

Baillonella toxisperma Pierre, 1963 (Beurre d'Orère)

Identifiants : 4088/baitox

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 02/05/2024

• **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 : Baillonella ;

• **Synonymes :** Baillonella obovata Pierre ex Engl. 1904 (synonyme, selon TPL) ;

• **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** Orere butter, false shea butter, African pearwood, adza (ga), adzap (ga), bédjabi (ga), bodjabé (ga), moabi (ga), moyabi (ga), muébi (ga), muyavi (ga), oabé (ga), orère (ga), usa (ga), usi (ga), wabé (ga) ;



• **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+*)}}} : noix, graines - huile, fruit^{{{(0+*)}}}.

Utilisation(s)/usage(s) comestible(s)^{{{(0+*)}}} :

-la chair du fruit est consommé à maturité^{{{(0+*)}}} ;

-graines consommées avec la viande après avoir subi une préparation à l'eau^{{{(27+*)}}} ;

-alimentation humaine : huile / graisse^{{{(2+*)}}} ; les graines fournissent^{{{(0+*)},{{(-27+*)}}} une huile^{{{(0+*)}}} / graisse alimentaire^{{{(27+*)}}}.(1*)

La chair du fruit est consommée à maturité. Les graines donnent une huile. Le résidu après l'extraction de l'huile est toxique

Partie testée : fruit^{{{(0+*)}}} (traduction automatique)

Original : Fruit^{{{(0+*)}}}

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro- vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
74.2	0	0	1.5	0	0	3.3	0.2



(1*)ATTENTION : le résidu, après extraction de l'huile, est toxique.(1*)ATTENTION : le résidu, après extraction de l'huile, est toxique^{{{(0(+x)}}}.

- Note médicinale : ***

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



De gauche à droite :

Par Engler, H.G.A., Monographien afrikanischer Pflanzen-Familien und -Gattungen (1898-1904) Monogr. Afrik. Pflanzen-Fam. vol. 8 (1904), via plantillustrations

Par Engler, H.G.A., Monographien afrikanischer Pflanzen-Familien und -Gattungen (1898-1904) Monogr. Afrik. Pflanzen-Fam. vol. 8 (1904), via plantillustrations

- Autres infos : Manilkara obovata (Sabine & G.Don) J.H.Hemsl. et Baillonella toxisperma Pierre seraient-elles une seule et même espèce ? (qp*)

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- Distribution :

Une plante tropicale. Il pousse en forêt^{{{(0(+x)}}} (traduction automatique).

Original : A tropical plant. It grows in forest^{{{(0(+x)}}}.

- Localisation :

Afrique, Cabinda, Cameroun, Afrique centrale, République centrafricaine, RCA, RD Congo, Congo R, Gabon, Ghana, Nigeria, Afrique de l'Ouest^{{{(0(+x)}}} (traduction automatique).

Original : Africa, Cabinda, Cameroon, Central Africa, Central African Republic, CAR, Congo DR, Congo R, Gabon, Ghana, Nigeria, West Africa^{{{(0(+x)}}}.

- Liens, sources et/ou références :

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

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-19315 ;
- "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=6317> ;

dont livres et bases de données : ⁰"Food Plants International" (en anglais), 27Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 45 [Baillonella obovata Pierre ex Engl.], par Louis Bubenicek) ;

dont biographie/références de ⁰"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

Bircher, A. G. & Bircher, W. H., 2000, Encyclopedia of Fruit Trees and Edible Flowering Plants in Egypt and the Subtropics. AUC Press. p 52 ; Burkill, H. M., 1985, The useful plants of west tropical Africa, Vol. 5. Kew. ; Dalziel, J. M., 1937, The Useful plants of west tropical Africa. Crown Agents for the Colonies London. ; Jardin, C., 1970, List of Foods Used In Africa, FAO Nutrition Information Document Series No 2.p 32 ; Keay, R.W.J., 1989, Trees of Nigeria. Clarendon Press, Oxford. p 390 ; Nkeoua, G. & Boundzanga, G. C., 1999, Donnees sur les produits forestieres non ligneux en Republique du Congo. FAO. p 20 ; Not. bot. 14. 1890 ; Peters, C. R., O'Brien, E. M., and

Drummond, R.B., 1992, Edible Wild plants of Sub-saharan Africa. Kew. p 182 ; Vivien, J. & Faure, J.J., 1985, Abres des forets dense d'Afrique Centrale. Agence de Cooperation Culturelle et Technique. Paris. p 418 ; Vivien, J., & Faure, J.J., 1996, Fruitiers Sauvages d'Afrique. Especies du Cameroun. CTA p 315 ; Wickens, G.E., 1995, Edible Nuts. FAO Non-wood forest products. FAO, Rome. p151