

Acacia drepanolobium Harms ex Sjostedt

Identifiants : 145/acadre

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 04/03/2021

- Classification phylogénétique :

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Dicotylédones vraies ;
- Clade : Rosidées ;
- Clade : Fabidées ;
- Ordre : Fabales ;
- Famille : Fabaceae ;

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Plantae ;
- Sous-règne : Tracheobionta ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Fabales ;
- Famille : Fabaceae ;
- Genre : Acacia ;

- Synonymes : *Acacia formicarum* Harms, *Acacia lathouwersii* Staner ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : *whistling thorn*, *ant-galled acacia*, *Adugo*, *Black galled acacia*, *Dunga*, *Eiyellel*, *Eluai*, *Fulaay*, *Kiunga*, *Luai*, *Lunga*, *Mukuruit*, *Muruai*, *Muuga* ;



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

Feuille^{0(+x)} et fruit (jeunes gousses^{{{0(+x)}}}) comestibles^{0(+x)}.

Détails :

Feuilles, jeunes gousses, légume. Les jeunes gousses vertes sont consommées.

Les jeunes galls sont comestibles ; les galls sont douces et charnues lorsqu'elles sont fraîches ; elles sont vert foncé et amères quand elles sont jeunes et tournent pourpre rougeâtre plus tard et sont alors meilleures^{{{0(+x)}}}.

Les jeunes gousses vertes sont consommées. Les jeunes galls sont comestibles. Les galls sont molles et charnues lorsqu'elles sont fraîches. Ils sont vert foncé et amers lorsqu'ils sont jeunes et virent au violet rougeâtre plus tard et sont alors mieux mangés

Partie testée : feuilles^{{{0(+x)}}} (traduction automatique)

Original : Leaves^{{{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 tropicale. Il pousse dans les prairies boisées. Il pousse bien sur les sols de coton noir et d'argile. En Afrique de l'Est, il pousse entre 700 et 2500 m d'altitude. C'est généralement sur les pentes rocheuses sèches. C'est dans les régions avec des précipitations de 500-1 300 mm par an. Il peut pousser dans des endroits arides^{{{(0(+x)) (traduction automatique)}}.

Original : It is a tropical plant. It grows in woody grassland. It grows well on black cotton and clay soils. In East Africa it grows between 700-2,500 m altitude. It is usually on dry rocky hillsides. It is in areas with rainfall of 500-1,300 mm per year. It can grow in arid places^{{{(0(+x))}}.

◦ **Localisation :**

Afrique, Afrique centrale, RD Congo, Afrique de l'Est, Éthiopie, Kenya, Somalie, Soudan, Tanzanie, Ouganda^{{{(0(+x)) (traduction automatique)}}.

Original : Africa, Central Africa, Congo DR, East Africa, Ethiopia, Kenya, Somalia, Sudan, Tanzania, Uganda^{{{(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-392 ;

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

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

Brouk, B., 1975, Plants Consumed by Man. Academic Press, London. p 260 ; Dharani, N., 2002, Field Guide to common Trees & Shrubs of East Africa. Struik. p 189 ; Glover et al, 1966b, ; Grivetti, L. E., 1980, Agricultural development: present and potential role of edible wild plants. Part 2: Sub-Saharan Africa, Report to the Department of State Agency for International Development. p 45 ; Grubben, G. J. H. and Denton, O. A. (eds), 2004, Plant Resources of Tropical Africa 2. Vegetables. PROTA, Wageningen, Netherlands. p 559 ; ILDIS Legumes of the World <http://www.ildis.org/Legume/Web> ; Jardin, C., 1970, List of Foods Used In Africa, FAO Nutrition Information Document Series No 2.p 50 ; Martin, F.W. & Ruberte, R.M., 1979, Edible Leaves of the Tropics. Antillian College Press, Mayaguez, Puerto Rico. p 197 ; Maundu, P. et al, 1999, Traditional Food Plants of Kenya. National Museum of Kenya. p 41 ; Peters, C. R., O'Brien, E. M., and Drummond, R.B., 1992, Edible Wild plants of Sub-saharan Africa. Kew. p 125 ; 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 26th April 2011] ; Schwed. Zool. Exped. Kilimandjaro 8:116., t. 6, fig. 7-8, t. 7, fig. 2-3. 1908