Acacia victoriae Benth., 1848
(Acacia élégant (tp))*

Identifiants : 333/acavic

Association du Potager de mes/nos Rêves (https://lepotager-demesreves.fr)
Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 23/05/2024

- ***Classification phylogénétique :***
    - ***Clade : Angiospermes ;***
    - ***Clade : Dicotylédones vraies ;***
    - ***Clade : Rosidées ;***
    - ***Clade : Fabidées ;***
    - ***Ordre : Fabales ;***
    - ***Famille : Fabaceae ;***
- ***Classification/taxinomie traditionnelle :***
    - ***Règne : Plantae ;***
    - ***Division : Magnoliophyta ;***
    - ***Classe : Magnoliopsida ;***
    - ***Ordre : Fabales ;***
    - ***Famille : Fabaceae ;***
    - ***Genre : Acacia ;***
- ***Synonymes : Racosperma victoriae (Benth.) Pedley 1987 ("basionyme de", selon INPI) ;***
- ***Synonymes français : elegant wattle (ou elegant acacia), prickly wattle = acacia épineux (tp*), gundabluey, bramble wattle = ronce acacia (tp*) ;***
- ***Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Bramble wattle, Gundabluey , Aliti, Atunpa, Elegant wattle, Ngatuppa, Prickly wattle ;***

- ***Note comestibilité : ****
- ***Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) :***

  Fruit (graines$^{0(+x),50,51,153}$ [nourriture/aliment et base boissons/breuvages$^{\{\{\{(dp*)}$: café$^{0(+x)}$]) et tronc (extrait$^{(dp*)}$ {gomme$^{0(+x)}$}) comestibles$^{0(+x)}$.

  Graines, gomme, graines - café. Quand les graines sont complètement formées, mais encore vertes, les gousses sont légèrement grillées et les graines mangées. Les graines mûres peuvent être utilisées comme une aide alimentaire d'urgence après torréfaction puis broyage pour obtenir une pâte avec de l'eau et préparée comme un damper ; elles peuvent être utilisées dans le pain, les biscuits, les pâtes, la crème glacée et transformées en sirop.

  La gomme blanche est également consommée.

  Les graines grillées sont utilisées comme substitut de café appelé wattleccino$^{\{\{\{0(+x)}$.

  Graine - cuite[301]. Une saveur délicieuse[301]. La graine peut être séchée et moulue en poudre puis utilisée avec de la farine de blé, etc. pour faire du pain et des gâteaux[301]. La farine sombre et riche produite à partir de la graine est de haute qualité avec des notes de café et de chicorée dans la saveur[301]. Les gousses sont également récoltées lorsque les graines sont complètement formées, mais encore vertes - les gousses sont ensuite légèrement grillées et la graine est

mangée [1297]. Les graines d'acacia sont très nutritives et contiennent environ 26 % de protéines, 26 % de glucides disponibles, 32 % de fibres et 9 % de matières grasses. La teneur en matières grasses est plus élevée que celle de la plupart des légumineuses, l'arille fournissant l'essentiel des acides gras présents. Ces acides gras sont en grande partie insaturés. La teneur énergétique est élevée chez toutes les espèces testées, avec une moyenne de 1 480 ± 270 kJ pour 100 g. Les graines sont des aliments à faible indice glycémique - l'amidon est digéré et absorbé très lentement, produisant une augmentation légère mais soutenue de la glycémie et retardant ainsi l'apparition de l'épuisement lors d'un exercice prolongé[1295]. La graine torréfiée peut être utilisée comme substitut du café[301]. Une gomme blanche trouvée sur le tronc peut être mangée[1297]{{{5(+)}.

Lorsque les graines sont complètement formées mais encore vertes, les gousses sont légèrement grillées et les graines sont mangées. Les graines mûres peuvent être utilisées comme aliment d'urgence après la torréfaction puis le broyage en une pâte avec de l'eau et la cuisson comme amortisseur. Il peut être utilisé dans les pains, biscuits, pâtes, glaces et transformé en sirop. Des vers blancs comestibles se trouvent dans les racines. La gomme blanche est également consommée. Les graines torréfiées sont utilisées comme substitut du café appelé wattleccino

Partie testée : graine{{{0(+x) (traduction automatique)
Original : Seed{{{0(+x)

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro-vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
6.9	1384	331	17.5	0	0	10.4	2.2

néant, inconnus ou indéterminés.néant, inconnus ou indéterminés.

- *Usages médicinaux : Des larves comestibles se trouvent dans les racines{{{0(+x) ;*

- *Illustration(s) (photographie(s) et/ou dessin(s)):*

Par Ian Sutton, via wikimedia

- *Autres infos :*

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

  - *Distribution :*

    Une plante indigène d'Australie. Il préfère les sols moyens à lourds. Il peut pousser dans les zones calcaires et salées. Il convient à une position ensoleillée ouverte mais peut pousser à mi-ombre. Il résiste à la sécheresse et au gel. Il convient aux zones arides mais poussera dans des climats plus frais et humides. Il se produit aussi loin au nord que 17 ° S de latitude. Il se produit dans les zones avec une pluviométrie de 130 à 250 mm par an mais aussi dans les zones avec 2000 mm de précipitations. Les jeunes plantes peuvent survivre aux incendies. Les racines peuvent s'étendre profondément (27 m) dans le sol et cette plante indique souvent des eaux souterraines. Il peut pousser dans des endroits arides. Il convient aux zones de rusticité 8-11{{{0(+x) (traduction automatique)}.

