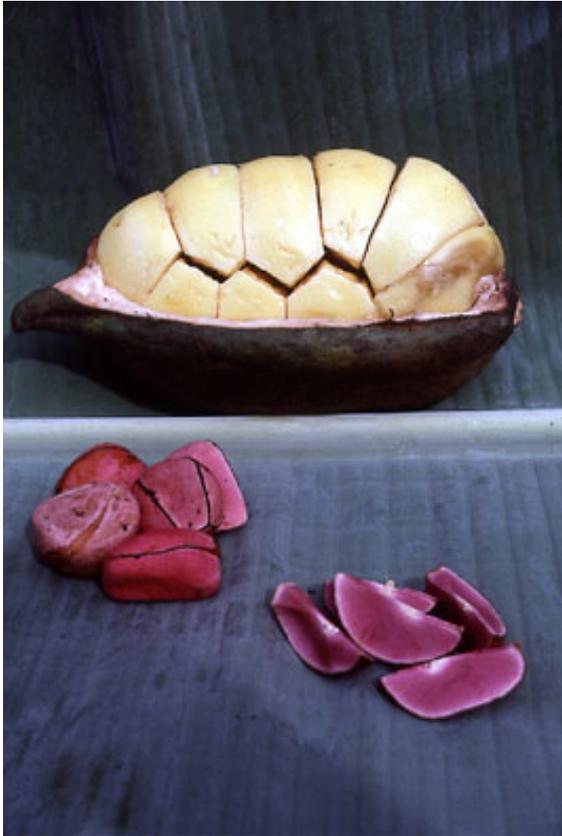


Noix de kola



Noix et pulpe de kola.

La **noix de kola** ou **cola** est le fruit de différents arbres du genre *Cola*, souvent nommé colatier ou kolatier. Une noix peut peser jusqu'à 25 g^[1].

La noix de kola est utilisée notamment pour ses propriétés stimulantes mais possède aussi des propriétés antidiépressives. Elle est réputée faciliter la digestion et avoir des propriétés aphrodisiaques^[1]. On utilise notamment l'espèce *Cola acuminata* et *Cola nitida*. Elle possède un goût amer du fait de sa forte teneur en xanthines (caféine surtout, mais aussi kolatine et kolatéine qui adoucissent l'action de la caféine^[1]).

La noix de kola est très commune dans de nombreuses cultures traditionnelles d'Afrique de l'ouest mais aussi en Indonésie et au Brésil. Porteuse d'une valeur symbolique, elle est souvent consommée lors de cérémonies ou pour souhaiter la bienvenue aux invités, comme symbole de l'amitié partagée ou pour signifier une entente scellée ou une réconciliation entre deux parties^[1].

On prépare la noix en la débarrassant de ses téguments, puis elle est mise à sécher, ce qui lui donne une cou-



Vente de noix de kola au marché de Kédougou (Sénégal).

leur acajou. Elle est consommée par mastication soit seul (lors d'un long trajet ou pour des travaux difficiles) soit en groupe (en signe de convivialité)^[1].

Au XIX^e siècle, elle était utilisée en thérapeutique sous forme de poudre, d'extrait fluide, de teinture et même de vin^[1]. On utilisait autrefois la noix de kola pour faire des colas : ainsi, la noix de kola fut utilisée par John Pemberton dès 1885 lors de la création de ce qui deviendra plus tard le Coca-Cola. Aujourd'hui l'arôme de ces boissons industrielles est artificiel^[réf. souhaitée].

La noix de kola est cultivée à l'ouest du Cameroun et y fait l'objet de commerce inter-communautés. Les Haoussas les transportent sur des ânes du pays Bamiléké vers le Nord Cameroun^[2].

1 Notes et références

[1] Denis Richard, Jean-Louis Senon, Marc Valleur, Dictionnaire des drogues et des dépendances, Larousse, 2004 (ISBN 2-0350-5431-1)

[2] Cartes de la de population et de l'élevage en pays Bamiléké par R. Diziain Décembre 1952, p.34

-  Portail de la pharmacie

-  Portail des Bamilékés

2 Sources, contributeurs et licences du texte et de l'image

2.1 Texte

- **Noix de kola** *Source* : https://fr.wikipedia.org/wiki/Noix_de_kola?oldid=93623777 *Contributeurs* : Olivierkeita, Vincnet, Nguyễn Thanh Quang, DocteurCosmos, Stéphane33, DC2, Zyzomys, Wikig, Akeron, HerculeBot, ZetudBot, Huesca, Fransouski, Darwinius, PhilBois, Lomita, MerllwBot, Ngoclong19, SteenthIWbot, Score Beethoven, Addbot et Anonyme : 5

2.2 Images

- **Fichier:Coupe_d'Hygie.svg** *Source* : https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/1/1a/Coupe_d%27Hygie.svg *Licence* : CC BY-SA 3.0 *Contributeurs* : Travail personnel *Artiste d'origine* : Vallat David Vallatd
- **Fichier:Flag_of_Bamileke_National_Movement.svg** *Source* : https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/1/13/Flag_of_Bamileke_National_Movement.svg *Licence* : Public domain *Contributeurs* : Based on File:Bamileke-flag.png *Artiste d'origine* : PavelD
- **Fichier:KolaNutsKedougou.jpg** *Source* : <https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/1/1d/KolaNutsKedougou.jpg> *Licence* : CC BY-SA 2.0 *Contributeurs* : Flickr [1] *Artiste d'origine* : gbaku
- **Fichier:Kolanut.jpg** *Source* : <https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/d/d6/Kolanut.jpg> *Licence* : Attribution *Contributeurs* : Own work,from Bandundu Region (Democratic Republic of Congo) *Artiste d'origine* : Bob Walker (uploaded by en>User:Paphrag)

2.3 Licence du contenu

- Creative Commons Attribution-Share Alike 3.0