Acacia suaveolens (Smith) Willd.

Identifiants : 313/acasua

Association du Potager de mes/nos Rêves (https://lepotager-demesreves.fr)
Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze
Dernière modification le 26/04/2024

- ***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 ;***
- ***Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : sweet scented wattle ;***

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

  Fruit (graines$^{0(+x)}$) et feuille (feuilles$^{0(+x)}$ [base boissons/breuvages$^{\{\{\{(dp*)}$: tisanes$^{0(+x)}$]) comestibles$^{0(+x)}$.

  Détails :

  Graines, feuilles - thé. Les jeunes graines sont cuites à la vapeur et mangées ; les gousses ne sont pas consommées ; les graines peuvent être cuites dans la gousse qui est ensuite retirée.

  Les feuilles ont été utilisées comme le thé ; elles peuvent être utilisées fraîches ou séchées$^{\{\{\{0(+x)}$.

  Les jeunes graines sont cuites à la vapeur et mangées. Les gousses ne sont pas consommées, les graines peuvent être cuites dans la gousse puis retirées. Les feuilles ont été utilisées comme thé. Ils peuvent être utilisés frais ou séchés

  Partie testée : graines$^{\{\{\{0(+x)}$ (traduction automatique)
  Original : Seeds$^{\{\{\{0(+x)}$

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

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

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

- ***Autres infos :***

  dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

  - ***Distribution :***

    C'est une plante tempérée et subtropicale chaude. Il se produit naturellement dans le sud-est de l'Australie. Il préfère les sols sableux. Il fait mieux dans une position ensoleillée ouverte mais peut pousser à l'ombre légère. Il résiste à la sécheresse et au gel. Il pousse bien dans les positions côtières mais ne supporte pas les embruns salés. Il convient aux zones de rusticité 9-11. Herbier de Tasmanie. Arboretum Tasmania{{{0(+x) (traduction automatique)}.

    Original : It is a warm temperate and subtropical plant. It occurs naturally in south eastern Australia. It prefers sandy soils. It does best in an open sunny position but can grow in light shade. It is drought and frost resistant. It grows well in coastal positions but cannot tolerate salt spray. It suits hardiness zones 9-11. Tasmania Herbarium. Arboretum Tasmania{{{0(+x)}.

  - ***Localisation :***

    Australie *, Tasmanie *{{{0(+x) (traduction automatique)}.

    Original : Australia*, Tasmania*{{{0(+x)}.

  - ***Notes :***

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

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

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

  dont classification :

  - ***"The Plant List" (en anglais) :*** www.theplantlist.org/tpl1.1/record/ild-31535 ***;***

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

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

    Bircher, A. G. & Bircher, W. H., 2000, Encyclopedia of Fruit Trees and Edible Flowering Plants in Egypt and the Subtropics. AUC Press. p 5 ; Bodkin, F., 1991, Encyclopedia Botanica. Cornstalk publishing, p 34 ; Cherikoff V. & Isaacs, J., The Bush Food Handbook. How to gather, grow, process and cook Australian Wild Foods. Ti Tree Press, Australia p 44 ; Collier, P., 1993, Woodland Wild flowers of Tasmania. Plant Identikit. Society for growing Australian Plants Tasmania Region. Hobart. p 43 ; Cronin, L., 1989, The Concise Australian Flora. Reed. p 48 ; Cundall, P., (ed.), 2004, Gardening Australia: flora: the gardener's bible. ABC Books. p 79 ; Curtis, W.M., 1956, The Students Flora of Tasmania Vol 1 p 124 ; Elliot, W.R., & Jones, D.L., 1982, Encyclopedia of Australian Plants suitable for cultivation. Vol 2. Lothian. p 119 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 151 ; Greig, D., 1996, Flowering Natives for Home Gardens. Angus & Robertson. p 40 ; Grieg, D., 2002, A photographic guide to Wildflowers of South-eastern Australia. New Holland. p 68 ; Hardwick, R.J., 2000, Nature's Larder. A Field Guide to the Native Food Plants of the NSW South Coast. Homosapien Books. p 75 ; Haslam, S., 2004, Noosa's Native Plants. Noosa Integrated Catchment Assn. Inc. p 45 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), Sturtevant's edible plants of the world. p 21 ; Lord, E.E., & Willis, J.H., 1999, Shrubs and Trees for Australian gardens. Lothian. p 42 ; Low, T., 1991, Wild Food Plants of Australia. Australian Nature FieldGuide, Angus & Robertson. p 41 ; Low, T., 1992, Bush Tucker. Australia´s Wild Food Harvest. Angus & Robertson. p 34 ; Sp. pl. 4(2):1050. 1806 ; Tasmanian Herbarium Vascular Plants list p 39 ; Whiting, J. et al, 2004, Tasmania's Natural Flora. Tasmania's Natural Flora Editorial Committee PO Box 194, Ulverstone, Tasmania, Australia 7315 p 215 ; Williams, K.A.W., 1999, Native Plants of Queensland Volume 4. Keith A.W. Williams North Ipswich, Australia. p 36 ; Woolmore, E et al, 2002, King Island Flora: A Field Guide. p 58