe une forme de savane et une forme de forêt à travers l'Afrique de l'Ouest. Il pousse également sur les fourmilières. Il pousse entre 900 et 1 100 m d'altitude. Il peut pousser dans des endroits arides (traduction automatique).

Original : It is a tropical plant. There is a savannah form and a forest form across West Africa. It also grows on ant hills. It grows between 900-1,100 m above sea level. It can grow in arid places.

◦ Localisation :

Afrique, Angola, Asie, Bénin, Burkina Faso, Cabinda, Cameroun, Afrique centrale, République centrafricaine, RCA, Amérique centrale, République démocratique du Congo, Côte d'Ivoire, Afrique de l'Est, Éthiopie, Fidji, Gambie, Ghana, Guinée, Guinée, Guinée-Bissau, Indonésie, Côte d'Ivoire, Kenya, Libéria, Malaisie, Maurice, Nigéria, Pacifique, Asie du Sud-Est, Sénégal, Sierra Leone, Soudan du Sud, Sri Lanka, Soudan, Togo, Ouganda, Venezuela, Afrique de l'Ouest * , (traduction automatique).

Original : Africa, Angola, Asia, Benin, Burkina Faso, Cabinda, Cameroon, Central Africa, Central African Republic, CAR, Central America, Congo DR, Côte d'Ivoire, East Africa, Ethiopia, Fiji, Gambia, Ghana, Guinea, Guinea-Bissau, Indonesia, Ivory Coast, Kenya, Liberia, Malaysia, Mauritius, Nigeria, Pacific, SE Asia, Senegal,

◦ Notes :

Composition chimique: Protéine (brute) = 6,4% (sèche). Matières grasses = 3,2% (sec). Fibre (brute) = 3,1% (sèche). Cendres = 5,1% (sec). Glucides (solubles): Amidon = 4,9% (sec). Saccharose = 5,6% (sec). D-glucose = 5,6% (sec). F-fructose = 2,7% (sec). Acides aminés (g [16g N] -1): acide aspartique = 7,5 g. Thréonine = 3,1 g. Sérine = 3,6 g. Acide glutamique = 15,7 g. Proline = 5,8 g. Glycine = 4,4 g. Alanine = 4,0 g. Valine = 4,8 g. Cystéine = 1,3 g. Méthionine = 1,3 g. Isoleucine = 3,4 g. Leucine = 6,1 g. Tyrosine = 2,0 g. Phénylalanine = 3,6 g. Lysine = 1,9 g. Histidine = 1,7 g. Arginine = 6,4 g. Minéraux - Soufre = 0,11% (sec). Potassium = 0,16% (sec). Magnésium = 0,22% (sec). Calcium = 0,54% (sec). Na = 0,04% (sec). K = 1,54% (sec). Zinc = 30 mg / kg-1 (sec). Fer = 237 mg / kg-1 (sec). Manganèse = 18 mg / kg-1 (sec). Cuivre = 8 mg / kg-1 (sec)^{[[0(+x)] (traduction automatique)}.

Original : Chemical composition: Protein (crude) = 6.4% (dry). Fat = 3.2% (dry). Fibre (crude) = 3.1% (dry). Ash = 5.1% (dry). Carbohydrate (soluble): Starch = 4.9% (dry). Sucrose = 5.6% (dry). D-glucose = 5.6% (dry). F-fructose = 2.7% (dry). Amino acids (g [16g N]-1): Aspartic acid = 7.5g. Threonine = 3.1g. Serine = 3.6g. Glutamic acid = 15.7g. Proline = 5.8g. Glycine = 4.4g. Alanine = 4.0g. Valine = 4.8g. Cysteine = 1.3g. Methionine = 1.3g. Isoleucine = 3.4g. Leucine = 6.1g. Tyrosine = 2.0g. Phenylalanine = 3.6g. Lysine = 1.9g. Histidine = 1.7g. Arginine = 6.4g. Minerals - Sulphur = 0.11% (dry). Potassium = 0.16% (dry). Magnesium = 0.22% (dry). Calcium = 0.54% (dry). Na = 0.04% (dry). K = 1.54% (dry). Zinc = 30mg/kg-1 (dry). Iron = 237mg/kg-1 (dry). Manganese = 18mg/kg-1 (dry). Copper = 8mg/kg-1 (dry)^{[[0(+x)]}.

