

# Acacia leucophloea (Roxb.) Willd.

Identifiants : 213/avcaleu

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 01/03/2021

- 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 : *Mimosa leucophloea* Roxb, *Acacia leucophloea* Willd, *Acacia arcuata* Decne, *Delaportea ferox* Roxb, *Delaportea microphylla* Gagnep ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : kuteera-gum , Ai-muti, Akasia pilang, Arinj, Bilijali, Chalep deng, Haribaval, Hewar, Hivur, Hiwar, Jhira, Katu andara, Keo trang, Kikar, Nimbar, Pattacharaya maram, Pilang, Reru, Reunja, Ronj, Safed babul, Safed kikar, Shvetabarbura, Tanaung, Tellatuma, Velva-yalam, Velvel ;



- Note comestibilité : \*\*

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

Tronc (extrait<sup>(dp\*)</sup> {gomme<sup>0(+x)</sup>} et écorce<sup>0(+x)</sup>) et fruit (gousses<sup>0(+x)</sup> et graines<sup>0(+x)</sup>) comestibles<sup>0(+x)</sup>.

Détails :

Gomme, gousses, graines, écorce, légume. Les jeunes gousses et les graines sont utilisées comme légume.

Les graines sont broyées et mélangées avec de la farine.

L'écorce est broyée et mélangée avec de la farine lorsque la nourriture est courte<sup>{{0(+x)}}</sup> (rare ? (qp\*)). L'écorce est également utilisée pour aromatiser l'alcool distillé à base de canne à sucre et de jus de palme<sup>{{0(+x)}}</sup>.

Les jeunes gousses et graines sont utilisées comme légume. Les graines sont germées et cuites. Les graines sont moulues et mélangées avec de la farine. L'écorce est moulue et mélangée à de la farine lorsque la nourriture est courte. L'écorce est également utilisée pour aromatiser l'alcool brassé à base de canne à sucre et de jus de palme

Partie testée : écorce<sup>{{0(+x)}}</sup> (traduction automatique)

Original : Bark<sup>{{0(+x)}}</sup>

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	0



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

- **Note médicinale :** \*

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

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Statut :**

**Nourriture de famine**<sup>{{(0(+x)) (traduction automatique)}</sup>.

**Original : Famine food**<sup>{{(0(+x))}</sup>.

- **Distribution :**

**Une plante tropicale. Il pousse dans les friches et les forêts ouvertes. Il pousse dans les régions sèches de l'Inde. Au Timor, il pousse sur des sols argileux lourds à moins de 300 m d'altitude dans la savane. Il pousse dans les zones avec une pluviométrie annuelle comprise entre 450 et 1 560 mm. Il pousse dans les sols secs et peu profonds. Il peut pousser dans des endroits arides**<sup>{{(0(+x)) (traduction automatique)}</sup>.

**Original : A tropical plant. It grows in wasteland and open forest. It grows in dried parts of India. In Timor it grows on heavy clay soils below 300 m altitude in the Savannah. It grows in areas with an annual rainfall between 450-1,560 mm. It grows in dry shallow soils. It can grow in arid places**<sup>{{(0(+x))}</sup>.

- **Localisation :**

**Afrique, Asie, Cambodge, Afrique de l'Est, Timor oriental, Inde, Indochine, Indonésie, Laos, Malaisie, Maurice, Myanmar, Pakistan, Asie du Sud-Est, Sri Lanka, Tanzanie, Thaïlande, Timor-Leste, Vietnam**<sup>{{(0(+x)) (traduction automatique)}</sup>.

**Original : Africa, Asia, Cambodia, East Africa, East Timor, India, Indochina, Indonesia, Laos, Malaysia, Mauritius, Myanmar, Pakistan, SE Asia, Sri Lanka, Tanzania, Thailand, Timor-Leste, Vietnam**<sup>{{(0(+x))}</sup>.

- **Notes :**

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

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

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

- <sup>5</sup>"Plants For a Future" (en anglais) : [https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Acacia\\_leucophloea](https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Acacia_leucophloea) ;

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : [www.theplantlist.org/tpl1.1/record/ild-32523](http://www.theplantlist.org/tpl1.1/record/ild-32523) ;

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

dont biographie/références de <sup>0</sup>"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

**Ambasta S.P. (Ed.), 2000, The Useful Plants of India. CSIR India. p 6 ; BHANDARI, ; Bircher, A. G. & Bircher, W. H., 2000, Encyclopedia of Fruit Trees and Edible Flowering Plants in Egypt and the Subtropics. AUC Press. p 4 ; Burkill, I.H., 1966, A Dictionary of the Economic Products of the Malay Peninsula. Ministry of Agriculture and Cooperatives, Kuala Lumpur, Malaysia. Vol 1 (A-H) p 21 ; Cowie, I, 2006, A Survey of Flora and vegetation of the proposed Jaco-Tutuala-Lore National Park. Timor-Lests (East Timor) [www.territorystories.nt.gov.au](http://www.territorystories.nt.gov.au) p 50 ; Dassanayake, M. D. & F. R. Fosberg. 1980-. A revised handbook to the flora of Ceylon. ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 151 ; Flora of Pakistan. [www.eFloras.org](http://www.eFloras.org)**