

# Baobab africain

 Pour les articles homonymes, voir **Baobab**.

Baobab africain

Un éléphant sous un baobab

Nom binominal

*Adansonia digitata*

L., 1753

Classification APG III (2009)

Le **baobab africain** (*Adansonia digitata*) est la plus connue des huit espèces de Baobab. C'est un arbre africain à caudex du genre *Adansonia* et de la famille des Bombacacées, selon la classification classique, ou des Malvacées, selon la classification phylogénétique. Sacré pour plusieurs cultures, c'est aussi un arbre à palabres qu'il est malvenu ou sacrilège de couper. C'est l'arbre typique de l'Afrique tropicale sèche et l'emblème de la Guinée.

## 1 Étymologie

Son nom vient de l'arabe *bu hibab*, fruit à nombreuses graines. En effet, chacun de ses fruits ovales contient souvent plusieurs centaines de graines.

## 2 Description

L'arbre au tronc ventru et au bois mou gorgé d'eau (on l'appelle pour cela "arbre bouteille") a une allure caractéristique. Il est généralement très massif et peut atteindre 25 m<sup>[réf. nécessaire]</sup> de haut et plus de 12 m de circonférence<sup>[réf. nécessaire]</sup> ; son diamètre atteint 5 à 7 m<sup>[1]</sup>. Il présente au sommet du tronc une couronne de branches irrégulières et dépourvues de feuilles neuf mois sur douze<sup>[réf. nécessaire]</sup> (en tout cas, les feuilles sont absentes tout au long de la saison sèche, ce qui peut représenter une longue période dans les zones où la saison des pluies est courte<sup>[1]</sup>), c'est une des explications à son appellation « l'arbre à l'envers » car il paraît avoir été retourné tête en bas.

L'écorce est fibreuse, grise et lisse, ce qui lui confère un aspect presque luisant lorsqu'elle est vue de loin, quelquefois irrégulièrement tuberculée. Elle a la particularité de pouvoir se régénérer. Le bois est mou et spongieux.

*Adansonia digitata* a un caractère botanique unique dans le genre *Adansonia* : des fleurs blanches pendantes, au

contraire des autres espèces à fleurs érigées. Ces fleurs mesurent environ 15 cm de diamètre<sup>[1]</sup> et sont suspendues au bout d'un long pédoncule. La floraison a lieu durant les deux premiers mois de la saison des pluies.

Le fruit du baobab (*pain de singe*) se présente sous une forme oblongue d'environ 100 mm de diamètre et 200 mm<sup>[réf. nécessaire]</sup>, voire 30 cm de long<sup>[1]</sup>. Il est entouré d'une coque assez dure, ligneuse, et contient des graines enrobées d'une pulpe déshydratée.

- Baobab africain du jardin botanique de Pamplemousses
- Écorce
- Fleur
- Feuille de Baobab
- Coupe longitudinale d'une fleur de Baobab africain
- Fruit immature
- Fruit — Muséum de Toulouse
- Le *pain de singe* est le surnom du fruit du baobab
- Graines et pulpe

### 2.1 Pollinisation par les roussettes

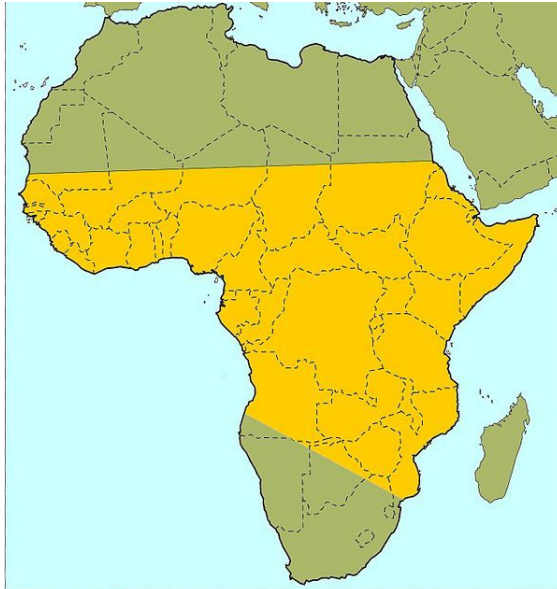
Les fleurs éclosent à la tombée de la nuit et fanent au petit matin<sup>[2]</sup>. En s'ouvrant, calice et corolle libèrent quelque deux mille étamines<sup>[réf. nécessaire]</sup>, regroupées en un dense plumeau au centre duquel saille le style recourbé du pistil (voir photos). Elles émettent à ce moment un parfum puissant qui attire les chauves-souris. Ce sont pour l'essentiel des mâles de roussettes des espèces suivantes : la roussette paillée africaine (*Eidolon helvum*), la roussette d'Égypte (*Roussettus aegyptiacus*) et l'épomophore de Wahlberg (*Epomophorus wahlbergi*)<sup>[réf. nécessaire]</sup> qui profitent deux mois durant de l'abondant nectar produit par les fleurs de baobabs. Elles assurent ainsi une pollinisation croisée efficace.

