

Boborou

Guy Modeste Gnahoua, Ahoutou Konan, Dominique Louppe

► **To cite this version:**

Guy Modeste Gnahoua, Ahoutou Konan, Dominique Louppe. Boborou. Fiche technique. 2003.
<cirad-00429264>

HAL Id: cirad-00429264

<http://hal.cirad.fr/cirad-00429264>

Submitted on 2 Nov 2009

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

Boborou

Famille : *Irvingiaceae*

Nom scientifique: *Irvingia gabonensis* (Aubry Lecomte ex O'Rorke.) Baill.

Synonymie : *Mangifera gabonensis* Aubry Lecomte ex O'Rorke ;

Irvingia terminalia Dok. ;

Irvingia barteri Hook.

communément appelé manguier sauvage ou chocolatier du Gabon.



Cirad-forêt

Houppier de Irvingia gabonensis

L'arbre

Irvingia gabonensis est un grand arbre pouvant atteindre 40 m de haut. Le fût est généralement court. Le tronc a un mètre de diamètre au maximum. Il est cylindrique, plus ou moins sinueux. Les contreforts aliformes sont parfois très développés. La cime est large avec des branches très ramifiées formant un couvert épais. Les jeunes rameaux sont glabres et présentent de nombreuses lenticelles.

L'écorce est assez mince (5 à 15 mm), gris vert à gris brun, elle s'ex-

folie par petites lamelles allongées. La tranche est granuleuse couleur crème jaunâtre et contient des fibres jaunes.

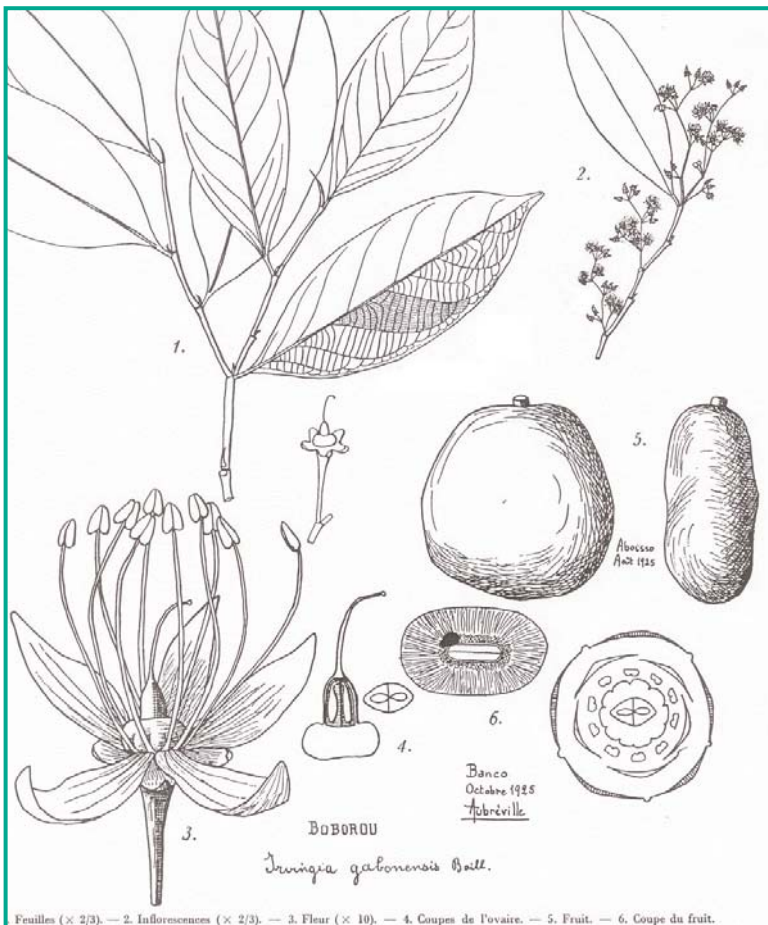
Les feuilles sont simples (7 x 4,5 cm environ), alternes, elliptiques, glabres, coriaces et luisantes sur les deux faces, parfois glaucescentes à la face inférieure.

Les fleurs sont odorantes, petites, jaune verdâtre, groupées en courts racèmes axillaires.

Elles sont pentamères, hermaphrodites, et présentent un disque jaune vif sous lequel sont insérées les étamines.

