

Prosopis alba Griseb. (Caroubier banane)

Identifiants : 25698/proalb

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 27/04/2024

- **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 :** *Prosopis atacamensis Phil*, *Prosopis siliquastrum var. longisiliqua Phil* ;

- **Synonymes français :** caroubier blanc, ibopé, igopé ;

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** white carob tree , Algarrobo blanco, Argentine mesquite, Cupesi, Huancu, Huilca, Ibope, Iwope, Ogope, Jwa'ayuk, Najnuna, Pohon algaroba putih, Pohon karob putih, Tacu, Thaco, Wape'i, Yana-tacu, Yurakk takko ;



- **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+X)}}} : fruit, pods (gousses/cosses)^{{{(0+X)}}}.

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

-les gousses sont grillées et utilisées comme un substitut de café ; elles sont également utilisées pour d'autres boissons et pour la farine ; les gousses mûres peuvent être consommées crues ou cuites^{{{(0+X)}}}.

Les dosettes sont torréfiées et utilisées comme substitut du café. Ils sont également utilisés pour d'autres boissons et les graines pour la farine. La pulpe des gousses mûres peut être consommée crue ou cuite.

Partie testée : fruits séchés^{{{(0+X)}}} (traduction automatique)

Original : Fruit dried^{{{(0+X)}}}

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro-vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
7.1	1430	389	6.9	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 Romi Galeota Lencina, via wikimedia

Par Pablo-flores, via wikimedia

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Statut :**

C'est un aliment important^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : It is an important food^{{{{0(+x)}}}}.

- **Distribution :**

Une plante tropicale. Il pousse dans les régions subtropicales. Il ne supporte pas le gel. Il pousse dans les zones avec une pluviométrie annuelle comprise entre 100 et 500 mm. Il peut tolérer la sécheresse. Il peut pousser dans les sols salés. Il pousse en dessous de 1 000 m au-dessus du niveau de la mer. Il peut atteindre 3000 m d'altitude. En Argentine, il passe du niveau de la mer à 2500 m d'altitude. Il peut pousser dans des endroits arides^{{{{0(+x)}}}}
(traduction automatique).

Original : A tropical plant. It grows in subtropical regions. It cannot tolerate frost. It grows in areas with an annual rainfall between 100-500 mm. It can tolerate drought. It can grow in salty soils. It grows below 1,000 m above sea level. It can grow to 3,000 m above sea level. In Argentina it grows from sea level to 2,500 m above sea level. It can grow in arid places^{{{{0(+x)}}}}.

- **Localisation :**

Afrique, Argentine, Asie, Bolivie, Brésil *, Amérique centrale, Chili, Inde, Indonésie, Israël, Maroc, Pakistan, Paraguay *, Pérou, Asie du Sud-Est, Sénégal, Amérique du Sud *, Soudan, Uruguay, États-Unis^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : Africa, Argentina, Asia, Bolivia, Brazil*, Central America, Chile, India, Indonesia, Israel, Morocco, Pakistan, Paraguay*, Peru, SE Asia, Senegal, South America*, Sudan, Uruguay, USA^{{{{0(+x)}}}}.

- **Notes :**

Aussi comme Mimosaceae^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : Also as Mimosaceae^{{{{0(+x)}}}}.

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

- **Tropical Legumes: Resources for the Future (livre en anglais, par "National Research Council", "National Research**

Council Staff") :

https://books.google.fr/books?id=jY2QcCdwVw4C&pg=PA162&dq=Prosopis+mesquite+food&hl=fr&sa=X&ei=ImgKUfHKO KSV0QXozYCgDA&redir_esc=y#v=onepage&q=Prosopis%20mesquite%20food&f=false ;

◦ **Wikipedia :**

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

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

dont classification :

◦ "**The Plant List**" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/ild-677 ;

dont livres et bases de données : ⁰"**Food Plants International**" (en anglais), *Tropical Legumes: Resources for the Future* (livre en anglais, page 158, par "National Research Council", "National Research Council Staff") ;

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

Abh. Koenigl. Ges. Wiss. Goettingen 19:83; *Pl. Iorentz.* 35. 1874 ; Arenas, P. and Scarpa, G. F., 2006, *Edible wild plants of the Chorote Indians, Gran Chaco, Argentina. Botanical Journal of the Linnean Society.* Vol. 153 (1): pp 73-85 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, *The Cambridge World History of Food.* CUP p 1716 ; Macmillan, H.F. (Revised Barlow, H.S., et al) 1991, *Tropical Planting and Gardening.* Sixth edition. Malayan Nature Society. Kuala Lumpur. p 306 ; Martin, F. W., et al, 1987, *Perennial Edible Fruits of the Tropics.* USDA Handbook 642 p 99 ; Royal Botanic Gardens, Kew (1999). *Survey of Economic Plants for Arid and Semi-Arid Lands (SEPASAL) database.* Published on the Internet; <https://www.rbgekew.org.uk/ceb/sepasal/internet> [Accessed 28th April 2011] ; Schmeda-Hirschmann, G., 1994, *Plants resources Used by the Ayoreo of the Paraguayan Chaco. Economic Botany* Vol. 48. No. 3. pp. 252-258 ; Schmeda-Hirschmann, G., et al, 1999, *Proximate Composition and Biological Activity of Food Plants gathered by Chilean Amerindians. Economic Botany* Vol. 53. No. 2. pp. 177-187 ; Vasquez, Roberto Ch. & Coimbra, German S., 1996, *Frutas Silvestres Comestibles de Santa Cruz.* p 242