

Ziziphus mucronata Willd., 1809

Identifiants : 41418/zizmuc

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 10/05/2024

• **Classification phylogénétique :**

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Dicotylédones vraies ;
- Clade : Rosidées ;
- Clade : Fabidées ;
- Ordre : Rosales ;
- Famille : Rhamnaceae ;

• **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Rhamnales ;
- Famille : Rhamnaceae ;
- Genre : Ziziphus ;

• **Synonymes : *Ziziphus abyssinica* sensu Palgrave, *Ziziphus mitis* A. Rich ;**

• **Synonymes français : épine bison (tp* de "buffalo thorn") ;**

• **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : buffalo thorn, Cape thorn, Bokxalo, Chinanga, Cidir, Djabi fourou, Ghaghari, Impahafa, Ireme bale, Kagowole, Kangwa, Kangwa, Kankona, Kobta, Koopta, Kurquura, Lango, Mausu, Mgugune, Mkunazi, Mnyangwe, Mokekete, Mokgalo, Mokhalo, Msarakanga, Mubuyu, Muchecheni, Mughughunu, Mugugune, Mukala, Mukekete, Mukwata, Mupakwe, Mupasamala, Mutanula, Mutshetshate, Mutsotsomba, Ngorloki-govong, Ngugunu, Nphasamhala, Olango, Oi-oilale, Olioilahi, Olioilalei, Omukaru, Omukekete, Qurqura, Umlahâ'abantfu, Umpafa, Umpakwe, Umpatle, Umphafa ;**



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

Partie(s) comestible(s)^{(((0(+x)))} : fruit, graines - café^{(((0(+x)))}.

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

-les fruits sont consommés frais ou séchés ; souvent, ils sont consommés dans les porridges (bouillies) ; les fruits sont également broyés et utilisés dans le café ; le fruit a été fermenté pour faire de la bière ;

-les graines grillées sont broyées et utilisées comme substitut de café^{(((0(+x)))} ;

-les jeunes feuilles peuvent être cuites et consommées comme des épinards; elles ne sont pas très agréables au goût, mais sont nutritives^{(((18(+x)))}.

Les fruits sont consommés frais ou séchés. Souvent, ils sont consommés dans du porridge. Ils peuvent être utilisés pour les boissons. Les fruits sont également moulus et utilisés dans le café. Les graines torréfiées sont broyées et utilisées comme substitut du café. Le fruit a été fermenté pour la bière

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

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

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



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

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Statut :**

Les fruits sont surtout consommés par les enfants. C'est un fruit couramment utilisé au Mozambique^{(((0+x)) (traduction automatique)}.

Original : The fruit are eaten especially by children. It is a commonly used fruit in Mozambique^{(((0+x))}.

- **Distribution :**

Une plante tropicale. Il pousse dans les basses terres et les hautes terres. Il pousse en Afrique tropicale. Il pousse au Sahel. Il pousse en gommage ouvert. Il peut pousser sur une gamme de sols. Il se trouve souvent sur des talus et des termitières. En Afrique de l'Est, il atteint 2000 m d'altitude. Il résiste à la sécheresse. Il peut pousser dans des endroits arides. Il pousse dans la forêt de Miombo. Jardins botaniques du mont Lofty. Jardins botaniques de Melbourne. Il convient aux zones de rusticité 7-9^{(((0+x)) (traduction automatique)}.

Original : A tropical plant. It grows in the lowlands and the highlands. It grows in tropical Africa. It grows in the Sahel. It grows in open scrub. It can grow on a range of soils. It is often on embankments and termite mounds. In East Africa it grows up to 2,000 m above sea level. It is drought resistant. It can grow in arid places. It grows in Miombo woodland. Mt Lofty Botanical Gardens. Melbourne Botanical gardens. It suits hardiness zones 7-9^{(((0+x))}.

- **Localisation :**

*Afrique *, Angola, Australie, Botswana, Burkina Faso, Cameroun, Afrique centrale, Tchad, Côte d'Ivoire, Afrique de l'Est, Érythrée, Eswatini, Éthiopie, Gambie, Ghana, Guinée, Guinée, Côte d'Ivoire, Kenya, Lesotho, Madagascar, Malawi, Mali, Mozambique, Namibie, Niger, Nigéria, Rwanda, Sahel, Arabie saoudite, Sénégal, Somalie, Afrique du Sud, Afrique australe, Soudan, Swaziland, Tanzanie, Togo, Ouganda, Afrique de l'Ouest, Yémen, Zambie, Zimbabwe^{(((0+x)) (traduction automatique)}.*

