

**Salvadora persica**



**Babul - Toothbrush bush - L'arbre à cure-dents**



## Salvadora persica

### Babul



**Les fruits violets** peuvent être consommés crus.  
Ils ont un goût sucré un peu poivré

# Salvadora persica

Babul



Les feuilles fraîches sont  
consommées comme **salade**  
**Sahara Sahel Foods** en utilise  
dans son **Homos de Hanza**

Ses petites branches servent  
de brosses à dents



Les feuilles séchées et broyées  
font de très bonnes  
poudres pour le thé



# Salvadora persica

## Babul



**Le Sel de babul** convient dans les soupes, les salades, les sauces, et assaisonne très bien la viande de volaille



An advertisement for Babul Salt. It features a green and white background with a decorative arch. On the left, there is a logo that says "100% MADE In Niger" and the hashtag "#ConsommonsNigériens". In the center, the text "SEL DE BABUL" is prominently displayed. Below the text, there is an illustration of several small, cylindrical containers of salt stacked on top of each other, with a small pile of salt granules in front. At the bottom, a green banner contains the text "DU 29 NOV AU 01 DÉC 2018 AU PALAIS DU 29 JUILLET DE NIAMEY" and the website "www.madeinniger-expo.ne".



**Pour obtenir le sel de babul**, les feuilles de l'arbre sont collectées et séchées. Ensuite les feuilles sont brûlées. La prochaine étape est de faire passer de l'eau par les cendres et puis on récupère cette eau. Enfin on filtre l'eau salée, et on la fait évaporer pour retenir le sel.



# Salvadora persica

Au Niger : **Babul** - En anglais : Toothbrush bush – En Français : L'arbre à cure-dents

C'est une plante vivace sauvage sahélo-saharienne qui pousse entre autres dans des terres salées, **Les fruits violets** peuvent être consommés crus. Ils ont un goût sucré un peu poivré

**Les feuilles fraîches** sont consommées comme **salade**

**Sahara Sahel Foods** utilise des **feuilles** de **Babul** dans son **Homos de Hanza**.

Il fabrique **des poudres pour le thé** avec des **feuilles, séchées et broyées**

A partir des feuilles, il fait aussi du **sel de babul** qui est un sel végétal, différent du sel de table classique. Il n'est probablement pas basé sur la chlorure de sodium pur, mais plutôt un mélange de sels différents. Ainsi, le sel de babul est un sel aromatisé qui reproduit le goût piquant des feuilles. Il est à considérer comme une épice.

Voir en Pdf [La Fiche technique Sel de babul](#) élaborée par Sahara Sahel Foods

## Usage Médical

**Les brindilles d'arbres** ont été utilisées pendant des siècles pour le nettoyage des dents.

Les **feuilles** sont antiscorbutiques, astringentes, diurétiques, laxatives et utilisées dans les névralgies, l'asthme, la toux, le rhume, la bronchite, la dyspepsie flatulente et comme antidote anti-poison.

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