

**Balanites aegyptiaca**



**Aduwa / Garbey / Tanni / Aboragh / Biito //  
Kieglga / Shiam / Sekeneyiri // Dattier du désert**



**Balanites aegyptiaca**

Aduwa



**Balanites aegyptiaca**  
Aduwa



**Balanites aegyptiaca**  
Aduwa



Fruits du dattier du désert / Aduwa

# Balanites aegyptiaca

Aduwa



Les amandes et semences  
présentées par Rewild.Earth



Après avoir cassé les noyaux pour sortir les  
amandes,  
les femmes utilisent les coques comme matériau  
de chauffage pour la cuisine



## Huile

C'est une huile de très bon goût, excellente pour salade, confection des pains, dans la sauce... A la poêle aussi.

## Aduwa *Balanites aegyptiaca* Dattier du désert



Amandes fraîches ou désamérisées

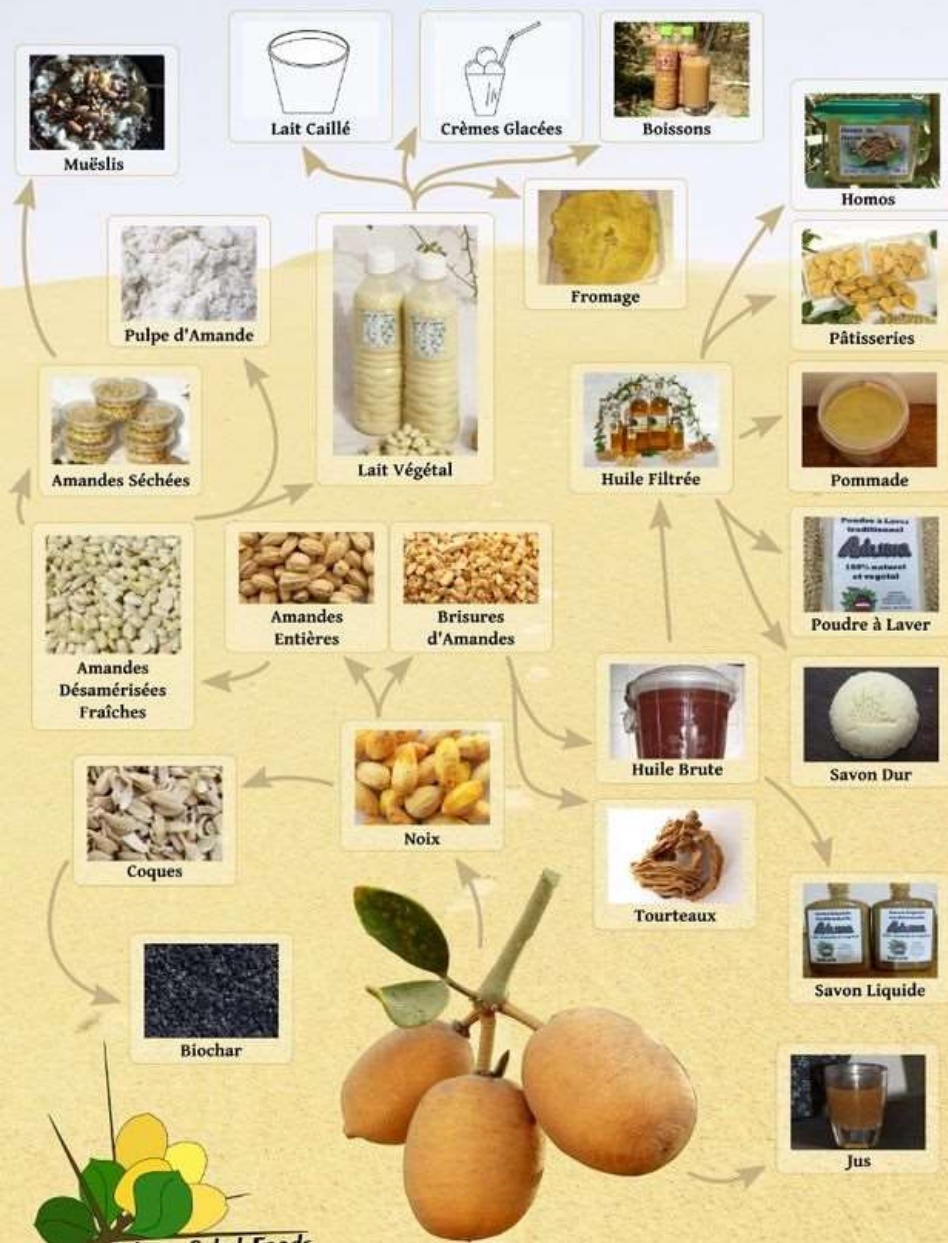


Lait d'Amande  
Une boisson délicieuse  
sans sucre ajouté !



Et aussi, jus, pulpe d'amande,  
biscuits... et cosmétique

## Les produits dérivés des fruits de *Balanites aegyptiaca*



## Aduwa *Balanites aegyptiaca* Dattier du désert

Produits dérivés  
présentés par  
Sahara Sahel Foods



# Balanites aegyptiaca

(Balanitaceae)

**Au Niger :**

**Aduwa** (*Hausa*) – **Garbey** (*Djerma*) – **Tanni** (*Fulfulde*) – **Aboragh** (*Tamacheq*) – **Biito** (*Kanuri*)

**Au Burkina Faso :** **Kieglga** (*Mooré*) - **Shiam** (*Lyélé*) – **Sekeneyiri** (*Dioula*)

**En France :** **Dattier du désert**

Petit arbre noueux et très épineux, ne perd jamais ses feuilles

**Les fruits** mûrissent en novembre-décembre. Ils sont consommés frais, secs ou en **jus**. Avec **les amandes** on fait de l' **huile**, et avec **la pulpe d'amande, des biscuits et du lait**. **Les noix** de *Balanites aegyptiaca* peuvent **se conserver 3 ans**.

L' **huile alimentaire** composée à 70% d'acides gras insaturés : acide palmitique 15,1 % ; acide stéarique 10,8 % ; acide oléique 33,2 % ; acide linoléique 37,3 %. (analyse faite sur l'huile produite par Sahara Sahel Foods).

Utilisation principalement à des fins culinaires !

Mais elle peut aussi servir de **pommade**. Elle s'aspire bien par la peau, et celle-ci ne reste plus grasse après l'application.

**Pour plus de renseignements sur Sahara Sahel Foods, mail :** [info@saharasahelfoods.com](mailto:info@saharasahelfoods.com)