

Sesbania pachycarpa DC.

Identifiants : 29882/sespac

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 12/05/2024

- **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 : Sesbania ;

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** , Banfala-dorodje, Bantala-do-rodje, Cecego, Fudjei, Gandi, Gando, Mbagag, Ngapay, Ombudje, O sasan, Sindin, Tamechmarit, Tchetcheko, Vanfala-doro ;



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

Parties comestibles : graines, fleurs, graines - huile^{{{{0+x}}}} (traduction automatique) | **Original :** Seeds, Flowers, Seeds - oil^{{{{0+x}}}} Les graines ont une forte saveur de pois. Ils ont un léger arôme. Ils peuvent être cuisinés et consommés. Les fleurs sont bouillies comme une herbe potagère et également séchées en gâteaux et mangées plus tard. Les graines sont bouillies puis fermentées pendant 2 jours avec l'écorce de *Lonchicarpus laxiflorus* et la pulpe de fruit de Boabab. Ceci est utilisé comme condiment et sauce



néant, inconnus ou indéterminés.

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

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

dont classification :

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

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

Ezeagu, I. E. et al, 2002, Seed protein and nitrogen-to-protein conversion factors for some uncultivated tropical plant seeds. Food Chemistry 78:105-109 ; Ferns, Useful Tropical Plants ; Gallagher, D. E., 2010, Farming beyond the escarpment: Society, Environment, and Mobility in Precolonial Southeastern Burkina Faso. PhD University of Michigan. ; Royal Botanic Gardens, Kew (1999). Survey of Economic Plants for Arid and Semi-Arid Lands (SEPASAL) database. Published on the Internet; <http://www.rbgekew.org.uk/ceb/sepasal/internet> [Accessed 29th April 2011] ; Vanderjagt, D. J. et al, 2000, The trypsin inhibitor content of 61 wild edible foods of Niger. Plant Foods for Human Nutrition. 55:335-346