    Original : A native plant of Australia. It prefers medium to heavy soils. It can grown in limestone and salty areas. It suits an open sunny position but can grow in part shade. It is drought and frost resistant. It suits arid areas but will grow in cooler moist climates. It occurs as far north as 17Â° S latitude. It occurs in areas with a rainfall from 130 to 250 mm per year but also in areas with 2,000 mm rainfall. Young plants can survive fires. Roots can extend deeply (27 m) into the soil and this plant often indicates underground water. It can grow in arid places. It suits hardiness zones 8-11{{{0(+x)}.

  - *Localisation :*

Afrique, Asie, Australie *, Iran, Israël, Libye, Afrique du Nord, Pakistan[{{{0(+x) (traduction automatique)].

Original : Africa, Asia, Australia*, Iran, Israel, Libya, North Africa, Pakistan[{{{0(+x)].

- ***Notes :***

  Il existe environ 1350 espèces d'Acacia. Plus de 1 000 se produisent en Australie. Il a des propriétés anticancéreuses. Aussi comme Mimosaceae[{{{0(+x) (traduction automatique)].

  Original : There are about 1,350 Acacia species. Over 1,000 occur in Australia. It has anticancer properties. Also as Mimosaceae[{{{0(+x)].

- ***Liens, sources et/ou références :***

  - ***[50]"World Wide Wattle" (en anglais) :*** https://www.worldwidewattle.com/infogallery/utilisation/acaciasearch/pdf/victoriae.pdf ***;***
  - ***[51]Florabank (en anglais) :*** https://www.florabank.org.au/lucid/key/species%20navigator/media/html/Acacia_victoriae.htm ***;***
  - ***[153]"Bushfood Australia" (en anglais) :*** https://www.bushfoodaustralia.com.au/wattleseed/ ***;***
  - ***[5]"Plants For a Future" (en anglais) :*** https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Acacia_victoriae ***;***

  dont classification :

  - ***"The Plant List" (en anglais) :*** www.theplantlist.org/tpl1.1/record/ild-31544 ***;***
  - ***"GRIN" (en anglais) :*** https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=1028 ***;***

  dont livres et bases de données : [0]"Food Plants International" (en anglais) ;

  dont biographie/références de [0]"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

  Bindon, P., 1996, Useful Bush Plants. Western Australian Museum. p 31 ; Bodkin, F., 1991, Encyclopedia Botanica. Cornstalk publishing, p 37 ; Bonney, N., 1997, Economic Native Trees and Shrubs for South Australia. Greening Australia (SA) inc. Campbelltown SA 5074 p 22 ; Boomsma, C.D., 1972, Native Tree of South Australia. Woods & Forests Department South Australia, Bulletin No.19. p 50 ; Cherikoff V. & Isaacs, J., The Bush Food Handbook. How to gather, grow, process and cook Australian Wild Foods. Ti Tree Press, Australia p 42, 188 ; Cundall, P., (ed.), 2004, Gardening Australia: flora: the gardener's bible. ABC Books. p 80 ; Doran, J.C., & Turnbull, J.W. (Eds), 1997, Australian Trees and Shrubs: species for land rehabilitation and farm plantings in the tropics. ACIAR Monograph No 24. p 350 ; Elliot, W.R., & Jones, D.L., 1982, Encyclopedia of Australian Plants suitable for cultivation. Vol 2. Lothian. p 129 ; Etherington, K., & Imwold, D., (Eds), 2001, Botanica's Trees & Shrubs. The illustrated A-Z of over 8500 trees and shrubs. Random House, Australia. p 57 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 151 ; Hall, N. et al, 1972, The Use of Trees and Shrubs in the Dry Country of Australia, AGPS, Canberra. p 353 ; Hemphill, I, 2002, Spice Notes. Macmillan. p 413 ; Hiddins, L., 1999, Explore Wild Australia with the Bush Tucker Man. Penguin Books/ABC Books. p 130 ; ILDIS Legumes of the World http:www;ildis.org/Legume/Web ; Kintzios, S. E., 2006, Terrestrial Plant-Derived Anticancer Agents and Plant Species Used in Anticancer research. Critical Reviews in Plant Sciences. 25: pp 79-113 ; Latz, P., 1996, Bushfires and Bushtucker. IAD. p 121 ; Lazarides, M. & Hince, B., 1993, Handbook of Economic Plants of Australia, CSIRO. p 7 ; Lord, E.E., & Willis, J.H., 1999, Shrubs and Trees for Australian gardens. Lothian. p 43 ; Low, T., 1991, Wild Food Plants of Australia. Australian Nature FieldGuide, Angus & Robertson. p 179 ; Miers, G., 2004, Cultivation and sustainable wild harvest of Bushfoods by Aboriginal Communities in Central Australia. RIRDC report W03/124 p 19 ; Milson. J., 2000, Trees and Shrubs of north-west Queensland. dp*), 1992, Flora of the Kimberley Region. CALM, Western Australian Herbarium, p 331 ; Williams, K.A.W., 1999, Native Plants of Queensland Volume 4. Keith A.W. Williams North Ipswich, Australia. p 38