

Acacia concinna (Willd.) DC,

Identifiants : 75/acacon

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze ([Le Potager de mes/nos Rêves](#))
Dernière modification le 21/09/2020

- Classification/taxinomie :
 - Ordre : Fabales ;
 - Famille : Fabaceae ;
- Nom(s) anglais et/ou international(aux) : soap-pod ;



- Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) : Fruit (graines), feuille et fleur comestiblesμ{{0(+x)μ. ;

Graines, feuilles, fleurs, légume. Les fruits acides sont utilisés dans la cuisine philippine pour donner une saveur aigre ; ils sont grillés et mangés.

Les feuilles amères sont utilisées comme substitut de tamarin.

Les graines sont comestibles après cuisson.

Les jeunes feuilles sont utilisées dans les chutneys ; elles sont également utilisées dans les soupes.

Les fleurs sont utilisées comme légumeμ{{0(+x)μ. ;



Précautions à prendre :

néant, inconnus ou indéterminés.

- Liens, sources et/ou références :

dont classification :

- ["The Plant List" \(en anglais\)](#) ;
- [INPI \(recherche en anglais\)](#) ;

dont Google (recherche de/pour) "Acacia concinna" : [pages](#), [images](#) ;

dont livres et bases de données : 0"FOOD PLANTS INTERNATIONAL " (en anglais) ;

dont biographie/références de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

Altschul, S.V.R., 1973, *Drugs and Foods from Little-known Plants. Notes in Harvard University Herbaria. Harvard Univ. Press. Massachusetts. no. 1600* ; Ambasta S.P. (Ed.), 2000, *The Useful Plants of India. CSIR India. p 5* ; Anderson, E. F., 1993, *Plants and people of the Golden Triangle. Dioscorides Press. p* ; Bircher, A. G. & Bircher, W. H., 2000, *Encyclopedia of Fruit Trees and Edible Flowering Plants in Egypt and the Subtropics. AUC Press. p 4* ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 151* ; Gouldstone, S., 1983, *Growing your own Food-bearing Plants in Australia. Macmillan p 179* ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world. p 18* ; Japanese International Research Centre for Agricultural Science www.jircas.affrc.go.jp/project/value_addition/Vegetables ; Martin, F.W. & Ruberte, R.M., 1979, *Edible Leaves of the Tropics. Antillian College Press, Mayaguez, Puerto Rico. p 197* ; Menninger, E.A., 1977, *Edible Nuts of the World. Horticultural Books. Florida p 88* ; Nielsen , 1992, *Mimosaceae, Flora Malesiana ser 1 Vol 11(1) p 48* ; Pham-Hoang Ho, 1999, *An Illustrated Flora of Vietnam. Nha Xuat Ban Tre. p 825* ; *Plant Resources Of South East Asia PROSEA Vol 8 p 311* ; *Prodr. 2:464. 1825* ; Rajkalkshmi, P. et al, 2001, *Total carotenoid and beta-carotene contents of forest green leafy vegetables consumed by tribals of south India. Plant Foods for Human Nutrition 56:225-238* ; Singh, H.B., Arora R.K., 1978, *Wild edible Plants of India. Indian Council of Agricultural Research, New Delhi. p16* ; Verdcourt, B., 1979, *Manual of New Guinea Legumes. Botany Bulletin No 11, Division of Botany, Lae, Papua New Guinea. p 164*