• Liens, sources et/ou références :

◦ ⁵"Plants For a Future" (en anglais) : https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Sarcocephalus_latifolius ;

dont classification :

◦ "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-184881 ;

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 47 (As *Nauclea latifolia*) ; ABDELMUTI, (As *Nauclea latifolia*) ; Alyegba, S. S. et al, 2013, *Ethnobotanical Survey of Edible Wild Plants in Tiv Communities of Benue State, Nigeria. Journal of Natural Sciences Research.* Vol.3, No.7 ; Ambe, G., 2001, *Les fruits sauvages comestibles des savanes guinéennes de Côte-d'Ivoire : état de la connaissance par une population locale, les Malinké. Biotechnol. Agron. Soc. Environ.* 5(1), 43-48 (As *Nauclea latifolia*) ; Asase, A. & Oteng-Yeboah, A. A., 2012, *Plants used in Wechiau Community Hippotamus Sanctuary in Northwest Ghana. Ethnobotany research & Applications* 10:605-618 (As *Nauclea latifolia*) ; Asfaw, Z. and Tadesse, M., 2001, *Prospects for Sustainable Use and Development of Wild Food Plants in Ethiopia. Economic Botany*, Vol. 55, No. 1, pp. 47-62 ; Atato, A., et al, 2010, *Diversity of Edible Wild Fruit Tree Species of Togo. Global Science Books.* ; Atato, A., et al, 2011, *Edible Wild Fruit Highly Consumed during Food Shortage Period in Togo: State of Knowledge and Conservation Status. Journal of Life Sciences* 5 (2011) 1046-1057 ; Atato, A., et al, 2012 *Especies lianescentes a fruits comestibles du Togo. Fruits.* 67(5): 353-368 ; Ayesson, N. C., 2011, *Nutritional Contribution of Some Senegalese Forest Fruits Running across Soudano-Sahelian Zone. Food and Nutrition Sciences*, 2011, 2, 606-612 ; Barwick, M., 2004, *Tropical and Subtropical Trees. A Worldwide Encyclopedic Guide. Thames and Hudson* p 366 (As *Sarcocephalus latifolius*) ; Belem, B., et al, 2007, *Use of Non Wood Forest Products by local people bordering the Parc National Kaboré Tambi, Burkina Faso. The Journal of Transdisciplinary Environmental Studies* vol. 6, no. 1 p 9 ; Boedecker, J., et al, 2014, *Dietary contribution of Wild Edible Plants to women's diets in the buffer zone around the Lama forest, Benin ? an underutilized potential. Food Sec.* 6:833-849 (As *Nauclea latifolia*) ; Bonou, A., et al, 2013, *Valeur économique des Produits Forestiers Non Ligneux (PFNL) au Bénin. Editions Universitaires Europeennes* p 85 ; 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 1561 (As *Nauclea esculenta*) ; Burkill, H. M., 1985, *The useful plants of west tropical Africa*, Vol. 4. Kew. ; Busson, 1965, ; 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 ; Chapman, J. D. & Chapman, H. M., 2001, *The Forest Flora of Taraba and Andamawa States, Nigeria. WWF & University of Canterbury.* p 200 ; Codjia, J. T. C., et al, 2003, *Diversity and local valorisation of vegetal edible products in Benin. Cahiers Agricultures* 12:1-12 (As *Nauclea latifolia*) ; Dale, I. R. and Greenway, P. J., 1961, *Kenya Trees and Shrubs. Nairobi.* p 451 (As *Nauclea latifolia*) ; Dalziel, 1937, ; 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 ; East African Herbarium records, 1981, ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications*, p 161 (As *Nauclea latifolia*) ; Food Composition Tables for use in Africa FAO <https://www.fao.org/infoods/directory> No. 939 (As *Nauclea latifolia*) ; Gallagher, D. E., 2010, *Farming beyond the escarpment: Society, Environment, and Mobility in Precolonial Southeastern Burkina Faso. PhD University of Michigan.* ; Gilbert, T., et al, 2017, *Diversity and local transformation of indigenous edible fruits in sahelian domain of Cameroon. Journal of Animal & Plant Sciences*

