Acacia aneura F.Muell. ex Benth.
(Mulga)

Identifiants : 90/acaane

Association du Potager de mes/nos Rêves (https://lepotager-demesreves.fr)
Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 24/04/2024

- ***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 brachystachya, Racosperma aneurum (Benth.) Pedley ;***
- ***Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : mulga, yarran , Kurku, Wanari ;***

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

Fruit (graines$^{0(+x)}$), fleur$^{0(+x)}$, tronc (extrait$^{(dp*)}$ {gomme et manne$^{\{\{\{0(+x)\}}}$}) comestibles$^{0(+x)}$.

Graines, fleurs, gomme, manne.

-Les graines sont broyées en farine ; la graine a un goût de beurre d'arachide et est nutritive.

-Des galles sur l'arbre sont utilisées pour étancher la soif.

-L'écorce exsude une gomme qui est comestible.

-De l'eau peut parfois être trouvée dans les racines.

-Une douce, lerp rouge qui se forme sur les feuilles et les branches se mange$^{\{\{\{0(+x)\}}}$.

Fleurs - cuites[144]. Riches en pollen, ils sont souvent utilisés dans les beignets[144]. L'écorce dégage une gomme comestible[183]. Certaines espèces produisent une gomme foncée susceptible d'être astringente et désagréable, mais d'autres produisent une gomme légère, douce et agréable. Il peut être sucé comme un bonbon ou trempé dans l'eau pour en faire une gelée[193]. La gomme peut être réchauffée lorsqu'elle devient molle et mâchable[193]. Graine - cuite. Il est séché, moulu en farine et utilisé avec des céréales pour faire des gâteaux, etc.[177, 183]. 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[278]. La

teneur en matières grasses est plus élevée que celle de la plupart des légumineuses, l'arille fournissant l'essentiel des acides gras présents[278]. Ces acides gras sont en grande partie insaturés, ce qui constitue un avantage certain pour la santé, bien que cela présente des problèmes de stockage, car ces graisses s'oxydent facilement[278]. La teneur moyenne en glucides totaux de 55,8 + 13,7% est inférieure à celle des lentilles, mais supérieure à celle du soja tandis que la teneur moyenne en fibres de 32,3 + 14,3% est supérieure à celle des autres légumineuses comme les lentilles avec un taux de 11,7%[278]. La teneur énergétique est élevée chez toutes les espèces testées, avec une moyenne de 1 480+270 kJ pour 100 g[278]. Les graines d'acacia 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[278]. Un « lerp » rouge ou blanc sucré qui se forme sur les feuilles et les branches est consommé[183]. Le Lerp est un bouclier protecteur sécrété par l'anus des insectes suceurs de sève[193]. Son goût est sucré et il était utilisé comme aliment de base par les aborigènes dans certaines régions d'Australie[193]. Il n'est pas clair si le lerp est mangé lorsque les insectes sont encore présents ou s'il peut être mangé après leur disparition[K]. Une grosse galle succulente, connue sous le nom de « pomme mulga », est produite par l'arbre et est censée étancher la soif[183]{{{5(+).

Les graines sont moulues en farine. La graine a le goût du beurre d'arachide et est nutritive. Galls sur l'arbre sont utilisés pour étancher la soif. L'écorce dégage une gomme comestible. Water se trouve parfois dans les racines. Une lerpe rouge sucrée qui se forme sur les feuilles et les branches est mangée.

Partie testée : graine{{{0(+x) (traduction automatique)
Original : Seed {{{0(+x)

Taux d'humidité	*Énergie (kj)*	*Énergie (kcal)*	*Protéines (g)*	*Pro-vitamines A (µg)*	*Vitamines C (mg)*	*Fer (mg)*	*Zinc (mg)*
5.2	*1593*	*381*	*25.4*	*0*	*0*	*14.1*	*2.9*

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

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

De gauche à droite :

Par Maiden, J.H., Forest Flora of New South Wales (1904-1925) Forest Fl. N.S.W. vol. 3 (1906), via plantillustrations
Par Dcarlson, via wikimedia

- *Autres infos :*

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

  - *Statut :*

    L'une des espèces de graines d'acacia comestibles les plus importantes dans les zones désertiques d'Australie{{{0(+x) (traduction automatique).

    Original : One of the most important edible acacia seed species in the desert areas of Australia{{{0(+x).

  - *Distribution :*

    C'est une plante subtropicale. Il se produit dans la majeure partie de l'Australie dans les zones centrales plus sèches. Il pousse dans les régions où les précipitations sont inférieures à 400 mm par an. Il préfère un sol léger et bien drainé. Il peut pousser dans les sols alcalins. t convient aux positions ensoleillées ouvertes sèches. Il se

produit principalement dans les plaines plates de terre rouge. Il pousse souvent dans des peuplements purs. Il résiste à la sécheresse et au gel. En Afrique, il pousse jusqu'à 2000 m d'altitude. Il peut pousser dans des endroits arides. Mulga est tué par le feu. Il convient aux zones de rusticité 9-10[{{{0(+x) (traduction automatique)].

