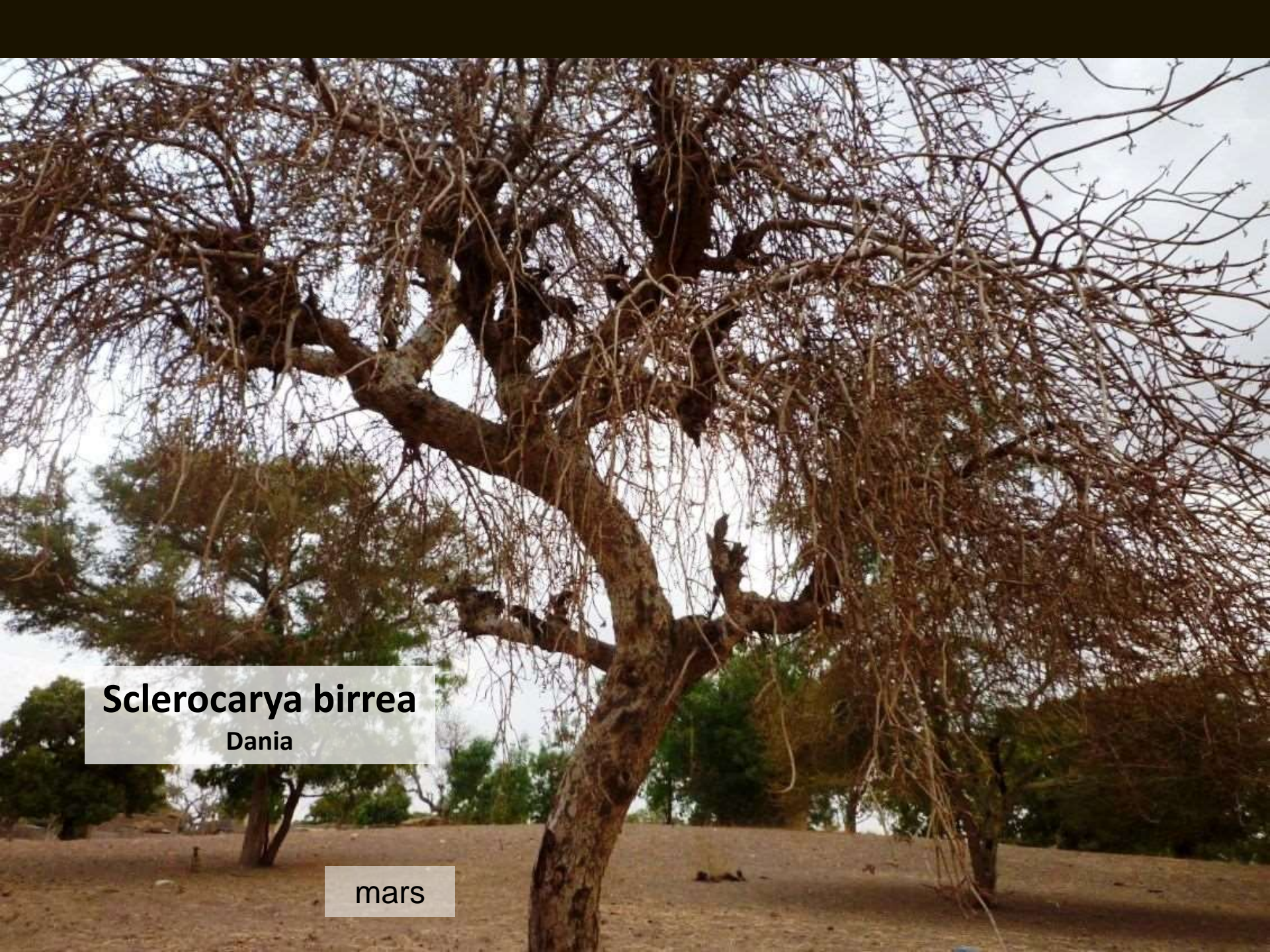


**Sclerocarya birrea**

Dania

**Dania / Daney, Luley / Hédi / Tuwila / Koma // Noabga / Malu / Nogosigawaba //  
Marula ou Prunier jaune**





**Sclerocarya birrea**

Dania

mars



# Sclerocarya birrea

Dania

mars



Arbre femelle



Arbre mâle



A photograph of a Sclerocarya birrea tree, showing its characteristic bipinnate leaves and several large, round, yellow fruits hanging from the branches. The tree is set against a background of more greenery and a clear sky.

**Sclerocarya birrea**

Dania

juin



# Sclerocarya birrea

Dania

Juin



Les fruits mûrs sont ramassés  
sous les arbres



Un Paysan casse le noyau du fruit pour  
manger son amande au Burkina Faso

# Sclerocarya birrea

Dania



Ses feuilles



Avec ses fruits,  
jus et confiture



Ses amandes  
très  
appréciées  
peuvent être  
transformées  
en huile



Des semences  
préparées par Rewild.Earth

# Sclerocarya birrea

## Anacardiaceae

### Au Niger :

**Dania** (*Hausa*) – **Daney, Luley** (*Djerma*) – **Hédi** (*Fulfulde*) – **Tuwila** (*Tamacheq*) – **Koma** (*Kanuri*)

**Au Burkina Faso** : **Noabga** (*Mooré*) - **Malu** (*Lyélé*) – **Nogosigawaba** (*Dioula*)

**En France** : **Marula** ou **Prunier jaune**

**Le fruit** riche en vitamine C mûrit en mai-juin. Il peut être mangé cru ou transformé en jus. On peut aussi en faire de la confiture.

**Ses feuilles** sont comestibles

**L'amande** est consommée soit crue comme des arachides, soit réduite en **brisure** ou en **pâte** comme condiment ou pour faire des pâtisseries. Elle est oléagineuse et contient 60% de matières grasses dont on extrait l'huile.

**La pulpe séchée** sert comme édulcorant, ou bien fermentée elle est utilisée pour fabriquer une bière locale.

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