



Hyphaene thebaica

Goriba / Kongwu / G ll hy / Taggeyt / Karjim // koomb-bila / - / - // Palmier doum



Les fruits

Hyphaene thebaica

Goriba



Ses palmes, servent en vannerie pour la fabrication de corbeilles, de nattes et de cordes.



Graines

Hyphaene thebaica

Goriba



**Semences
préparées par Rewild.Earth**



Quand le fruit n'est pas mûr, on peut casser l'écorce pour en manger la pulpe liquide blanche et sucrée.

Quand il est mûr le noyau blanc devient très dur

L'écorce du fruit mûr, brun-rouge
renferme une sève sucrée qui peut être transformée en **jus**

Hyphaene thebaica

Au Niger :

Goriba (*Hausa*) – **Kongwu** (*Djerma*) – **Gélléhy** (*Fulfulde*) – **Taggeyt** (*Tamacheq*) – **Karjim** (*Kanuri*)

Au Burkina Faso : koomb-bila (*Mooré*) – **En France : Palmier doum**

Ses fruits mûrissent en janvier-février. Ils sont consommés à différents stades :

Lorsque les fruits sont immatures la noix, liquide et sucrée, est très appréciée des enfants

Lorsque le fruit est mûr, la noix blanche devient très dure et **l'écorce du fruit**, brun-rouge renferme une **sève sucrée**. Elle est pilée et vendue sur le marché pour en extraire **un jus marron**.

Ce jus sucré est utilisé pour confectionner des galettes de mil

Ses feuilles, des palmes, servent en vannerie pour la fabrication de corbeilles, de nattes et de cordes.

Les fruits entiers et séchés peuvent être conservés pendant **5 ans**.

Ses palmes, servent en vannerie pour la fabrication de corbeilles, de nattes et de cordes...

Le tronc du palmier doum est fréquemment utilisé dans la construction comme bois d'œuvre