

***Tieghemella heckelii* (A.Chev.) Pierre ex Dubard, 1915 (Makoré)**

Identifiants : 39145/tiehec

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 : Astéridées ;
- Ordre : Ericales ;
- Famille : Sapotaceae ;

- **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Ebenales ;
- Famille : Sapotaceae ;
- Genre : Tieghemella ;

- **Synonymes : Baillonella heckelii (A. Chev.) Baehni, Dumoria heckelii A. Chev, Mimusops heckelii (A. Chev.) Hutch. & Dalz ;**

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : baku , Abaku, Bacu, Baku, Gwah, Judu buo, Julu-tu, Makore, Mbalambala ;**

- **Rusticité (résistance face au froid/gel) : zone 10-12 ;**



- **Note comestibilité : ******

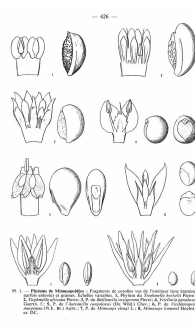
- **Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) :**

Les graines (cotylédons, appelés «baco») sont riches en une matière grasse comestible appelée «beurre de dumori» ou «beurre de makore» ; elle est localement populaire comme huile de cuisson ou d'assaisonnement et souvent préférée à l'huile de palme ; les graines mesurent 60 à 75 mm de long, 1 à 3 étant contenues dans chaque gros fruit pulpeux ; le noyau comprend environ 60% en poids d'huile ; l'huile est jaunâtre et semi-fluide, n'a pas d'arôme ou de goût distinct (parfois légèrement épicé) et se compose d'environ 51% d'acide oléique, 43% d'acide stéarique, 3,5% d'acide palmitique et 2,5% d'acide linoléique^{[[5(+)]}. Les graines sont riches en matière grasse comestible. Il est utilisé pour la cuisson et l'assaisonnement. La pulpe autour des graines est consommée crue



néant, inconnus ou indéterminés.

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



De gauche à droite :

Par PROTA, via x

Par Adansonia, sér. 2 (1961-1981) Adansonia, sér. 2 vol. 11 t. 1 p. 426 f. 1 , via plantillustrations

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Distribution :**

Une plante tropicale. Il pousse dans les forêts humides sempervirentes et semi-décidues. C'est mieux dans un sol lourd. Les jeunes arbres peuvent tolérer l'ombre et les arbres matures ont besoin du plein soleil^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : A tropical plant. It grows in moist evergreen and semi-deciduous forests. It is best in a heavy soil. Young trees can tolerate shade and mature trees need full sun^{{{{0(+x)}}}}.

- **Localisation :**

Afrique, Afrique centrale, RD Congo, Côte d'Ivoire, Ghana, Côte d'Ivoire, Libéria, Nigéria, Sierra Leone, Afrique de l'Ouest^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : Africa, Central Africa, Congo DR, CÃ'te d'Ivoire, Ghana, Ivory Coast, Liberia, Nigeria, Sierra Leone, West Africa^{{{{0(+x)}}}}.

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

- **Wikipedia :**

- [https://fr.wikipedia.org/wiki/Tieghemella_heckelii_\(en_français\)](https://fr.wikipedia.org/wiki/Tieghemella_heckelii_(en_français)) ;

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

dont classification :

- **"The Plant List" (en anglais) de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" 205758 ;**

Burkill, H. M., 1985, The useful plants of west tropical Africa, Vol. 5. Kew. ; Busson, 1965, ; Dalziel, J. M., 1937, The Useful plants of west tropical Africa. Crown Agents for the Colonies London. ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 229 ; Fern, K., 2012, Tropical Species Database <http://theferns.info/tropical/> ; INFOODSUpdatedFGU-list.xls ; Jardin, C., 1970, List of Foods Used In Africa, FAO Nutrition Information Document Series No 2.p 48 ; Keay, R.W.J., 1989, Trees of Nigeria. Clarendon Press, Oxford. p 392 ; Les Vegetaux utiles de l'Afrique tropicale francais 2:172. 1907 ; Manvell, A., 2011, Use of Non-Timber Forest Products around Sapo National Park, Liberia (Report B) p 52 ; Menninger, E.A., 1977, Edible Nuts of the World.

Horticultural Books. Florida p 32 (As Mimusops heckelii) ; Oteng-Amoako, A. A. (Ed.), 2006, 100 Tropical African Timber Trees from Ghana. Forestry Research Institute of Ghana. p 244 ; Peters, C. R., O'Brien, E. M., and Drummond, R.B., 1992, Edible Wild plants of Sub-saharan Africa. Kew. p 184 ; Terashima, H., & Ichikawa, M., 2003, A comparative ethnobotany of the Mbuti and Efe hunter-gatherers in the Ituri Forest, Democratic Republic of Congo. African Study Monographs, 24 (1, 2): 1-168, March 2003 ; Wickens, G.E., 1995, Edible Nuts. FAO Non-wood forest products. FAO, Rome. p153