### 2.2 Longévité

Cet arbre de croissance lente est exceptionnellement longévif, on peut rencontrer des spécimens âgés de près de 2 000 ans<sup>[réf. nécessaire]</sup>. Les baobabs ne produisent

pas de cernes tous les ans du fait des sécheresses récurrentes qui touchent la savane africaine, il est donc difficile de déterminer leur âge par des méthodes de dendrochronologie<sup>[réf. nécessaire]</sup>.

### 3 Distribution



Aire de distribution

C'est un arbre africain typique de la savane arborée sèche, où on le rencontre en compagnie d'acacias, tamariniers et albizias. Son aire de distribution va du Sahel, surtout au Sénégal<sup>[citation nécessaire]</sup>, jusqu'au Transvaal, où sa sensibilité au gel limite son expansion. On le trouve aussi sur l'île de Madagascar. Il est absent des forêts ombrophiles d'Afrique centrale.

## 4 Utilisations

Cette essence et ses fruits font l'objet de nombreux usages traditionnels, ou rénovés<sup>[3]</sup>.

### 4.1 Alimentation

#### 4.1.1 Fruits

Article détaillé : Pain de singe.

Les fruits du baobab sont comestibles. Leur goût acidulé plaît aussi bien aux humains qu'aux singes (d'où leur appellation de "*pain de singe*"). Ils sont très riches en vitamines B1 et C<sup>[4],[5]</sup> et contiennent deux fois plus de calcium que le lait<sup>[6]</sup>.

Les graines du baobab se consomment grillées<sup>[4]</sup>. Elles sont très nourrissantes<sup>[4]</sup>. On s'en sert également pour remplacer le café. On en extrait encore une huile alimentaire.

La pulpe des fruits frais ou séchés mêlée à de l'eau fournit une boisson rafraîchissante<sup>[4]</sup> appelée *bouye* ou *jus de bouye*. Ce "jus" comme disent les sénégalais est préparé en mettant le fruit du baobab dans de l'eau pendant quelques heures. Le jus obtenu est ensuite mélangé avec un peu de lait et du sucre.

Depuis juillet 2008, le fruit est autorisé à la vente par la Communauté européenne (cette autorisation est obligatoire depuis 1997 pour tout produit alimentaire non déjà couramment consommé en Europe)<sup>[6]</sup>.

#### 4.1.2 Racines, turions

Les jeunes pousses et les racines des jeunes plants sont consommées comme des asperges.

#### 4.1.3 Feuilles



Vente de lalo à Joal-Fadiouth

La feuille de baobab riche en protéines et minéraux (calcium, fer, potassium, magnésium, manganèse, phosphore et zinc)<sup>[réf. nécessaire]</sup> se consomme en bouillie. Au Sénégal, le "*lalo*" est une poudre de feuilles de baobab séchées que l'on incorpore aux céréales ou aux sauces, notamment lors de la préparation du couscous de mil.

#### 4.1.4 Graines

Du côté de Kayes (au Mali), les enfants emploient parfois les graines comme bonbons en raison de la saveur acidulée de la pulpe. En Tanzanie, on consomme également ces graines sous forme de friandises (appelées "mbuyu"), entourées de sucre teinté de rouge.

### 4.2 Médecine traditionnelle

#### 4.2.1 Fruit

- La décoction de la pulpe sèche du fruit (“jus de bouye”) est utilisée comme antidiarrhéique pour ses propriétés astringentes (Afrique de l'Ouest, Afrique australe<sup>[4]</sup>). Elle est également utilisée comme fébrifuge<sup>[4]</sup> et dans l'hémoptysie<sup>[4]</sup>.
- La pulpe a été utilisée contre le paludisme<sup>[4]</sup>.
- La pulpe est préparée en porridge dans l'agalactie<sup>[4]</sup>.

#### 4.2.2 Feuille

La feuille est utilisée en décoction dans des tisanes médicinales et contre le paludisme<sup>[4]</sup>.

