

Acacia coriacea DC.

Identifiants : 125/acacor

Association du Potager de mes/nos Rêves (<https://lepotager-demesreves.fr>)

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le

- Classification phylogénétique :

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Dicotylédones vraies ;
- Clade : Rosidées ;
- Clade : Fabidées ;
- Ordre : Fabales ;
- Famille : Fabaceae ;

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Plantae ;
- Sous-règne : Tracheobionta ;
- Division : Magnoliophyta ;
- ~~Class~~ Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Fabales ;
- Famille : Fabaceae ;
- Genre : Acacia ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : witchety bush, cork bark wattle, , Desert Oak, Dogwood, Ntjirrima, Wirewood, Wiry wattle ;



- Note comestibilité : ***

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

Fruit (graines et gousses) et fleur comestibles^{{{(0+*)}}} : Les graines sont consommées après avoir été broyées en farine ; elles peuvent également être cuites à la vapeur dans les gousses vertes et mangées comme des petits pois^{{{(0+*)}}}.

Graine - cuite. Doux et nutritif[193]. La graine contient environ 20 % de protéines[193]. La graine mesure de 4 à 10 mm de long et de 4 à 6 mm de large. 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[278]. La teneur en matières grasses est plus élevée que celle de la plupart des légumineuses, l'arille fournissant l'essentiel des acides gras présents[278]. Ces acides gras sont en grande partie insaturés, ce qui constitue un avantage certain pour la santé, bien que cela présente des problèmes de stockage, car ces graisses s'oxydent facilement[278]. La teneur moyenne en glucides totaux de 55,8 + 13,7% est inférieure à celle des lentilles, mais supérieure à celle du soja tandis que la teneur moyenne en fibres de 32,3 + 14,3% est supérieure à celle des autres légumineuses comme les lentilles avec un taux de 11,7%[278]. La teneur énergétique est élevée chez toutes les espèces testées, avec une moyenne de 1 480+270 kJ pour 100 g[278]. Les graines d'acacia 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[278]. Fleurs - cuites[144]. Riches en pollen, elles sont souvent utilisées dans les beignets^{{{(5+)}}}.

Les graines sont consommées après avoir été broyées en farine. Ils peuvent être consommés crus lorsqu'ils sont jeunes ou rôtis à maturité. Ils peuvent également être cuits à la vapeur dans les cosses vertes et consommés comme des pois

Partie testée : graines sèches^{{{(0+*)}}} (traduction automatique)

Original : Seed dry^{{{(0+*)}}}

Taux d'humidité Énergie (kj) Énergie (kcal) Protéines (g) Pro- Vitamines C (mg) Fer (mg) Zinc (mg)

8.4	1507	361	23.1	vitamines A (µg)	0	0	7.7	5.8
-----	------	-----	------	------------------	---	---	-----	-----



Précautions :

néant, inconnus ou indéterminés.

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

De gauche à droite :

Par Mueller [Müller], F.J.H. von, Iconography of Australian species of Acacia (1887-1888) Iconogr. Austral. Acacia, via plantillustrations

Par Greig D., Australian National Botanic Gardens, via x

Par Fagg, M., via x

Par CSIRO, via x

Par Fagg, M., via x

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

◦ ⁵"Plants For a Future" (en anglais) : https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Acacia_coriacea ;

dont classification :

◦ "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/ild-48702 ;

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 9 ; Bonney, N., 1997, Economic Native Trees and Shrubs for South Australia. Greening Australia (SA) inc. Campbelltown SA 5074 p 4 ; Cherikoff V. & Isaacs, J., The Bush Food Handbook. How to gather, grow, process and cook Australian Wild Foods. Ti Tree Press, Australia p 36, 46, 188 ; 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 132 ; Elliot, W.R., & Jones, D.L., 1982, Encyclopedia of Australian Plants suitable for cultivation. Vol 2. Lothian. p 35 ; 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 345 ; Isaacs, J., 1987, Bush Food, Aboriginal Food and Herbal Medicine. Weldons. p 112 ; Latz, P., 1996, Bushfires and Bushtucker. IAD. p 93 ; Latz, P & Wightman, G., 1995, Desert Bush Tucker Identikit. Common Native Food Plants of Central Australia. Parks & Wild Commission Northern territory. p 8 ; Lazarides, M. & Hince, B., 1993, Handbook of Economic Plants of Australia, CSIRO. p 2 ; Low, T., 1991, Wild Food Plants of Australia. Australian Nature FieldGuide, Angus & Robertson. p 179 ; Molyneux, B. and Forrester, S., 1997, The Austrafloa A-Z of Australian Plants. Reed. p 33 ; Paczkowska, G. & Chapman, A.R., 2000, The Western Australian Flora. A Descriptive Catalogue. Western Australian Herbarium. p 303 ; Plants For A Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <https://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; Prodr.

2:451. 1825 ; Townsend, K., 1994, *Across the Top. Gardening with Australian Plants in the tropics. Society for Growing Australian Plants, Townsville Branch Inc.* p 50 ; Townsend, K., 1999, *Field Guide to Plants of the Dry Tropics. Society for Growing Australian Plants, Townsville Branch Inc.* p 12 ; Self, M., 199, *Phoenix Seeds catalogue.* p 17 ; Urban, A., 1990, *Wildflowers of Inland Australia. Portside editions.* p 79 ; Wheeler, J.R.(ed.), 1992, *Flora of the Kimberley Region. CALM, Western Australian Herbarium,* p 297 ; Williams, K.A.W., 1999, *Native Plants of Queensland Volume 4. Keith A.W. Williams North Ipswich, Australia.* p 12