

See discussions, stats, and author profiles for this publication at: <https://www.researchgate.net/publication/297260127>

Production de l'huile de Carapa procera

Technical Report · February 2016

DOI: 10.13140/RG.2.1.4682.2168

CITATIONS

0

READS

1,791

8 authors, including:



Patrice Bazongo

Université Pr. Joseph Ki Zerbo

9 PUBLICATIONS 21 CITATIONS

[SEE PROFILE](#)



Fanta Reine S. Tiétiambou

University of Ouagadougou

8 PUBLICATIONS 3 CITATIONS

[SEE PROFILE](#)



Aissata Diallo

Beijing Forestry University

8 PUBLICATIONS 2 CITATIONS

[SEE PROFILE](#)



Urbain Dembele

Institut d'Economie Rurale, Bamako

12 PUBLICATIONS 26 CITATIONS

[SEE PROFILE](#)

Some of the authors of this publication are also working on these related projects:



ENRECA (Enhancement and capacity building in West Africa) [View project](#)



SUN (Sustainable Use of Natural Vegetation in West Africa) [View project](#)

Production de l'huile de *Carapa procera*



Introduction

La présente fiche technique est destinée aux transformatrices locales pour améliorer la qualité de leur production mais également aux promoteurs des petites industries agro-alimentaires pour la valorisation des ressources végétales oléagineuses locales.

Caractéristique de l'arbre

Carapa procera est un arbre des galeries forestières des zones agro-écologiques soudanienne et guinéenne.

Noms vernaculaires

- Français : arbre à huile de kunda, arbre à huile de tallicoonah, bois crabe
- Bambara, Dioula, Malinké : Kôbi ou Gobi, Tulukuna



Utilisations

- Cosmétique : L'huile peut être utilisée dans la formulation de laits et crèmes hydratants à cause de sa richesse en acide oléique. Elle peut aussi être utilisée dans la formulation de savon à cause de son indice de saponification élevé.
- Médicinale : Les propriétés antiallergiques, antibactériennes, vermifuges et cicatrisantes justifient ses multiples usages en médecine humaine et animale.
- Bio-pesticide : L'huile possède des propriétés insectifuges.

Collection et conservation des fruits

- Période de collecte : juillet à septembre
- Conditions de collecte : ramasser les fruits tombés à terre
- Conservation : bouillir immédiatement les noix et les stocker à l'abri de l'humidité.



Cette fiche technique est le fruit des travaux de recherche réalisés dans le cadre du projet QualiTree financé par DANIDA (10-002AU).



Citation: Bazongo P, Tiétiambou F.R.S., Diallo A.D.A., Dembélé U., Kouyaté A.M., Lykke A.M., Ouédraogo A., Bassolé I.H.N., 2016. Production de l'huile *Carapa procera*. Fiche technique. Projet QualiTree.

