

Acacia colei Maslin & M.A.J. Thomson

Identifiants : 118/acacol

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 : Acacia ;

- Synonymes : Acacia holosericea ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : candelabra wattle, soap wattle , Coleâ's wattle ;



- Note comestibilité : ***

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

Fruit (graines) comestible^{(((0(5+),+x))} cuites⁽⁵⁺⁾ : les graines vertes sont torréfiées à l'intérieure des gousses ; les graines mûres sont broyées pour faire de la farine^{(((0(+x))}.

Elle peut être consommée de la même manière que les autres petites graines de légumineuses et est également broyée en poudre puis utilisée comme arôme dans les desserts ou comme complément nutritif dans les pâtisseries et les pains[1295]. Traditionnellement, les graines sèches étaient broyées en une farine grossière, mélangée à de l'eau et consommée sous forme de pâte ou cuite au four pour former un « gâteau »[1300]. Les gousses sont ouvertement et fortement courbées, de 50 à 100 mm de long et de 3,5 à 4 mm de large, avec des graines oblongues très foncées, brunes à noires, de 4 à 4,5 mm de long[286]. 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, 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]. Agriculture de carbone - Culture de base : protéines⁽⁽⁽⁵⁺⁾⁾.

Les graines vertes sont grillées dans les gousses. Les graines mûres sont moulues pour faire de la farine

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

Original : Seeds - dry^{(((0(+x))}

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro-vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
8.3	0	0	21.2	0	0	0	0



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

- **Note médicinale :** **

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



De gauche à droite :

Par Mark Marathon, via wikimedia

Par Mark Marathon, via x

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Distribution :**

Il se produit en Australie dans les sables rouges. C'est une plante tropicale^{{{{0(+x)}}} (traduction automatique)}.

Original : It occurs in Australia in red sands. It is a tropical plant^{{{{0(+x)}}}}.

- **Localisation :**

*Afrique, Asie, Australie *, Inde, Niger, Afrique de l'Ouest*^{{{{0(+x)}}} (traduction automatique)}.

Original : Africa, Asia, Australia, India, Niger, West Africa*^{{{{0(+x)}}}}.

- **Notes :**

Il existe environ 1350 espèces d'Acacia. Plus de 1 000 se produisent en Australie. Une plante hexaploïde. Aussi comme Mimosaceae^{{{{0(+x)}}} (traduction automatique)}.

Original : There are about 1,350 Acacia species. Over 1,000 occur in Australia. A hexaploid plant. Also as Mimosaceae^{{{{0(+x)}}}}.

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

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

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/ild-48931 ;

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

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

Aust. Syst. Bot. 5:737. 1992. ; Bonney, N., 1997, Economic Native Trees and Shrubs for South Australia. Greening Australia (SA) inc. Campbelltown SA 5074 p 3 ; Doran, J. C. & J. W. Turnbull, eds. 1997. Australian trees and shrubs: species for land rehabilitation and farm planting in the tropics. Australian Centre for International

Agricultural Research. p 128 ; Kenneally, K.E., Edinger, D. C., and Willing T., 1996, Broome and Beyond, Plants and People of the Dampier Peninsula, Kimberley, Western Australia. Department of Conservation and Land Management. p 130 ; Miers, G., 2004, Cultivation and sustainable wild harvest of Bushfoods by Aboriginal Communities in Central Australia. RIRDC report W03/124 p 20 ; USDA, ARS, National Genetic Resources Program. Germplasm Resources Information Network - (GRIN). [Online Database] National Germplasm Resources Laboratory, Beltsville, Maryland. Available: www.ars-grin.gov/cgi-bin/npgs/html/econ.pl (10 April 2000)