Original : Africa, Angola, Australia, Botswana, Burkina Faso, Cameroon, Central Africa, Chad, Côte d'Ivoire, East Africa, Eritrea, Eswatini, Ethiopia, Gambia, Ghana, Guinea, Guinée, Ivory Coast, Kenya, Lesotho, Madagascar, Malawi, Mali, Mozambique, Namibia, Niger, Nigeria, Rwanda, Sahel, Saudi Arabia, Senegal, Somalia, South Africa, Southern Africa, Sudan, Swaziland, Tanzania, Togo, Uganda, West Africa, Yemen, Zambia, Zimbabwe^{(((0+x))}.*

- **Notes :**

Composition chimique: Protéine (brute): 2,8% (sèche). Matières grasses = 2,1% (sec). Cendres (insolubles) = 4,4% (sèches). Fibre (brute) = 4,1%. Glucides (solubles): Amidon = 29,5% (sec). Saccharose = 48,5% (sec). D-glucose = 1,1% (sec). D-fructose = 1,0% (sec). Acides aminés (g [16g NJ-1]: acide aspartique = 16,6 g. Threonine = 3,4 g. Sérine = 3,9 g. Acide glutamique = 17,6 g. Proline = 5,3 g. Glycine = 4,9 g. Alanine = 7,5 g. Valine = 5,1 g. Cystéine = 1,0 g. Méthionine = 1,0 g. Isoleucine = 4,3 g. Leucine = 8,5 g. Tyrosine = 3,6 g. Phénylalanine = 4,3 g. Lysine = 3,9 g. Histidine = 1,4 g. Arginine = 4,7 g. Minéraux: Soufre = 0,05% (sec). Potassium = 0,12% (sec). Magnésium = 0,10% (sec). Calcium = 0,27% (sec). Na = 0,01% (sec). K = 2,08% (sec). Zinc = 6 mg / kg-1 (sec). Fer = 289 mg / kg-1 (sec). Manganèse = 10 mg / kg-1 (sec). Cuivre = 3 mg / kg-1 (sec)^{(((0+x)) (traduction automatique)}.

Original : Chemical composition: Protein (crude): 2.8% (dry). Fat = 2.1% (dry). Ash (insoluble) = 4.4% (dry). Fibre (crude) = 4.1%. Carbohydrate (soluble): Starch = 29.5% (dry). Sucrose = 48.5% (dry). D-glucose = 1.1% (dry). D-fructose = 1.0% (dry). Amino acids (g [16g NJ-1]: Aspartic acid = 16.6g. Threonine = 3.4g. Serine = 3.9g. Glutamic acid = 17.6g. Proline = 5.3g. Glycine = 4.9g. Alanine = 7.5g. Valine= 5.1g. Cysteine = 1.0g. Methionine = 1.0g. Isoleucine = 4.3g. Leucine = 8.5g. Tyrosine = 3.6g. Phenylalanine = 4.3g. Lysine = 3.9g. Histidine = 1.4g. Arginine = 4.7g. Minerals: Sulphur = 0.05% (dry). Potassium = 0.12% (dry). Magnesium = 0.10% (dry). Calcium = 0.27% (dry). Na = 0.01% (dry). K = 2.08% (dry). Zinc = 6mg/kg-1 (dry). Iron = 289 mg/kg-1 (dry). Manganese = 10mg/kg-1 (dry). Copper = 3mg/kg-1 (dry)^{(((0+x))}.

- Liens, sources et/ou références :

- 18 "World Agroforestry Centre" (en anglais) :
https://www.worldagroforestry.org/treedb/AFTPDFS/Ziziphus_mucronata.pdf ;

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2470721 ;

