

# Acacia nilotica (L.) Delile subsp. tomentosa

Identifiants : 252/acanilE

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 arabica* (Lamk.) Willd, *Acacia scorpioides* W. Wight, *Acacia vera* Willd, *Mimosa arabica* L, *Mimosa nilotica* L, *Mimosa scorpioides* L ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : *gum arabic tree*, *Egyptian mimosa*, *Amour*, *Atteleh*, *Babhul*, *Babool*, *Babu*, *Babul*, *Baryomodi*, *Chiseo*, *Chiwiriri*, *Ekapelimen*, *Grar*, *Gum arabic*, *Indian gum arabic tree*, *Kantzi*, *Karivelom*, *Keo cau*, *Lamour*, *Mfuko*, *Mgunga*, *Mpampa*, *mu-Cemerì*, *Mufuku*, *Muwulagavega*, *Ngagaga*, *N'tokorio*, *Namalenga*, *Ngagaga*, *Nile acacia*, *Olkiloriti*, *Ol-koloriti*, *Saa anula*, *Scented thorn*, *Subyu*, *Suntwood*, *Teli babhul*, *Tugaar* ;



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

Fruit (graines<sup>0(+x)</sup> et gousses<sup>0(+x)</sup>) et feuille<sup>0(+x)</sup> comestible<sup>0(+x)</sup>.

Détails :

Graines, feuilles, gousses<sup>{{0(+x)}}</sup>.

- les jeunes gousses sont cuites et mangées ;
- les graines sont grillées et servies comme une épice<sup>{{0(+x)}}</sup> ;
- feuilles cuites (ex. comme potherbe) ? (qp\*).

La pulpe de la gousse est consommée. Il est également bouilli dans de l'eau et du sucre ajouté pour faire une boisson, Les jeunes gousses peuvent être utilisées comme légume ou les graines frites et consommées seules. La gomme est comestible et utilisée pour les bonbons. Il est mélangé avec des graines de sésame et frit dans du ghee. Il se consomme frais ou torréfié. Il est utilisé dans la préparation de fleurs confites. Les fleurs sont transformées en beignets. Une écorce est utilisée pour faire du vin. L'écorce est également consommée avec de la soupe à la viande

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)
	0	0	14.1	0	0	0	0



**Précautions :**

**(1\*)ATTENTION : les graines de la sous-espèce *Acacia nilotica* subsp. *indica* ont été signalées comme mangées mais sont toxiques ; les graines consommées sur de longues périodes de temps sont considérées comme nuisibles à la santé<sup>{{(0(+x))}}</sup>.**

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

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

**dont classification :**

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

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

**Barwick, M., 2004, *Tropical and Subtropical Trees. A Worldwide Encyclopedic Guide*. Thames and Hudson p 4 ;  
Jardin, C., 1970, *List of Foods Used In Africa*, *FAO Nutrition Information Document Series No 2*.p 24, 50 ; *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]***