

Parkia biglobosa

Néré



Parkia biglobosa

Classification

Règne	Plantae
Sous-règne	Tracheobionta
Division	Magnoliophyta
Classe	Magnoliopsida
Sous-classe	Rosidae
Ordre	Fabales
Famille	Mimosaceae
Genre	Parkia

Nom binominal

Parkia biglobosa

(Jacq.) R.Br. ex G.Don, 1830

Classification phylogénétique

Classification phylogénétique

Clade	Angiospermes
Clade	Dicotylédones vraies
Clade	Rosidées
Clade	Fabidées
Ordre	Fabales
Famille	Fabaceae
Sous-famille	Mimosoideae



Cet article est une ébauche concernant les légumineuses.

Vous pouvez partager vos connaissances en l’améliorant (**comment** ?) selon les recommandations du projet correspondant.

Parkia biglobosa, ou *nééré* en bambara, est une espèce d'arbre de la famille des *Mimosaceae*, ou des *Fabaceae*, sous-famille des *Mimosoideae* selon la classification phylogénétique originaire des zones sahéliennes et soudaniennes.

Synonymes : arbre à farine, arbre à fauve, caroubier africain (en raison de la ressemblance de sa gousse avec celle du caroubier), mimosa pourpre (en raison de la ressemblance de sa feuille).

Description

Cet arbre au tronc droit et à l'écorce lisse peut mesurer jusqu'à 25 m de haut.

Son feuillage est caduc et composé de feuilles multi-pennées ressemblant à celle du mimosa.

Ses fruits sont de longues gousses suspendues en grappes, contenant de nombreuses graines noires enrobées de pulpe jaune. Un arbre peut donner jusqu'à 100 kg de graines par an.

Il dispose d'une racine pivot pouvant aller chercher l'eau à 60 mètres de profondeur.

Utilisation



Sombala fait à partir des graines du Néré.

Cet arbre nourricier apporte de nombreux nutriments (protides, lipides, glucides, iode, vitamines diverses) de très haute qualité. Il constitue donc pour l'Afrique une source très importante en termes d'alimentation et de nutrition de qualité. La farine de Néré apporte la totalité des acides aminés essentiels à l'organisme, du fer (de l'ordre de 15,5 mg/100 g), mais aussi de la vitamine C pour limiter les risques de scorbut.

Le nééré produit des fruits pédonculés avec une poudre jaune à forte odeur qui est consommée en pâtes.

Les graines sont bouillies, fermentées, et utilisées, mélangées avec du gombo (*Hibiscus esculentus*) pour préparer une sauce appréciée appelée « sombala » au Mali, et au Burkina Faso. Au Sénégal, les graines fermentées de nééré, ainsi que le condiment qui est fabriqué en les pilant et les cuisant avec du sel et du piment s'appellent "nététou" (iru ou dadawa au Nigéria). En zones haoussaphones, un condiment semblable est appelé "dawa dawa". Le nététou accompagne principalement au Sénégal les plats à base de riz et de poisson, ainsi que le "soupkandia", un plat à base de gombo et d'huile de palme.

En Guinée, la poudre produite à partir des graines fermentées de nééré est appelée par les Soussous Kenda, Soumbara par les Malinkés et Oddji par les Peulhs. Une sauce (appelée "Lafidi" par les Malinkés, "Marakhoulèngni" par les Soussous, "Fouttii" par les Peulhs) est faite avec cette poudre, du gombo et parfois du piment. Cette sauce accompagne le riz et est souvent recouverte de quelques cuillerées d'huile de palme ou de beurre traditionnel appelé "Foulaya".

L'écorce est utilisée en ostéopathie. La pulpe peut servir de laxatif. Les cosses peuvent servir d'engrais, de poison pour la pêche ou encore comme crépi pour enduire les murs des cases.

Plantations

Depuis 2005, une importante campagne de plantation de *Parkia biglobosa* est en cours au Mali. Plus de million de néré ont été plantés. Cette campagne est réalisée par et pour les populations locales (+ de 12 communes). 2009 devrait voir la plantation du troisième million de néré sur la même région.

Une association est particulièrement active sur ce terrain, il s'agit de Terra Parkia (France) relayée par l'association Néréton (Mali) créée en 2007.

Sources et contributeurs de l'article

Parkia biglobosa *Source:* <http://fr.wikipedia.org/w/index.php?oldid=90227130> *Contributeurs:* A12n, Abrahami, Bc789, Bouchecl, Gamsbart, Loveless, Nafio, Ollamh, Pancrat, Patrice78500, Patricia.fidi, PurpleHz, Zyzomys, 12 modifications anonymes

Source des images, licences et contributeurs

Fichier:Parkia biglobosa Burkina.jpg *Source:* http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Parkia_biglobosa_Burkina.jpg *Licence:* Creative Commons Attribution-Sharealike 2.0
Contributeurs: Vitellaria

Image: Vicia April 2008-1.jpg *Source:* http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Vicia_April_2008-1.jpg *Licence:* Creative Commons Attribution-Sharealike 3.0 *Contributeurs:* Alvesgaspar

Image: Parkia biglobosa Sombala.JPG *Source:* http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Parkia_biglobosa_Sombala.JPG *Licence:* Creative Commons Attribution-Sharealike 2.5
Contributeurs: Marco Schmidt

Licence

Creative Commons Attribution-Share Alike 3.0 Unported
[//creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0/](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0/)
