



## Citrullus colocynthis



Kafurdo / Kanei hottou / Déné-bamdy / Tagallat / N'gaa // Niri / - / - // Coloquinte

# Citrullus colocynthis

Kafurdo



Avec les graines on peut faire  
de l'huile



Semences  
préparées par Rewild.Earth





# Citrullus colocynthis

## Au Niger :

**Kafurdo** (*Hausa*) – **Kanei hottou** (*Djerma*) – **Déné-bamdy** (*Fulfulde*) – **Tagallat** (*Tamacheq*) – **N'gaa** (*Kanuri*)

**Au Burkina Faso : Niri** (*Mooré*) **En France : Coloquinte**

**Les Fruits** murissent en avril. A partir **des graines**, Sahara Sahel Foods fait de **l'huile**  
**Les graines** contiennent 30 à 40 % d'une huile jaune clair, qui renferme un alcaloïde, un glucoside et une saponine. Elles montrent un effet insulino-stimulant.  
Ces **graines torréfiées**, riches en lipides et en protéines, ont un goût de noix et sont consommées entières dans certains pays d'Afrique.

**Les racines** ont des propriétés purgatives et sont utilisées contre la jaunisse, les rhumatismes et les maladies urinaires