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

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

**ABDELMUTI, ; Addis, G., et al, 2005, Ethnobotanical Study of Edible Wild Plants in Some Selected Districts of Ethiopia. Human Ecology, Vol. 33, No. 1, pp. 83-118 ; Addis, G., Asfaw, Z & Woldu, Z., 2013, Ethnobotany of Wild and Semi-wild Edible Plants of Konso Ethnic Community, South Ethiopia. Ethnobotany Research and Applications. 11:121-141 ; Alfarhan, A. H., 2005, Flora of Jizan Region. AR 17-7. King Abdulaziz City for Science and Technology (KACST). p 260 ; 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 ; Bekele-Tesemma A., Birnie, A., & Tengnas, B., 1993, Useful Trees and Shrubs for Ethiopia. Regional Soil Conservation Unit. Technical Handbook No 5. p 454 ; Burkill, H. M., 1985, The useful plants of west tropical Africa, Vol. 4. Kew. ; Cheikhyoussef, A & Embashu, W., 2013, Ethnobotanical knowledge on Indigenous fruits in Ohangwena and Oshito regions in Northern Namibia. Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine 9:34 ; Cundall, P., (ed.), 2004, Gardening Australia: flora: the gardener's bible. ABC Books. p 1498 ; Dale, I. R. and Greenway, P. J., 1961, Kenya Trees and Shrubs. Nairobi. p 394 ; Dalziel, J. M., 1937, The Useful plants of west tropical Africa. Crown Agents for the Colonies London. ; Dharani, N., 2002, Field Guide to common Trees & Shrubs of East Africa. Struik. p 281 ; Drummond, R. B., 1981, Common Trees of the Central Watershed Woodlands of Zimbabwe, National Herbarium Salisbury. p 132 ; Enum. pl. 1:251. 1809 ; Ethiopia: Famine Food Field Guide.
<https://www.africa.upenn.edu/faminefood/category3.htm> ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 192 ; Fowler, D. G., 2007, Zambian Plants: Their Vernacular Names and Uses. Kew. p 55 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), Sturtevant's edible plants of the world. p 706 ; Jardin, C., 1970, List of Foods Used In Africa, FAO Nutrition Information Document Series No 2.p 169 ; Joffe, P., 2007, Creative Gardening with Indigenous Plants. A South African Guide. Briza. p 115 ; Leger, S., 1997, A Description of Today's Use of Plants in West Bushmanland (Namibia). German Development Service. PO Box 220035, 14061 Berlin, Germany.
<https://www.sigridleger.de/book/> ; Long, C., 2005, Swaziland's Flora - siSwati names and Uses
<https://www.sntc.org.sz/flora/> ; Lovett, J. C. et al, Field Guide to the Moist Forest Trees of Tanzania. p 125 ; 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 ; Malaisse, F., 1997, Se nourrir en floret claire africaine. Approche écologique et nutritionnelle. CTA., p 69 (Var. rhodesica) ; Mannheimer, C. A. & Curtis. B.A. (eds), 2009, Le Roux and Muller's Field Guide to the Trees and Shrubs of Namibia. Windhoek: Macmillan Education Namibia. p 304 ; Maroyi, A., 2011, The Gathering and Consumption of Wild Edible Plants in Nhema Communal Area, Midlands Province, Zimbabwe. Ecology of Food and Nutrition 50:6, 506-525 ; Maundu, P. et al, 1999, Traditional Food Plants of Kenya. National Museum of Kenya. 288p ; Maydell, H. von, 1990, Trees and shrubs of the Sahel: their characteristics and uses. Margraf. p 405 ; Mbuya, L.P., Msanga, H.P., Ruffo, C.K., Birnie, A & Tengnas, B., 1994, Useful Trees and Shrubs for Tanzania. Regional Soil Conservation Unit. Technical Handbook No 6. p 522 ; Mengistu, F. & Hager, H., 2008, Wild Edible Fruit Species Cultural Domain, Informant Species Competence and Preference in Three Districts of Amhara Region, Ethiopia. Ethnobotany Research & Applications 6:487-502 ; Motlhanka, D. M. T., et al, 2008, Edible Indigenous Fruit Plants of Eastern Botswana. International Journal of Poultry Science. 7(5): 457-460 ; Pakia, M., 2000, Plant Ecology and Ethnobotany of two sacred forests (Kayas) at the Kenya Coast. M. Sc. Thesis. ; Palgrave, K.C., 1996, Trees of Southern Africa. Struik Publishers. p 550 ; Palmer, E and Pitman, N., 1972, Trees of Southern Africa. Vol. 2. A.A. Balkema, Cape Town p 1391 ; Peters, C. R., O'Brien, E. M., and Drummond, R.B., 1992, Edible Wild plants of Sub-saharan Africa. Kew. p 166 ; Roodt, V., 1998, Trees & Shrubs of the Okavango Delta. Medicinal Uses and Nutritional value. The Shell Field Guide Series: Part 1. Shell Botswana. p 91 ; Royal Botanic Gardens, Kew (1999). Survey of Economic Plants for Arid and Semi-Arid Lands (SEPASAL) database. Published on the Internet; <https://www.rbgkew.org.uk/ceb/sepasal/internet> [Accessed 10th June 2011] ; Ruffo, C. K., Birnie, A. & Tengnas, B., 2002, Edible Wild Plants of Tanzania. RELMA p 740 ; Schmidt, E., Lotter, M., & McCleland, W., 2007, Trees and shrubs of Mpumalanga and Kruger National Park. Jacana Media p 382 ; Swaziland's Flora Database <https://www.sntc.org.sz/flora> ; Tredgold, M.H., 1986, Food Plants of Zimbabwe. Mambo Press. p 138 ; van Wyk, B., van Wyk, P, and van Wyk B., 2000, Photographic guide to Trees of Southern Africa. Briza. p 327 ; van Wyk, B., 2005, Food Plants of the World. An illustrated guide. Timber press. p 391 ; Venter, F & J., 2009, Making the most of Indigenous Trees. Briza. p 300 ; Vivien, J., & Faure, J.J., 1996, Fruitières Sauvages d'Afrique. Espèces du Cameroun. CTA p 272 ; Williamson, J., 2005, Useful Plants of Malawi. 3rd. Edition. Mdadzi Book Trust. p 284**