

JUJUBIER

Nom latin : *Ziziphus Mauritania (Lamk)*

Synonymes : *Ziziphus jujuba (L.)*

Cousins : *Ziziphus mucronata (W)*, *Ziziphus Spina-Christi*,

Famille : Rhamnacées

Description : Arbuste épineux et sarmenteux, buisson ou petit arbre de 4 à 10 mètres de haut avec les branches qui retombent.

Ecorce : grise, beige, brune, certaines sont fissurées laissant paraître une couleur rougeâtre

Feuilles : très variables de formes : elliptiques, ovales de 2 à 7 cm / 1 à 4 cm, sommet et base arrondie. Limbe vert plus ou moins brillant, dessous plus grisâtre

Fleurs : jaunâtre, pédicellée (environ 2 mm de long), avec un diamètre de 3 à 4 mm avec un calice à 5 dents et un corolle à 5 pétales.

Fruit : globuleux (allongé dans d'autres variétés), lisse, taille jusqu'à 3 cm de diamètre. couleur orangé à rouge, allant vers le brun à la maturité. Gros noyau et pulpe blanchâtre

Floraison : saison des pluies

Habitat : on trouve des variétés de jujubes dans tous les endroits chauds du globe (y compris en Provence où le jujube s'appelle la "chichourle" ou en Chine où le fruit est appelé "la datte chinoise". Cette variété pousse dans la savane sahélo-soudaniennes, sur terrains cultivés, sols sableux, ou bien en bord de mares...

Utilisation médicale

Ecorce : ulcère, hémorragie après un accouchement

Fruit : rachitisme, scorbut,

Racines : vermifuges, syphilis, diarrhée, douleurs abdominales, indigestion, fièvre empoisonnement

Feuilles : diarrhée, plaie, abcès

Utilisation alimentaire

Le jujube se consomme en frais, en conserves, confits, en confiture, en liqueur, ou à l'état de pâte. Pour la conservation, les jujubes sont ordinairement séchées sur des claies au soleil.

Il existe également une boisson alcoolisée qui ressemble au cidre.

Certaines ethnies peules ou Touaregs, fabriquent avec les jujubes sèches, une sorte de pain non levé appelé " Oufers " il prend la forme de galette épaisse, percée d'un trou au centre pour le suspendre à la selle du chameau grâce à une petite corde.

Utilisation matérielle

- Le bois est résistant aux termites : on s'en sert pour fabriquer des piquets, des pieds de lit, des manches d'outils, ou encore des ustensiles de cuisine
- L'écorce est utilisée pour le tannage des cuirs, une fois broyée elle devient une couleur naturelle beige ou grise.
- Il est utilisé en ébénisterie de luxe sous le nom d'acajou d'Afrique.
- Il fournit un bon combustible et un charbon de première qualité.
- Le noyau de jujube broyé fournit une huile de qualité qui convient à tous les types de peaux. Elle régénère ainsi les peaux sèches et régule les peaux grasses.

Pour en savoir plus : <http://association.fruits.oublies.pagesperso-orange.fr/contrib/jujube/jujube.html#cultivars>





Jujubier sauvage, zone sahélienne entre Gorom gorom et Dori



Jujubier cultivé à Dori



Jujubier cultivé : écorce fissurée laissant apparaître une couleur rougeâtre.



Fruit encore vert, plus gros qu'un jujube sauvage

Tiré de :

<http://www.burkinafaso-cotedazur.org>