

# Acacia murrayana F.Muell. ex Benth.

Identifiants : 241/acamur

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 06/03/2021

- 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 jennerae* ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : *Murray's wattle* , *Colony wattle*, *Sandplain wattle*, *Tjuntjula*, *Utjanypa* ;



- Note comestibilité : \*\*\*

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

Fruit (graines<sup>0(+x)</sup>) et tronc (extrait<sup>dp</sup>) {gomme<sup>0(+x)</sup>} comestibles<sup>0(+x)</sup>.

Détails :

Graines, gomme. Les graines sont adoucies par trempage dans l'eau, pilées jusqu'à obtenir une pâte puis mangées crues ; elles peuvent également être consommées vertes après torréfaction dans la gousse ; les graines mûres ont également été torréfiées et moulues comme un substitut de café. La gomme blanche est mangée<sup>0(+x)</sup>.

Les graines sont ramollies par trempage dans l'eau, pilées en pâte puis mangées crues. Ils peuvent également être consommés verts après avoir été rôtis dans la cosse. Un ver comestible se produit dans les racines et les branches. La gomme blanche est mangée. Les graines mûres ont également été torréfiées et moulues comme substitut du café

Partie testée : graine<sup>0(+x)</sup> (traduction automatique)

Original : Seed<sup>0(+x)</sup>

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro-vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
8.1	1435	343	20.1	0	0	6.6	3.7



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

- Note médicinale : \*\*

- **Usages médicaux :** *Une larve comestible se trouve dans les racines et les branches*<sup>(((0(+x)))</sup> ;

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

- **Autres infos :**

*dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :*

◦ **Distribution :**

**C'est une plante tempérée chaude. Il pousse dans les zones arides et désertiques de l'Australie occidentale. Il pousse dans le pays des sandhill. Il nécessite une position ensoleillée. Il a besoin d'un sol bien drainé. Il peut pousser dans des endroits chauds. Il peut survivre aux incendies. Il peut pousser dans des endroits arides**<sup>{{(0(+x))}}</sup>  
(traduction automatique)

**Original : It is a warm temperate plant. It grows in arid and desert areas in Western Australia. It grows in sandhill country. It requires a sunny position. It needs well drained soil. It can grow in hot places. It can survive fires. It can grow in arid places**<sup>{{(0(+x))}}</sup>.

◦ **Localisation :**

**Australie**<sup>x{{(0(+x))}}</sup> (traduction automatique)

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

◦ **Notes :**

**Il existe environ 1350 espèces d'Acacia. Plus de 1 000 se produisent en Australie. Graines 20% de protéines, 5% de matières grasses et 64% de glucides. Aussi comme Mimosaceae**<sup>{{(0(+x))}}</sup> (traduction automatique)

**Original : There are about 1,350 Acacia species. Over 1,000 occur in Australia. Seeds 20% protein, 5 % fat and 64% carbohydrate. 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\\_murrayana](https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Acacia_murrayana) ;

dont classification :

◦ "The Plant List" (en anglais) : [www.theplantlist.org/tpl1.1/record/ild-47819](http://www.theplantlist.org/tpl1.1/record/ild-47819) ;

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

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

**Bindon, P., 1996, Useful Bush Plants. Western Australian Museum. p 24 ; Bonney, N., 1997, Economic Native Trees and Shrubs for South Australia. Greening Australia (SA) inc. Campbelltown SA 5074 p 12 ; Cherikoff V. & Isaacs, J., The Bush Food Handbook. How to gather, grow, process and cook Australian Wild Foods. Ti Tree Press, Australia p 42, 188 ; 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 190 ; Elliot, W.R., & Jones, D.L., 1982, Encyclopedia of Australian Plants suitable for cultivation. Vol 2. Lothian. p 87 ; Fl. austral. 2:370. 1864 ; Goddard, C. & Kalotas A. (Eds.), Punu, 2002, Yankunytjatjara plant use. Jukurrpa books. p 52 ; House, A.P.N. & Harwood, C.E. ed., 1992, Australian dry-zone acacias for human food. East Melbourne:CSIRO Publications 145pp ; Latz, P., 1996, Bushfires and Bushtucker. IAD. p 110 ; Latz, P & Wightman, G., 1995, Desert Bush Tucker Identikit. Common Native Food Plants of Central Australia. Parks & Wild Commission Northern territory. p 10 ; Lazarides, M. & Hince, B., 1993, Handbook of Economic Plants of Australia, CSIRO. p 5 ; Miers, G., 2004, Cultivation and sustainable wild harvest of Bushfoods by Aboriginal Communities in Central Australia. RIRDC report W03/124 p 19 ; Paczkowska, G. & Chapman, A.R., 2000, The Western Australian Flora. A Descriptive Catalogue. Western Australian Herbarium. p 316**