



Ziziphus mauritiana

Magaria / Daréy / Djabi / Tabakat / Kasulu // Mugunuga / - - //Jujubier

Ziziphus mauritiana
Magaria

Janvier



Ziziphus mauritiana
Magaria



Vente au marché (Burkina Faso)

Ziziphus mauritiana

Magaria



La graine est comestible contenant 36 % de protéine, 27 % de lipides et 21 % de glucides



Le fruit sec pilé donne une farine qui permet de faire pains ou biscuits



La poudre de pulpe naturelle, savoureuse et saine. À manger sur vos bouillies, dans votre lait, ou simplement en petites cuillérées.



Semences préparées par Rewil.Earth



Ziziphus mauritania

Rhamnacée

Au Niger :

Magaria (*Hausa*) – **Daréy** (*Djerma*) – **Djabi** (*Fulfulde*) – **Tabakat** (*Tamacheq*) – **Kasulu** (*Kanuri*)

Au Burkina Faso : Mugunuga (*Mooré*) - **En France :** Jujubier

Un fruit si petit qui semble si sec et tellement riche !

Le fruit mûrit de décembre à février.

La pulpe est très riche en vitamines A et C, K1 et E, en fer, phosphore, calcium, en protéines et riche en sels minéraux. Ils sont utilisés contre le rachitisme, l'anorexie, le kwashiorkor et le scorbut

La graine aussi est comestible et contient 36 % de protéine, 27 % de lipides et 21 % de glucides

Utilisation médicale

Ecorce : ulcère, hémorragie après un accouchement **Fruit** : rachitisme, scorbut,

Racines : vermifuges, syphilis, diarrhée, douleurs abdominales, indigestion, fièvre empoisonnement **Feuilles** : diarrhée, plaie, abcès

Pour plus de renseignements sur Sahara Sahel Foods, mail : info@saharasahelfoods.com