Original : It is a subtropical plant. It occurs throughout most of Australia in the drier central areas. It grows in areas with a rainfall below 400 mm per year. It prefers a light well drained soil. It can grow in alkaline soils. t is suited to dry open sunny positions. It mostly occurs on flat red earth plains. Often it grows in pure stands. It is drought and frost resistant. In Africa it grows up to 2,000 m altitude. It can grow in arid places. Mulga is killed by fire. It suits hardiness zones 9-10[{{{0(+x)].

- *Localisation :*

  Afrique, Asie, Australie, Afrique de l'Est, Hawaï, Israël, Kenya, Pacifique, Pakistan[{{{0(+x) (traduction automatique)].

  Original : Africa, Asia, Australia, East Africa, Hawaii, Israel, Kenya, Pacific, Pakistan[{{{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 :*

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

    dont classification :

  - *"The Plant List" (en anglais) :* www.theplantlist.org/tpl1.1/record/ild-33174 *;*

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

    dont biographie/références de [0]*"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :*

    Bodkin, F., 1991, Encyclopedia Botanica. Cornstalk publishing, p 8 ; Bindon, P., 1996, Useful Bush Plants. Western Australian Museum. p 7 ; Bircher, A. G. & Bircher, W. H., 2000, Encyclopedia of Fruit Trees and Edible Flowering Plants in Egypt and the Subtropics. AUC Press. p 4 ; Boomsma, C.D., 1972, Native Tree of South Australia. Woods & Forests Department South Australia, Bulletin No.19. p 32 ; Cherikoff V. & Isaacs, J., The Bush Food Handbook. How to gather, grow, process and cook Australian Wild Foods. Ti Tree Press, Australia p 45, 188 ; Cribb, A.B. & J.W., 1976, Wild Food in Australia, Fontana. p 77 ; Cundall, P., (ed.), 2004, Gardening Australia: flora: the gardener's bible. ABC Books. p 73 ; Doran, J.C., & Turnbull, J.W. (Eds), 1997, Australian Trees and Shrubs: species for land rehabilitation and farm plantings in the tropics. ACIAR Monograph No 24. p 108 ; Elliot, W.R., & Jones, D.L., 1982, Encyclopedia of Australian Plants suitable for cultivation. Vol 2. Lothian. p 16 ; Etherington, K., & Imwold, D., (Eds), 2001, Botanica's Trees & Shrubs. The illustrated A-Z of over 8500 trees and shrubs. Random House, Australia. p 49 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 150 ; Flora of Pakistan. www.eFloras.org ; Goddard, C. & Kalotas A. (Eds.), Punu, 2002, Yankunytjatjara plant use. Jukurrpa books. p 33 ; Greig, D., 1996, Flowering Natives for Home Gardens. Angus & Robertson. p 27 ; Hall, N. et al, 1972, The Use of Trees and Shrubs in the Dry Country of Australia, AGPS, Canberra. p 343 ; Hemphill, I, 2002, Spice Notes. Macmillan. p 413 ; Holliday, I., 1989, A Field Guide to Australian Trees. Hamlyn. p 10 ; Isaacs, J., 1987, Bush Food, Aboriginal Food and Herbal Medicine. Weldons. p 107, 110 ; Latz, P., 1996, Bushfires and Bushtucker. IAD. p 88 ; Latz, P & Wightman, G., 1995, Desert Bush Tucker Identikit. Common Native Food Plants of Central Australia. Parks & Wild Commission Northern territory. p 6 ; Lazarides, M. & Hince, B., 1993, Handbook of Economic Plants of Australia, CSIRO. p 1 ; Linnaea 26:627. 1855 ; Lord, E.E., & Willis, J.H., 1999, Shrubs and Trees for Australian gardens. Lothian. p 36 ; Low, T., 1991, Wild Food Plants of Australia. Australian Nature FieldGuide, Angus & Robertson. p 152, 180 ; Low, T., 1992, Bush Tucker. Australia´s Wild Food Harvest. Angus & Robertson. p 12, 86 ; Milson. J., 2000, Trees and Shrubs of north-west Queensland. dp), 1983, Flowering Plants in Australia. Rigby. p 147 ; Paczkowska, G . & Chapman, A.R., 2000, The Western Australian Flora. A Descriptive Catalogue. Western Australian Herbarium. p 298 ; Plants For A Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. https://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/ ; Recher, P, 2001, Fruit Spirit Botanical Gardens Plant Index. www.nrg.com.au/~recher/ seedlist.html p 4 ; Robins, J., 1996, Wild Lime. Cooking from the Bush food garden. Allen & Unwin p 165 ; Royal Botanic Gardens, Kew (1999). Survey of Economic Plants for Arid and Semi-Arid Lands (SEPASAL) database. Published on the Internet; https://www.rbgkew.org.uk/ceb/sepasal/internet [Accessed 26th April 2011] ; Self, M., 199, Phoenix Seeds catalogue. p 16 ; Smith, K & I., 1999, Grow your own bushfoods. New Holland. Australia. p 99 ; Townsend, K., 1994, Across the Top. Gardening with Australian Plants in the tropics. Society for Growing Australian Plants, Townsville Branch Inc. p 47 ; Urban, A., 1990, Wildflowers of Inland Australia. Portside editions. p 82 ; Usher, G., 1974, A Dictionary of Plants Used by Man. Constable. p 11*