

ARBRE MAKOLA, MAHOGANY BEAN, COLLIER

arbre makola, mahogany bean, collier

Azelia quanzensis

Leguminosae

ECHO® FICHE D'INFORMATIONS DE LA PLANTE

Origine

Cet arbre originaire du Malawi pousse aujourd'hui en Afrique de l'Ouest, Afrique de l'Est et Afrique centrale. En Afrique du Sud, il est considéré une espèce rare.

Utilisations

L'arbre makola sert principalement comme bois dans la fabrication de meubles, de planchers, de portes, d'escaliers et de fenêtres et comme bois de cuisson. D'une couleur rousse, ce bois durable résiste assez bien aux termites. C'est un arbre fixateur d'azote dont les gousses et les feuilles peuvent être utilisées comme fourrage. Il s'intègre bien aux parcelles agroforestières. Il peut atteindre une hauteur de 25 m (82 pi) s'il n'est pas taillé. Les racines ont des propriétés médicinales dans des applications topiques, mais ingérées, elles sont très toxiques pour les humains.

Noms courants

- anglais
 - Arbre Makola
 - Mahogany Bean
 - Afzelia
- swahili
 - collier Mbambakofi

Culture

L'arbre makola se reproduit par ensemencement direct ou transplantation de plantules semées au préalable dans des pots. Il est recommandé de semer les graines dans un mélange de terre sablonneuse en pesant dessus jusqu'à ce qu'elles soient à ras de terre. Maintenir les plantules humides jusqu'au moment de la transplantation lorsqu'au moins deux groupes de feuilles auront apparus. L'arbre makola pousse d'abord lentement, notamment dans les régions au climat frais. Il résiste très bien à la sécheresse et pousse le mieux dans les milieux boisés près de plans d'eau ou dans les champs ouverts à une altitude inférieure à 1800 m (5900 pi). Cet arbre préfère les sols profonds, sablonneux et bien drainés avec une pluviosité de 1000 mm (39 po) et une plage de température de 17 à 30 °C (de 63 à 86 °F).

récolte et production de semences

Cette espèce produit chaque année une grande quantité de gousses brun foncé plates et ligneuses, de 6 à 8 mois après la floraison. Les gousses peuvent être récoltées et séchées au soleil lorsqu'elles passent du vert au brun et mesurent de 10 à 25 cm (de 4 à 10 po) de long. Frapper les gousses à l'aide d'un bâton pour les ouvrir et extraire les graines qu'elles renferment. Les graines sont noires avec un arille rouge orangé (capsule charnue couvrant une des extrémités de la graine). Enlever l'arille et continuer de faire sécher au soleil. Les graines se conservent bien pendant plusieurs années à température ambiante dans des récipients hermétiques.

Ravageurs et maladies

Les pires ravageurs sont les babouins, les écureuils et d'autres détritivores qui en mangent toutes les gousses, particulièrement durant la saison sèche lorsqu'il y a pénurie d'aliments. C'est pourquoi il est recommandé de surveiller de près la maturation des gousses et de les récolter rapidement. Plusieurs espèces de larves de papillon attaquent les feuilles de cet arbre.

Cuisine et nutrition

Only the very young leaves, either fresh or steamed, are edible by humans as a vegetable. The roots are poisonous though are used medicinally in poultices for kidney problems, snake bites, and chest pains

Variétés

Seules les toutes nouvelles feuilles, mangées fraîches ou cuites à la vapeur, sont comestibles pour les humains. Les racines sont toxiques mais sont utilisées dans des cataplasmes pour les affections aux reins, les morsures de serpent et les douleurs à la poitrine.