Vol. 26 (2): 5289-5300 ; 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 27 (As *Sarcocephalus esculentus*) ; 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 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 594 (As *Sarcocephalus esculentus*) ; Herzog, F., Gautier-Beguín, D. & Muller, K., *Uncultivated plants for human nutrition in Cote d'Ivoire*. FAO Corporate Document repository. *International Conference on Domestication and Commercialisation of Non Timber species*. ; Herzog, F. et al, 1994, *Composition and consumption of gathered wild fruits in the V-Baoule, Cote D'Ivoire*. *Ecology of Food and Nutrition* Vol. 32, pp. 181-196 ; Ibrahim, H. A., et al, 2012, *Ethnobotanical Survey of the Wild Edible Food Plants Consumption among Local Communities in Kano State, North-Western, Nigeria*, *International Journal of Science and Technology*. Vol. 2. No. 10 p 716 (As *Nauclea latifolia*) ; Jardin, C., 1970, *List of Foods Used In Africa*, FAO Nutrition Information Document Series No 2.p 91, 149 (As *Nauclea latifolia*) ; JSTOR Global Plants edible (As *Sarcocephalus esculentus*) ; Katende, A.B., Birnie, A & Tengnas B., 1995, *Useful Trees and Shrubs for Uganda. Identification, Propagation and Management for Agricultural and Pastoral Communities*. Technical handbook No 10. Regional Soil Conservation Unit, Nairobi, Kenya. p 548 (As *Sarcocephalus latifolius*) ; Kermath, B. M., et al, 2014, *Food Plants in the Americas: A survey of the domesticated, cultivated and wild plants used for Human food in North, Central and South America and the Caribbean*. On line draft. p 567 (As *Nauclea latifolia*) ; Latham, P., 2004, *Useful Plants of Bas-Congo province*. Salvation Army & DFID p 245 ; Lautenschläger, T., et al, 2018, *First large-scale ethnobotanical survey in the province of Uíge, northern Angola*. *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine* (2018) 14:51 ; Le Houerou, H. N., (Ed.), 1980, *Browse in Africa. The current state of knowledge*. International Livestock Centre for Africa, Ethiopia. p 163 (As *Nauclea latifolia*) ; Lulekal, E., et al, 2011, *Wild edible plants in Ethiopia: a review on their potential to combat food insecurity*. *Afrika Focus - Vol. 24, No 2*. pp 71-121 ; Macmillan, H.F. (Revised Barlow, H.S., et al) 1991, *Tropical Planting and Gardening*. Sixth edition. Malayan Nature Society. Kuala Lumpur. p 304 (As *Nauclea esculenta*) ; Martin, F.W. & Ruberte, R.M., 1979, *Edible Leaves of the Tropics*. Antillian College Press, Mayaguez, Puerto Rico. p 217 (As *Sarcocephalus russeggeri*) ; Martin, F.W. & Ruberte, R.M., 1979, *Edible Leaves of the Tropics*. Antillian College Press, Mayaguez, Puerto Rico. p 99 (As *Nauclea esculenta*) ; Martin, F.W. & Ruberte, R.M., 1979, *Edible Leaves of the Tropics*. Antillian College Press, Mayaguez, Puerto Rico. p 217 (As *Sarcocephalus esculentus*) ; Martin, F. W., et al, 1987, *Perennial Edible Fruits of the Tropics*. USDA Handbook 642 p 44 (As *Nauclea latifolia*) ; Milow, P., et al, 2013, *Malaysian species of plants with edible fruits or seeds and their evaluation*. *International Journal of Fruit Science*. 14:1, 1-27 ; Ojelel, S. & Kakudidi, E. K., 2015, *Wild edible plant species utilized by a subsistence farming community in the Obalanga sub-county, Amuria district, Uganda*. *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine*. 11:7 ; Oryema, C., et al, 2013, *Edible wild fruit species of Gulu District, Uganda*. *International Journal of Biology and Biological Sciences* Vol 2(4) pp 068-082 ; Parham, H. B. R, 1940, *Supplement to the Journal of the Polynesian Society* No. 16. *Fiji Plants: Their Name and Uses*. (As *Sarcocephalus esculentus*) ; Peters, C. R., O'Brien, E. M., and Drummond, R.B., 1992, *Edible Wild plants of Sub-saharan Africa*. Kew. p 175 ; A. Rees, Cycl. 24: *Nauclea* no. 5. 1813 ; 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 10th June 2011] ; Salih, N. K. M., & Ali, A. H., 2014, *Wild food trees in Eastern Nuba Mountain, Sudan: Use, diversity, and threatening factors*. *Journal of Agriculture and Rural Development in the Tropics and Subtropics* Vol. 115 No. 1 pp 1-7 ; Savill, P. S. & Fox, J. E. D., *Trees of Sierra Leone*. p 224 (As *Nauclea latifolia*) ; Segnon, A. C. & 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* 2014, 10:80 ; Sukarya, D. G., (Ed.) 2013, *3,500 Plant Species of the Botanic Gardens of Indonesia*. LIPI p 968 (As *Sarcocephalus esculentus*) ; Unwin, A. H., 1920, *West African Forests and Forestry*. Fisher Unwin Ltd. pdf on Internet p 72 (As *Sarcocephalus esculentus*) ; Uphof, (As *Nauclea latifolia*) ; Vivien, J., & Faure, J.J., 1996, *Fruitiers Sauvages d'Afrique. Espèces du Cameroun*. CTA p 287 (As *Nauclea latifolia*) ; www.worldagroforestrycentre.org/treedb/