

Prosopis glandulosa Torr.

Identifiants : 25711/progla

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 20/04/2024

• **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 : Prosopis ;

- **Synonymes :** *Algarobia glandulosa* (Torr.) Cooper, *Algarobia glandulosa* (Torr.) Torr. & A.Gray, *Neltuma constricta* (Sarg.) Britton & Rose, *Neltuma glandulosa* (Torr.) Britton & Rose, *Neltuma neomexicana* Britton & Rose, *Prosopis chilensis* var. *glandulosa* (Torr.) Standl, *Prosopis juliflora* var. *constricta* Sarg, *Prosopis juliflora* var. *glandulosa* (Torr.) Cockerell, *Prosopis odorata* Torr. & FrÃ©m, *Prosopis juliflora* auct. non (Swartz.)DC, *Prosopis chilensis* auct. non (Mol.) Schwart ;

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** glandular mesquite, honey mesquite, honeypod , Algarobo, Guichacho, Narab, Pluma de oro ;



• **Note comestibilité :** ***

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

Partie(s) comestible(s)^{{{(0+*)}}} : graines, miel, fruit, nectar de fleurs, légume^{{{(0+*)}}}.

Utilisation(s)/usage(s)^{{{(0+*)}}} culinaire(s) :

-les graines et les gousses ont été utilisées pour préparer de la farine et des gâteaux/cakes ;

-les gousses vertes contiennent une pulpe sucrée et peuvent être cuites et mangées ou utilisées dans les gelées ; les gousses séchées sont broyées en farine et utilisées dans les pains, gâteaux/cakes, muffins et pancakes (crêpes) ;

-la plante est la source d'une gomme ;

-le nectar de la fleur peut être aspiré^{{{(0+*)}}}.

Les graines et les gousses ont été utilisées pour préparer des repas et des gâteaux. Les gousses vertes contiennent une pulpe sucrée et peuvent être cuites et mangées ou transformées en gelée. Les gousses séchées sont moulues en farine et utilisées dans les pains, gâteaux, muffins et crêpes. La plante est la source d'une gomme. Le nectar de la fleur peut être aspiré

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

Original : Seeds^{{{(0+*)}}}

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



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

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



De gauche à droite :

Par Sargent, C.S., *Trees and shrubs, illustrations of new or little known ligneous plants (1905-1913) Trees & Shrubs vol. 2 (1913) [tt. 101-200] t. 193, via plantillustrations*

Par Fremont, J.C., *Report of the exploring expedition to the Rocky Mountains in the year 1842, and to Oregon and North California in the years 1843-44 (1845) Rep. Exped. Rocky Mts. (1845) t. 1, via plantillustrations*

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Distribution :**

C'est une plante tempérée chaude. Il pousse sur les plaines sablonneuses et les collines de sable. Il peut pousser dans les prairies désertiques. Il peut pousser sur des sols légèrement salés. Dans la région sud-est des États-Unis, elle atteint 1700 m d'altitude. Il peut pousser dans des endroits arides. Il convient aux zones de rusticité 8-11^{{{(0+x)}}} (traduction automatique).

Original : It is a warm temperate plant. It grows on sandy plains and sandhills. It can grow in desert grassland. It can grow on slightly salty soils. In the SE region of the USA it grows to 1700 m altitude. It can grow in arid places. It suits hardiness zones 8-11^{{{(0+x)}}}.

- **Localisation :**

*Afrique, Asie, Australie, Botswana, Inde, Kenya, Mexique *, Namibie, Amérique du Nord, Pakistan, Sénégal, Afrique du Sud, Afrique australe, Amérique du Sud, Soudan, USA *, Afrique de l'Ouest^{{{(0+x)}}} (traduction automatique).*

Original : Africa, Asia, Australia, Botswana, India, Kenya, Mexico, Namibia, North America, Pakistan, Senegal, South Africa, Southern Africa, South America, Sudan, USA*, West Africa^{{{(0+x)}}}.*

- **Notes :**

Aussi comme Mimosaceae. Il peut être invasif lorsqu'il est introduit dans de nouvelles régions^{{{(0+x)}}} (traduction automatique).

