

Acacia pennata (L.) Willd., 1806 (Acacia grim pant (tp*))

Identifiants : 267/acapen

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 07/03/2021

• 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 pennata* L. 1753 (= basionym, The correct name may now be *Senegalia pennata* *Acacia canescens* (Kurz) Gamble, *Acacia hainanensis* Hayata, *Acacia pendata* (L.) Willd.[Spelling variant], *Acacia pseudo-intsia* Ridley, ?*Albizia tenerima* deVriese, *Mimosa pennata* L, et d'autres ;

• Synonymes français : acacie à feuilles en aile (voir Xycol69), indou (voir Xycol69), climbing wattle (anglais), klätterakacia (suédois) = acacia grim pant (tp*), *acacia pennata* = acacia à feuille en plume (tp*), cha-om ;

• Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : kamo , Aila, Akar chuis, Akar kepah, Aroi garut, Cha om, Chili, Hai, Hpak-ha-awn, Ktaura, Kamo, Kareencha, Khangkhu, Khang muk, Khembra, Mchoo som bour, Nam ke ret, Nam-ki-ret, Pala, Poswiidaw, Rigot, Seengai, Seenga keera, Shembi, Singaya akulu, Suboke-gyi, Suji, Suyit, Thembra, Tuopou-weiniu ;



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

Feuille (dont pousses, jeunes et/ou tendres [cruées⁴⁹ ou cuites⁴⁹])^{151,152} comestibles.

Détails :

Feuilles, légume. Les feuilles sont cuites comme légume^{{{(0(+x))}}} (ex. : comme potherbe^{{{(dp*)}}}) ; elles sont également utilisées pour l'assaisonnement ; elles sont cuites avec des oeufs^{{{(0(+x))}}}.

Les feuilles sont cuites comme légume. Ils sont également utilisés pour l'aromatisation. Ils sont bouillis avec des ?ufs. L'écorce est mâchée

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)
82.4	239	57	10.5	108	58	2.5	0.5



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

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



Par J.M.Garg (Travail personnel), via wikimedia

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Statut :**

Les feuilles sont vendues sur les marchés locaux. C'est un légume populaire^{{{{0(+x)}}} (traduction automatique)}.

Original : Leaves are sold in local markets. It is a popular vegetable^{{{{0(+x)}}}}.

- **Distribution :**

Une plante tropicale. Il pousse dans des endroits plus humides. Dans XTBG Yunnan^{{{{0(+x)}}} (traduction automatique)}.

Original : A tropical plant. It grows in moister places. In XTBG Yunnan^{{{{0(+x)}}}}.

- **Localisation :**

Afrique, Andamans, Asie, Australie, Bangladesh, Bhoutan, Cambodge, Chine, Himalaya, Inde, Indochine, Laos, Malaisie, Myanmar, Népal, Nord-est de l'Inde, Sahel, Asie du Sud-Est, Sierra Leone, Sri Lanka, Thaïlande, Vietnam, Afrique de l'Ouest^{{{{0(+x)}}} (traduction automatique)}.

Original : Africa, Andamans, Asia, Australia, Bangladesh, Bhutan, Cambodia, China, Himalayas, India, Indochina, Laos, Malaysia, Myanmar, Nepal, Northeastern India, Sahel, SE Asia, Sierra Leone, Sri Lanka, Thailand, Vietnam, West Africa^{{{{0(+x)}}}}.

- **Notes :**

Il existe environ 1350 espèces d'Acacia. Plus de 1 000 se produisent en Australie. Les feuilles sont utilisées en médecine. Aussi comme Mimosaceae. Il peut être invasif^{{{{0(+x)}}} (traduction automatique)}.

Original : There are about 1,350 Acacia species. Over 1,000 occur in Australia. The leaves are used in medicine. Also as Mimosaceae. It can be invasive^{{{{0(+x)}}}}.

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

- ⁴⁹"Acacia world" (en anglais) : <https://acacia-world.net/index.php/asiapacific/thailand/acacia-pennata-for-food> ;
- ¹⁵¹"Supatra Cooks Thai : Thai Vegetable Guide" (en anglais) : <https://www.supatra.com/pages/thaiveggies.html> ;
- ¹⁵²"Thai food & Travel Blog" (en anglais) : <https://thaifoodandtravel.com/blog/cha-om/#1> ;
- "Wayne's Word : Unforgettable Acacias" (en anglais) : <https://waynesword.palomar.edu/plaug99.htm> ;

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/ild-32837 ;
- "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=954> ;
- [69Xycol](#) ;

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

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

Awasthi, A.K., 1991, *Ethnobotanical studies of the Negrito Islanders of Andaman Islands, India - The Great Andamanese*. *Economic Botany* 45(2) pp274-280. ; 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 ; Fu, Y., et al, 2003, *Relocating Plants from Swidden Fallows to Gardens in Southwestern China*. *Economic Botany* 57(3): 389-402 ; Johnson, N., 2002, *Environmental Change in northern Thailand: Impact on Wild Edible Plant Availability*. *Ecology of Food and Nutrition*, 41: 5, 373-399 ; Manandhar, N.P., 2002, *Plants and People of Nepal*. Timber Press. Portland, Oregon. p 67 ; Maydell, H. von, 1990, *Trees and shrubs of the Sahel: their characteristics and uses*. Margraf. p 129 ; McMakin, P.D., 2000, *Flowering Plants of Thailand. A Field Guide*. White Lotus. p 51 ; Pham-Hoang Ho, 1999, *An Illustrated Flora of Vietnam*. Nha Xuat Ban Tre. p 826 ; Siemonsma, J. S. & Kasem Piluek, eds. 1993. *Vegetables*. In: *Plant Resources of South-East Asia (PROSEA)* 8:311 ; Sp. pl. 4(2):1090. 1806