#### 4.2.3 Écorce

L'écorce a été utilisée comme fébrifuge<sup>[4]</sup>.

#### 4.3 Divers



Sac en fibres d'écorce de baobab africain

- Au Mali, au Pays dogon, le fruit séché du baobab est transformé en maracas après l'avoir percé de petits trous et décoré au fer rouge.
- Riches en phosphate, les graines sont utilisées pour la fabrication de savon et d'engrais<sup>[réf. nécessaire]</sup>.
- Les fibres de l'écorce sert à confectionner des sacs, paniers, cordes et cordages.

- La sève entre dans la fabrication du papier<sup>[réf. nécessaire]</sup>.
- La feuille sert de fourrage pour le bétail durant la saison sèche, et le tourteau résultant de l'extraction d'huile peut être utilisé en alimentation animale<sup>[7]</sup>.

#### 4.4 Le bois

- Le bois, trop mou et gorgé d'eau, est rarement utilisé, mais il sert parfois à fabriquer des canoés<sup>[1]</sup>.

### 5 Notes et références

- [1] (en) John Karmali, *The beautiful plants of Kenya*, Nairobi, Kenya, Text Book Centre Ltd, 1993, 2<sup>e</sup> éd., 128 p. (ISBN 1874041210), p. 21.
- [2] Christine Dabonneville, « La pollinisation par les mammifères », *La Garance voyageuse*, vol. 95, 2011, p. 22-29
- [3] Sébastien GARNAUD *Le baobab, un espoir pour l'économie et l'environnement* publié : 21 septembre 2010
- [4] (en) Ben-Erik van Wyk et Nigel Gericke, *People's plants - A Guide to Useful Plants of Southern Africa*, Pretoria, Briza publications, 2000, 1<sup>e</sup> éd., 351 p. (ISBN 978-1-875093-19-9)
- [5] (en) Vertuani, Silvia *et al.*, « Antioxidant capacity of *Adansonia digitata* fruit pulp and leaves », *Acta Phytotherapeutica*, vol. 5, n<sup>o</sup> 2, 2002, p. 2-7 (lire en ligne [PDF])
- [6] (en) « New exotic fruit to hit UK shops », *BBC News*, 15 juillet 2008 (consulté le 21 mars 2009)
- [7] (en) « African baobab », INRA, CIRAD, AFZ, FAO, 25 janvier 2013 (consulté le 6 février 2013)

Sébastien GARNAUD *Mission Darabao : comment dater des baobabs millénaires ?* publié : 6 août 2011

#### 5.1 Liens externes

Institut pour l'Etude et la Conservation du Baobab

- Référence JSTOR Plants : *Adansonia digitata* (en) (consulté le 1 août 2014)
- Référence Catalogue of Life : *Adansonia digitata* L. (en) (consulté le 1 août 2014)
- Référence Madagascar Catalogue : *Adansonia digitata* (en) (consulté le 1 août 2014)
- Référence GRIN : espèce *Adansonia digitata* L. (en) (consulté le 1 août 2014)
- Référence INPN : *Adansonia digitata* L., 1753 (+ statut + description) (fr) (consulté le 1 août 2014)

- Référence ITIS : *Adansonia digitata* L. (fr) (+ version anglaise (en)) (consulté le 1 août 2014)
- Référence NCBI : *Adansonia digitata* (en) (consulté le 1 août 2014)
- Référence The Plant List : *Adansonia digitata* L. (en) (Source : KewGarden) (consulté le 1 août 2014)
- Référence Tropicos : *Adansonia digitata* L. (en) (+ liste sous-taxons) (consulté le 1 août 2014)
- Référence uBio : *Adansonia digitata* L. (en) (consulté le 1 août 2014)
- Référence Tela Botanica (Antilles) : *Adansonia digitata* L. (fr)
- Référence Tela Botanica (La Réunion) : *Adansonia digitata* L. (fr)
- Référence African plants - A Photo Guide : [http://www.africanplants.senckenberg.de/root/index.php?submitForm=true&page\_id=77&searchTextMenue=Adansonia+digitata&filterRegionIDs{[]}=6&filterRegionIDs{[]}=1&filterRegionIDs{[]}=2&filterRegionIDs{[]}=3&filterRegionIDs{[]}=5 *Adansonia digitata*] (en)