L'arbre est très fructifère : un gros sujet peut produire plusieurs centai-

nes de kg de fruits par an. Le fruit est une drupe jaune verdâtre, ressemblant à de petites mangues. La pulpe charnue est très fibreuse. La chair est jaune et comestible. Le noyau est couvert de fibrilles. Il contient une seule graine aplatie, l'amande. Les fruits présentent une forte variabilité selon les provenances : ils pèsent entre 45 et 195 g, contiennent une amande de 0,5 à 7 g et présentent des qualités gustatives très différentes. Il y a donc un fort potentiel de sélection et d'amélioration génétique de la production et de la qualité de l'amande.



Irvingia gabonensis
Planche botanique d'A. Aubréville



Cirad-forêt

Ecorce d'Irvingia gabonensis



Cirad-forêt

Contreforts aliformes d'Irvingia gabonensis

Aire de répartition

On le retrouve de la Casamance (Sénégal) au Congo démocratique, en Angola et en Ouganda, souvent aux abords des villages et dans les villes.

Ecologie

C'est une espèce de forêts denses humides, de galeries forestières et de forêts semi-décidues. Elle est très plastique mais ne supporte pas les bas-fonds humides ni les terrains marécageux.



Fruits de *Irvingia gabonensis* séchant sur un mur (Cameroun)



Bois de *Irvingia gabonensis*

Biologie Diversité génétique

Trois centres de fortes diversités génétiques, correspondant aux zones refuges lors de la dernière régression des surfaces forestières, ont été identifiés au Sud du Nigeria, au Sud du Cameroun et au Centre du Gabon.

Deux variétés sont reconnues : *I. gabonensis* var. *gabonensis* qui fructifie en saison des pluies et *I. gabonensis* var. *excelsa* qui fructifierait en saison sèche. Cette dernière variété aurait un houppier moins développé que l'autre.

Les embryons et les graines extraits des fruits en décomposition montrent une humidité et un taux de germination supérieurs à ceux des graines récoltées fraîches. Les graines fraîches germent après trois à six mois alors que celles provenant de fruits ayant pourri germent en un à deux mois.

Le séchage de ces graines pendant deux à trois jours à 28 °C suivi d'une réhydratation par trempage dans l'eau froide pendant 24 heures permet de diviser le temps de germination par deux. Le séchage à une température plus élevée (35 °C) donne de moins bons résultats. Les embryons extraits de la graines germent en six à neuf jours.

Usages

Bois

L'aubier est bien différencié, il est blanc jaunâtre et le duramen est brun verdâtre. Le bois est dur et lourd. Le grain est très fin, permettant un beau poli. L'aubier est peu durable, son utilisation n'est envisageable qu'à l'abri de l'eau.

Le duramen est très durable, résistant aux termites. Il est utilisable pour la construction de ponts de bateaux, de poteaux, d'ustensiles ménagers.

Autres usages

Le fruit est riche en vitamine A (67 mg/100)



Fruits de *Irvingia gabonensis*

La pulpe très fibreuse est parfois consommée, bien qu'amère et exhalant une forte odeur de térébenthine. La graine, très oléagineuse, est comestible. Après le ramassage des fruits au sol, on les met en tas pour qu'ils fermentent, ce qui permet d'enlever la chair adhérant au noyau. L'amande est extraite de la graine, elle est écrasée et grillée pour fabriquer une sorte de pâte : c'est le pain d'odika, qui est également appelé «chocolat» au Gabon.

L'amande est riche en matières grasses (51-55%) et contient un polysaccharide qui est un épaississant alimentaire. L'huile extraite de l'amande est utilisable pour l'alimentation et en savonnerie. Le tourteau sert à alimenter le bétail. Il a une valeur alimentaire sensiblement égale à celle du tourteau de coco.

Pharmacopée

Le «chocolat» réduit en poudre soigne les brûlures ; intervient dans la composition de remèdes astringents.

L'écorce ou le «chocolat» associés à la banane plantain grillée, soignent la diarrhée et la dysenterie ; le macéré d'écorce sert en lavement. Les feuilles montrent des propriétés antiulcéreuses sur les rats liées probablement à la réduction de la sécrétion d'acide gastrique et à l'augmentation du mucus gastrique.

Auteurs : Guy Modeste Gnahoua, Ahoutou Konan, Dominique Louppe