

Robinia pseudoacacia L., 1753

(Robinier faux acacia)

Identifiants : 2817/robpse

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze ([Le Potager de mes/nos Rêves](#))
Dernière modification le 27/09/2020

- **Classification/taxinomie :**

- **Famille : Leguminosae ;**

- **Synonymes : Robinia pseudo-acacia ;**

- **Synonymes français : robinier faux-acacia, acacia, robinier, faux acacia, carouge ;**

- **Nom(s) anglais et/ou international(aux) : black locust, false acacia , witakasia (af), ci huai (cn transcrit), Robinie (de), robinia (it), akasianamu (ko transcrit), falsa acacia (es), robinia (es), robinia (sv) ;**

- **Rusticité (résistance face au froid/gel) : {{{-15°C (-20°C) ;**



- **Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) : Feuille (sans folioles : cuites)µ1µ, fruit (immatures (jeunes gousses (cuites)µ1µ) ou matures : graines (fraîches et cuites ; ou séchées (farines)µ1µ, café)µ1µ) et fleur)µ1µ (dont boutons (confits)µ1µ) : aromatisantes (desserts, boissons)µ1µ comestibles.(1*) ;**

feuilles cuites (ex. : comme potherbe)µ{{{(dp*)(1)µ.(1*) ;



Précautions à prendre :

(1*)présence de lectine, une toxine pouvant provoquant des nausées. Celle-ci étant soluble dans l'eau (proportionnellement à la température 80 et à la durée du trempage), on peut s'en débarrasser en changeant simplement l'eau de cuisson.1 Il est donc tout de même recommandé (et même impératif ?(qp*)) d'éviter de consommer les feuilles et les gousses (dont les graines mûres) crues.µ(dp*)µ N.B. : on la trouve également dans d'autres fabacées (légumineuses) comme les petits pois ou les haricots.1

- **Nombre de graines au gramme : 40 ;**

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

dont classification :

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

dont Google (recherche de/pour) "Robinia pseudoacacia" : [pages](#), [images](#) | "Robinier faux acacia" : [pages](#) ;

dont livres et bases de données : 1Plantes sauvages comestibles (livre pages 176 et 177, par S.G. Fleischhauer, J. Guthmann et R. Spiegelberger) ;