-  Portail de la botanique

-  Portail des plantes utiles

-  Portail de l'Afrique

## 6 Sources, contributeurs et licences du texte et de l'image

### 6.1 Texte

- **Baobab africain** *Source* : <http://fr.wikipedia.org/wiki/Baobab%20africain?oldid=114535811> *Contributeurs* : Aoineko, Curry, Nataraja, Jeffdelonge, Kelson, Jgremillot, Guaka, HasharBot, Abrahami, Robbot, Spedona, Fafnir, Mu, Phe, MedBot, Grendelkhan, Phe-bot, Liné1, Paddyez, Valérie75, The RedBurn, Ingrid, Olivierkeita, Pixeltoo, Erasmus, Roulio, MPF-UK, Emizage, Padawane, David Berardan, Probot, Elpiaf, Callisto, Inisheer, Zyzomys, YurikBot, Thierry Caro, Sylveno, BillC, Ardric47, Hexabot, Pld, Ji-Elle, Ejph, ChoumX, Lamiot, GilliamJF, Israfel, E rulez, Grimlock, Salix, A2, Marco Schmidt, Huronoi, MirgolthBot, Xibot, Salecabot, Nerijs, VonTasha, HAF 932, Salebot, Idioma-bot, TXiKiBoT, Bapti, VolkovBot, Theoliane, AmaraBot, Chicobot, Ptbotgourou, Je cherche encore, Louperibot, Garfieldairlines, Vlaam, Mathieuw, Hercule, Pancrat, ZiziBot, Alexbot, Olybrius, HerculeBot, Maurilbert, ZetudBot, Bgag, Cplmix, Elfix, LaaknorBot, CarsracBot, Géodigital, LinkFA-Bot, Lucas-bot, Zandr4, Inecoba, Jacques Ballieu, Xqbot, Citron, Archaeodontosaurus, Lomita, BluesyPete, Frakir, EmausBot, ZéroBot, MerllwBot, Gentilement, OrlodrimBot, Tachemous6, BonifaceFR, Titlutin, Acérotape, Wieralee, Addbot, Lolman1492, InvNat, Pddu974, Formando Caciue, Lepetitcoinbotanique et Anonyme : 60

### 6.2 Images

- **Fichier: Africa (orthographic projection).svg** *Source* : [http://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/8/86/Africa\\_%28orthographic\\_projection%29.svg](http://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/8/86/Africa_%28orthographic_projection%29.svg) *Licence* : CC BY-SA 3.0 *Contributeurs* : Travail personnel *Artiste d'origine* : Martin23230
- **Fichier: Air de répartitions Adansonia digitata.jpg** *Source* : [http://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/1/11/Air\\_de\\_r%C3%A9partitions\\_Adansonia\\_digitata.jpg](http://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/1/11/Air_de_r%C3%A9partitions_Adansonia_digitata.jpg) *Licence* : CC BY-SA 4.0 *Contributeurs* : Travail personnel *Artiste d'origine* : KLEIN Benjamin
- **Fichier: Baobab bag.jpg** *Source* : [http://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/6/6e/Baobab\\_bag.jpg](http://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/6/6e/Baobab_bag.jpg) *Licence* : CC-BY-SA-3.0 *Contributeurs* : Travail personnel *Artiste d'origine* : JackyR
- **Fichier: Disambig colour.svg** *Source* : [http://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/3/3e/Disambig\\_colour.svg](http://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/3/3e/Disambig_colour.svg) *Licence* : Public domain *Contributeurs* : Travail personnel *Artiste d'origine* : Bub's
- **Fichier: Icône botanique01.png** *Source* : [http://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/8/8b/Icône\\_botanique01.png](http://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/8/8b/Icône_botanique01.png) *Licence* : CC-BY-SA-3.0 *Contributeurs* : Transferred from fr.wikipedia ; transfer was stated to be made by User:Jacopo Werther. *Artiste d'origine* : Original uploader was Pixeltoo at fr.wikipedia
- **Fichier: Lalo - Baobab tree dry green leaf powder, Senegal.jpg** *Source* : [http://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/3/3a/Lalo\\_-\\_Baobab\\_tree\\_dry\\_green\\_leaf\\_powder%2C\\_Senegal.jpg](http://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/3/3a/Lalo_-_Baobab_tree_dry_green_leaf_powder%2C_Senegal.jpg) *Licence* : CC BY 2.0 *Contributeurs* : Flickr [1] *Artiste d'origine* : Manuele Zunelli
- **Fichier: Sunflowers.JPG** *Source* : <http://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/0/09/Sunflowers.JPG> *Licence* : Public domain *Contributeurs* : Travail personnel *Artiste d'origine* : Trojanbackoncommons

### 6.3 Licence du contenu

- Creative Commons Attribution-Share Alike 3.0