GOMBO OUEST-AFRICAIN

gombo ouest-africain, gombo

Abelmoschus caillei Malvaceae

ECHO® FICHE D'INFORMATIONS DE LA PLANTE

Description

Okra was probably brought to West Africa by Polynesian or S.E. Asian navigators. It is now found in nearly every farm market in Africa, a favorite food in West and Central Africa. This variety of okra is particularly popular with subsistence farmers as it produces a food crop year round, has a higher market value as it is available out-of-season and grows better than common okra in humid climates.

Utilisations

En médecine, le gombo ouest-africain est utilisé pour remplacer le plasma sanguin. Son écorce contient une fibre qui peut être filée pour fabriquer de la corde, des lignes de pêche ou des trappes d'animaux. Ses graines rôties sont utilisées comme substitut du café. Toutes les parties de la plante peuvent être mangées ou données au bétail.

Noms courants

- anglais
  - African Okra
  - Quimbombó
  - Quimbombótardio
- castillan
  - Quimbombo Africano
  - Quimbombó De Temporada Seca
  - Quimbombó Del Oeste Africano
- haïtien
  - Gombo Afriken
  - Kalalou
  - Okra sezon sech
  - okra Afrik-Lwes

Culture

Le gombo ouest-africain nécessite une durée du jour courte ne dépassant pas 13 heures d'ensoleillement par jour. C'est pourquoi il est planté directement dans les régions côtières équatoriales de l'Afrique de l'Ouest et centrale à des latitudes inférieures à 11 ºN et 11 ºS. Les plantes peuvent atteindre une hauteur de 4 m (13 pi) et vivre jusqu'à 3 ans. Les pointes de croissance peuvent être pincées pour accroître le nombre de fruits par plante. Après la récolte, la plante peut être fortement taillée et elle repoussera lorsque les pluies reviendront. Le gombo ouest-africain nécessite une grande quantité d'urée provenant de fumier ou d'engrais chimiques durant ses premiers mois de croissance car il doit produire beaucoup de matière végétale avant de fleurir. Cette caractéristique explique la production tardive de ses fruits dans la saison de culture comparativement au gombo commun. Dans les régions arides, il est recommandé de faire tremper les graines pendant 24 heures pour en améliorer la germination.

récolte et production de semences

Les gousses d'okra ouest-africain peuvent être récoltées dès 8 semaines après l'ensemencement. Les gousses sont mauve-rouge foncé ou rouge-vert et parfois velues ou épineuses. Il faut régulièrement récolter les fruits 3 ou 4 jours après la floraison (les petits fruits très tendres frais ou séchés se vendent à un meilleur prix) ou 6 ou 7 jours après la floraison. À ce stade plus avancé, les bouts pointus des fruits doivent se casser, non pas se plier, ce qui constitue un signe de fraicheur. Après 5 semaines supplémentaires, les gousses brunes sont prêtes à être récoltées pour les graines. Porter alors des gants pour se protéger les mains contre les épines sèches et dures des gousses. Étendre les gousses sur une toile dans un endroit sec et à l'ombre. Les conserver ensuite dans un récipient à l'épreuve des rongeurs. Les graines seront viables pendant jusqu'à cinq ans mais il faut les laisser en gousse jusqu'à l'ensemencement.

Ravageurs et maladies

Lorsque cultivé à petite échelle, le gombo ouest-africain n'a pas de problèmes sérieux de ravageurs mais les plantations commerciales peuvent être attaquées par les grillons, les altises, la noctuelle de la tomate et l'oïdium. La rotation des cultures, l'utilisation de variétés résistantes, l'élimination manuelle des chenilles, la destruction des plantes malades et de tous les résidus de plante après la récolte ainsi que la pulvérisation de pyréthroïdes sont toutes des mesures recommandées de contrôle des ravageurs et des maladies.

Cuisine et nutrition

Les gousses, les feuilles et les pointes de croissance peuvent être frites, bouillies ou ajoutées aux soupes (gombo). On peut ajouter du jus de citron aux gousses de gombo cuites pour en rendre la texture plus appétissante. Les gousses sont une bonne source de vitamine C et de calcium. Tranchées, elles peuvent être séchées pendant plusieurs jours, conservées et pulvérisées pour être ajoutées aux soupes et aux sauces de plats de poisson ou de viande.

©2023 ECHO Inc.

Les graines peuvent être pressées ou moulues pour la production d'huile ou de moulée. Les feuilles du gombo ouest-africain contiennent plus de protéines et moins de mucilage que les gousses.

Références

1. Siemonsma, West African Okra - Morphological and Cytogenetical Indications for the Existence of a Natural Amphiploid of Abelmoschus esculentus (L.) Moench and A. manihot (L). Medikus, Euphytica 31: 242-252 (1982)

©2023 ECHO Inc.