

Le baobab

Arbre natif d'Afrique de l'Ouest, le baobab (*Adansonia digitata*) est reconnaissable à son tronc renflé. Il se rencontre en Afrique tropicale sèche, principalement dans des lieux transformés par l'homme. Son fruit présente la forme d'un ballon de rugby de 20 à 40 cm de long.



Le pain de singe

Les fruits du baobab sont comestibles. La pulpe tendre, blanche et nourrissante, qui entoure les graines est utilisée en boisson rafraîchissante mais aussi en dessert (crème glacée). Elle a un goût acide qui plaît aussi bien aux humains qu'aux singes : c'est pour cela qu'on appelle ces fruits « pains de singe ».

Cette pulpe est très riche en vitamines B1 et C et contient deux fois plus de calcium que le lait.



Avec la pulpe du fruit, on prépare une boisson rafraîchissante et même de la crème glacée !

A boire et à manger

Les graines peuvent être consommées fraîches ou sèches. Moulues, elles servent à épicer les soupes. Grillées, elles peuvent remplacer le café. Pressées, elles fournissent une huile utilisée pendant les périodes de fêtes.

Au Sénégal, la poudre de feuilles de baobab séchées est incorporée aux céréales ou aux sauces, notamment lors de la préparation du couscous de mil.

Dans l'ensemble du Sahel, les feuilles sont traditionnellement utilisées en condiment pour la préparation des sauces.



Le baobab

L'arbre aux mille usages

Les fruits peuvent être transformés en instrument de musique. Leur pulpe est aussi utilisée comme médicament.

L'huile contenue dans les graines s'utilise pour la fabrication de produits de beauté.

Avec l'écorce, on peut confectionner des cordages.

Les feuilles servent aussi de fourrage pour le bétail en saison sèche.



Self-service

En Afrique de l'ouest, les vergers de baobabs sont fréquents autour des villages. Ils restent ainsi à portée des utilisateurs.

Dur comme du bois et très lourd lorsqu'il est vert, le fruit est difficile à récolter. Pour le décrocher, on utilise de grandes perches de bois ou de bambou armées d'un couteau.

