



Anacardium occidentale (MM)

Description botanique : Arbre ou arbuste à fût court, tortueux, au feuillage dense et large, persistant et vert foncé, descendant parfois jusqu'au sol. Peut atteindre 10 m de haut. Grosses feuilles ovales, arrondies et rigides, limbe cassant au sommet. Inflorescences en cymes terminales de petites fleurs verdâtres ou rouge violacées, en touffes denses. Fruit original « noix de cajou » suspendu au pédoncule renflé, en forme de poivron. « Pomme cajou » à maturité, charnue, juteuse, comestible. La « noix de cajou », gris cendré réniforme, est un akène constitué d'une coque dure contenant une huile brûlante, caustique qui oxyde le fer et noircit au contact de l'air, et d'une graine blanchâtre. Le tronc secrète une gomme (« baume de cajou »), voisine de la gomme arabique.

Tous les organes de la plante exhalent un fort parfum de térébenthine quand on les froisse. Pollinisation par abeilles, papillons. Reproduction par semis de la « noix de cajou » ou par boutures.

Biotop : Arbre originaire d'Amérique tropicale centrale et orientale (Nord est du Brésil et des Caraïbes). Répandu dans les pays tropicaux d'Afrique, d'Amérique et d'Asie. Aime les sols sableux et arrosés.

Ethnobotanique

Enquêtes en région Antakarana :

- **Noms vernaculaires** : *Mahabibo, mabibo*
- **Usages** :

L'écorce et les feuilles en décoction sont utilisées contre la diarrhée. Le pédoncule accrescent est utilisé pour faire de l'alcool.

Les gens brûlent la graine (la toastent) et la font sécher pour manger la noix.

Autres données à Madagascar (Allorge 2002) :

- **Noms vernaculaires** : *Noix de cajou, mahibiha, abiba, koroso*
- **Usages et propriétés** :

Extraits d'écorce hypoglycémiant, adjuvant de l'insuline. Suc âcre et caustique du péricarpe du fruit contre scrofule, maladies vénériennes et rhumatismes. Caustique, hydropisie, cors aux pieds.

Données scientifiques

Partie utilisée : Feuilles, écorce, pédoncule.

Chimie des principaux constituants :

La noix de cajou contient de 146 à 348 mg d'acide ascorbique pour 100g et des tanins.

L'écorce contient des tanins hydrolysables et non hydrolysables, de l'acide anacardique, des flavones.

La gomme de l'écorce contient de l'acide anacardique et des phénols aromatiques dérivés tels que cardol, anacardol et ginkgol.

Dans les feuilles on trouve des polyphénols, des flavonoïdes (kaemférol, quercétine).

Le fruit contient du cardol.

Formule 1: huile de la coque : anacardol et cardol

Propriétés pharmacologiques :

L'extrait d'écorce est hypoglycémiant (cette activité serait liée aux composés stigmat-4-en-3-ol et stigmat-4-en-3-one), antihypertenseur (vasodilatation périphérique) et anti-inflammatoire, antifongique. La teinture d'écorce inhibe : *Shigella flexneri*, *Salmonella typhi*. L'extrait aqueux d'écorce inhibe :

cherichia coli,
Shigella flexneri

,
Salmonella typhi, *Cryptococcus neoformans*

Es

L'acide anacardique a une action contre *Staphylococcus aureus* (modérée), *Mycobacterium smegmatis*, *Bacillus subtilis*

,
Trychophyton mentagrophyte

,
Saccharomyces cerevisiae
(modérée) et
Vibrio cholerae

.

L'extrait de coque a une action contre les ankylostomes, les ascaris et la trichine.

L'huile essentielle des feuilles a une action dépressive sur le système nerveux central.

Toxicologie :

L'huile de la coque cause de violentes dermatites au contact avec la peau. (allergène Ana o 2). Les alcénylphénols peuvent s'oxyder en quinones, qui se fixent de façon covalente aux protéines, pour former un complexe antigénique.

Discussion :

L'utilisation traditionnelle est à respecter.

L'utilisation de l'écorce pour ses propriétés antihypertensives et hypoglycémiantes est à encourager (macération de 10 g de poudre d'écorce pour 200 ml d'eau, boire 20 ml de cette solution deux fois par jour).

Références principales :

[Akinpelu, 2001], [Alexander-Lino & al., 2004], [Allorge 2002], [Bruneton 1999], [Mota & al., 1985], [Nacoulma/Ouedraogo 1996], [Nicolas 1999], [Ojewole, 2003], [Schmourlo & al, 2005], [Teuber & al., 2002], [Wang & al, 2003].