Original : Also as Mimosaceae. It can be invasive when introduced to new regions^{{{(0+x)}}}.

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

- **Wikipedia :**

- [https://fr.wikipedia.org/wiki/Prosopis_glandulosa_\(en_français\)](https://fr.wikipedia.org/wiki/Prosopis_glandulosa_(en_français)) ;

- https://en.wikipedia.org/wiki/Honey_Mesquite (source en anglais) ;

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

dont classification :

◦ "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/ild-154 ;

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

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

Ann. Lyceum Nat. Hist. New York 2:192. 1827 ; Astrada, E., et al, 2007, *Ethnobotany in the Cumbres de Monterrey National Park, Nuevo Leon, Mexico*. *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine* 3:8 ; Beckstrom-Sternberg, Stephen M., and James A. Duke. "The Foodplant Database." [https://probe.nalusda.gov:8300/cgi-bin/browse/foodplantdb.\(ACEDB version 4.0 - data version July 1994\)](https://probe.nalusda.gov:8300/cgi-bin/browse/foodplantdb.(ACEDB%20version%204.0%20-%20data%20version%20July%201994)) ; BELL & CASTETTER, ; Bodkin, F., 1991, *Encyclopedia Botanica*. Cornstalk publishing, p 833 ; Burkill, H. M., 1985, *The useful plants of west tropical Africa*, Vol. 3. Kew. ; Cundall, P., (ed.), 2004, *Gardening Australia: flora: the gardener's bible*. ABC Books. p 1085 ; Elias, T.S. & Dykeman P.A., 1990, *Edible Wild Plants. A North American Field guide*. Sterling, New York p 189 ; Esperanca, M. J., 1988. *Surviving in the wild. A glance at the wild plants and their uses*. Vol. 1. p 385 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 153 ; Felger, R.S., *Ancient Crops for the Twenty first century*, in Rickie, G.A., (ed), 1979, *New Agricultural Crops, AAAS Selected Symposium* 38. Westview Press, Colorado. p 100 ; *Flora of Pakistan*. www.eFloras.org ; Grubben, G. J. H. and Denton, O. A. (eds), 2004, *Plant Resources of Tropical Africa 2. Vegetables*. PROTA, Wageningen, Netherlands. p 564 ; Hussey, B.M.J., Keighery, G.J., Cousens, R.D., Dodd, J., Lloyd, S.G., 1997, *Western Weeds. A guide to the weeds of Western Australia*. Plant Protection Society of Western Australia. p 182 ; Jackes, D. A., 2007, *Edible Forest Gardens* ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, *The Cambridge World History of Food*. CUP p 1814 (As *Prosopis juliflora* var. *glandulosa*) ; Krishen P., 2006, *Trees of Delhi, A Field Guide*. DK Books. p 280 ; Lazarides, M. & Hince, B., 1993, *Handbook of Economic Plants of Australia*, CSIRO. p 198 ; Little, E.L., 1980, *National Audubon Society Field Guide to North American Trees*. Alfred A. Knopf. p 525 ; Lord, E.E., & Willis, J.H., 1999, *Shrubs and Trees for Australian gardens*. Lothian. p 66 ; Martin, F. W., et al, 1987, *Perennial Edible Fruits of the Tropics*. USDA Handbook 642 p 99 ; Menninger, E.A., 1977, *Edible Nuts of the World*. Horticultural Books. Florida p 99 ; MINNIS, ; Moerman, D. F., 2010, *Native American Ethnobotany*. Timber Press. p 436 ; Paczkowska, G. & Chapman, A.R., 2000, *The Western Australian Flora. A Descriptive Catalogue*. Western Australian Herbarium. p 330 ; Palgrave, K.C., 1996, *Trees of Southern Africa*. Struik Publishers. p 254 ; Van Damme, P et al, 1922, *Plant Uses by the Topnaar of the Kuiseb Valley Namib Desert*. *Afrika Focus* Vol. 8(3-4):223-252 ; van Wyk, B, van Wyk, P, and van Wyk B., 2000, *Photographic guide to Trees of Southern Africa*. Briza. p 246