Acacia concinna (Willd.) DC

Identifiants : 120/acacon

Association du Potager de mes/nos Rêves (https://lepotager-demesreves.fr)
Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 28/04/2024

- ***Classification phylogénétique :***
    - ***Clade : Angiospermes ;***
    - ***Clade : Dicotylédones vraies ;***
    - ***Clade : Rosidées ;***
    - ***Clade : Fabidées ;***
    - ***Ordre : Fabales ;***
    - ***Famille : Fabaceae ;***
- ***Classification/taxinomie traditionnelle :***
    - ***Règne : Plantae ;***
    - ***Division : Magnoliophyta ;***
    - ***Classe : Magnoliopsida ;***
    - ***Ordre : Fabales ;***
    - ***Famille : Fabaceae ;***
    - ***Genre : Acacia ;***
- ***Synonymes : Acacia concinna var. rugata (Benth.) Baker, Acacia hooperana Zipp. ex Miq, Acacia philippinarium Benth, Acacia poilanei Gagnep, Acacia polycephala DC, Acacia quisumbingii Merr, Acacia rugata (Lamk.) Harm, Guilandina microphylla DC, Mimosa concinna Willd, Mimosa rugata Lam, Nygae sylvarum-minimae Rumph, ;***
- ***Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : soap-pod , Aila, Atouqie, Banritha, Chikaka, Chikakai, Kate-kate kecil, Keo dep, Kin-mon-chin, Kochi, Lahiur, Nemukazura, Phitaogiap, Ritha, Shikai, Shikakai, Shikaya, Sige, Sikakai, Soap-pod tree, Som poi, Song bai ;***

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

  Fruit (graines), feuille et fleur comestibles{{{0(+x)}.

  Détails :

  Graines, feuilles, fleurs, légume. Les fruits acides sont utilisés dans la cuisine philippine pour donner une saveur aigre ; ils sont grillés et mangés.

  Les feuilles amères sont utilisées comme substitut de tamarin.

  Les graines sont comestibles après cuisson.

  Les jeunes feuilles sont utilisées dans les chutneys ; elles sont également utilisées dans les soupes.

  Les fleurs sont utilisées comme légume{{{0(+x)}.

  Les fruits acides sont utilisés dans la cuisine philippine pour donner une saveur aigre. Ils sont rôtis et mangés. Les feuilles et les graines sont mises dans une soupe aigre-piquante. Ils peuvent également être curry avec du poisson salé et du lait de coco. Les feuilles aigres sont utilisées comme substitut du tamarin. Les graines sont comestibles après la torréfaction. Les jeunes feuilles sont utilisées dans les chutneys. Ils sont également utilisés dans les soupes. Les jeunes pousses sont utilisées pour faire des cornichons ou cuites comme légume. Les fleurs sont utilisées comme légume

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

Original : Seed{{{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.

- *Note médicinale : **
- *Illustration(s) (photographie(s) et/ou dessin(s)):*
- *Autres infos :*

  dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

  - *Statut :*

    On ne sait pas s'il est utilisé pour l'alimentation en Papouasie-Nouvelle-Guinée. Il est vendu sur les marchés locaux au Cambodge{{{0(+x) (traduction automatique)}.

    Original : It is not known if it is used for food in Papua New Guinea. It is sold in local markets in Cambodia{{{0(+x)}.

  - *Distribution :*

    Une plante tropicale. En Papouasie-Nouvelle-Guinée, il pousse de 500 à 1050 m d'altitude. Il se produit naturellement dans la forêt tropicale et les prairies. C'est une plante tropicale. Il a besoin d'un emplacement sans gel. Il nécessite un bon drainage. Il préfère les conditions sèches et tolère la sécheresse. On le trouve dans les forêts sèches. Il pousse au Yunnan en Chine{{{0(+x) (traduction automatique)}.

    Original : A tropical plant. In Papua New Guinea it grows from 500-1050 m altitude. It occurs naturally in rainforest and grassland. It is a tropical plant. It needs a frost free location. It requires good drainage. It prefers dry conditions and tolerates drought. It is found in dry forests. It grows in Yunnan in China{{{0(+x)}.

  - *Localisation :*

    Asie, Cambodge, Chine, Himalaya, Inde, Indochine, Indonésie, Laos, Malaisie, Myanmar, Népal, Pacifique, Papouasie-Nouvelle-Guinée, PNG, Philippines, Asie du Sud-Est, Thaïlande, Vietnam{{{0(+x) (traduction automatique)}.

    Original : Asia, Cambodia, China, Himalayas, India, Indochina, Indonesia, Laos, Malaysia, Myanmar, Nepal, Pacific, Papua New Guinea, PNG, Philippines, SE Asia, Thailand, Vietnam{{{0(+x)}.

  - *Notes :*

    Il existe environ 1350 espèces d'Acacia. Plus de 1 000 se produisent en Australie. Les dosettes de celui-ci sont utilisées pour le savon. Aussi comme Mimosaceae{{{0(+x) (traduction automatique)}.

    Original : There are about 1,350 Acacia species. Over 1,000 occur in Australia. The pods of this one are used for soap. Also as Mimosaceae{{{0(+x)}.

- *Liens, sources et/ou références :*

- ***[5]"Plants For a Future" (en anglais) :*** https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Acacia_concinna ***;***

  dont classification :

- ***"The Plant List" (en anglais) :*** www.theplantlist.org/tpl1.1/record/ild-32490 ***;***

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

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

  Altschul, S.V.R., 1973, Drugs and Foods from Little-known Plants. Notes in Harvard University Herbaria. Harvard Univ. Press. Massachusetts. no. 1600 ; Ambasta S.P. (Ed.), 2000, The Useful Plants of India. CSIR India. p 5 ; Anderson, E. F., 1993, Plants and people of the Golden Triangle. Dioscorides Press. p ; Bircher, A. G. & Bircher, W. H., 2000, Encyclopedia of Fruit Trees and Edible Flowering Plants in Egypt and the Subtropics. AUC Press. p 4 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 151 ; Gouldstone, S., 1983, Growing your own Food-bearing Plants in Australia. Macmillan p 179 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), Sturtevant's edible plants of the world. p 18 ; Japanese International Research Centre for Agricultural Science www.jircas.affrc.go.jp/project/value_addition/Vegetables ; Martin, F.W. & Ruberte, R.M., 1979, Edible Leaves of the Tropics. Antillian College Press, Mayaguez, Puerto Rico. p 197 ; Menninger, E.A., 1977, Edible Nuts of the World. Horticultural Books. Florida p 88 ; Nielsen , 1992, Mimosaceae, Flora Malesiana ser 1 Vol 11(1) p 48 ; Pham-Hoang Ho, 1999, An Illustrated Flora of Vietnam. Nha Xuat Ban Tre. p 825 ; Plant Resources Of South East Asia PROSEA Vol 8 p 311 ; Prodr. 2:464. 1825 ; Rajkalkshmi, P. et al, 2001, Total carotenoid and beta-carotene contents of forest green leafy vegetables consumed by tribals of south India. Plant Foods for Human Nutrition 56:225-238 ; Singh, H.B., Arora R.K.,1978, Wild edible Plants of India. Indian Council of Agricultural Research, New Delhi. p16 ; Verdcourt, B., 1979, Manual of New Guinea Legumes. Botany Bulletin No 11, Division of Botany, Lae, Papua New Guinea. p 164