

Acacia coriacea DC.

Identifiants : 125/acacor

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 01/05/2024

- 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 ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : witchety bush, cork bark wattle, , Desert Oak, Dogwood, Ntjirrima, Wirewood, Wiry wattle ;



- Note comestibilité : ***

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

Fruit (graines et gousses) et fleur comestibles^{{{(0+X)}}} : Les graines sont consommées après avoir été broyées en farine ; elles peuvent également être cuites à la vapeur dans les gousses vertes et mangées comme des petits pois^{{{(0+X)}}}.

Graine - cuite. Doux et nutritif[193]. La graine contient environ 20 % de protéines[193]. La graine mesure de 4 à 10 mm de long et de 4 à 6 mm de large. Les graines d'acacia sont très nutritives et contiennent environ 26 % de protéines, 26 % de glucides disponibles, 32 % de fibres et 9 % de matières grasses[278]. La teneur en matières grasses est plus élevée que celle de la plupart des légumineuses, l'arille fournissant l'essentiel des acides gras présents[278]. Ces acides gras sont en grande partie insaturés, ce qui constitue un avantage certain pour la santé, bien que cela présente des problèmes de stockage, car ces graisses s'oxydent facilement[278]. La teneur moyenne en glucides totaux de 55,8 + 13,7% est inférieure à celle des lentilles, mais supérieure à celle du soja tandis que la teneur moyenne en fibres de 32,3 + 14,3% est supérieure à celle des autres légumineuses comme les lentilles avec un taux de 11,7%[278]. La teneur énergétique est élevée chez toutes les espèces testées, avec une moyenne de 1 480+270 kJ pour 100 g[278]. Les graines d'acacia sont des aliments à faible indice glycémique. L'amidon est digéré et absorbé très lentement, produisant une augmentation légère mais soutenue de la glycémie et retardant ainsi l'apparition de l'épuisement lors d'un exercice prolongé[278]. Fleurs - cuites[144]. Riches en pollen, elles sont souvent utilisées dans les beignets^{{{(5+)}}}.

Les graines sont consommées après avoir été broyées en farine. Ils peuvent être consommés crus lorsqu'ils sont jeunes ou rôtis à maturité. Ils peuvent également être cuits à la vapeur dans les cosses vertes et consommés comme des pois

Partie testée : graines sèches^{{{(0+X)}}} (traduction automatique)

Original : Seed dry^{{{(0+X)}}}

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro- vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
8.4	1507	361	23.1	0	0	7.7	5.8



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

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



De gauche à droite :

Par Mueller [Müller], F.J.H. von, *Iconography of Australian Species of Acacia (1887-1888)* Iconogr. Austral. Acacia, via
 plantillustrations
 Par Greig D., *Australian National Botanic Gardens*, via x
 Par Fagg, M., via x
 Par CSIRO, via x
 Par Fagg, M., via x

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Distribution :**

C'est une plante tempérée chaude. Il pousse dans des sols sableux profonds et rouges. Il pousse naturellement dans les régions arides et semi-arides. Les sols doivent être bien drainés. Il est tolérant à la sécheresse. Il peut pousser dans des endroits arides^{{{(0(+x)) (traduction automatique)}}.

Original : It is a warm temperate plant. It grows in deep, red, sandy soils. It grows naturally in arid and semi arid regions. Soils need to be well drained. It is drought tolerant. It can grow in arid places^{{{(0(+x))}}.

- **Localisation :**

Afrique, Australie, Tasmanie, Sénégal, Afrique de l'Ouest^{{{(0(+x)) (traduction automatique)}}.

Original : Africa, Australia, Tasmania, Senegal, West Africa^{{{(0(+x))}}.

- **Notes :**

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

Original : There are about 1,350 Acacia species. Over 1,000 occur in Australia. 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_coriacea ;

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/ild-48702 ;

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

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

Bindon, P., 1996, Useful Bush Plants. Western Australian Museum. p 9 ; Bonney, N., 1997, Economic Native Trees and Shrubs for South Australia. Greening Australia (SA) inc. Campbelltown SA 5074 p 4 ; Cherikoff V. & Isaacs, J., The Bush Food Handbook. How to gather, grow, process and cook Australian Wild Foods. Ti Tree Press, Australia p 36, 46, 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 132 ; Elliot, W.R., & Jones, D.L., 1982, Encyclopedia of Australian Plants suitable for cultivation. Vol 2. Lothian. p 35 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 151 ; Hall, N. et al, 1972, The Use of Trees and Shrubs in the Dry Country of Australia, AGPS, Canberra. p 345 ; Isaacs, J., 1987, Bush Food, Aboriginal Food and Herbal Medicine. Weldons. p 112 ; Latz, P., 1996, Bushfires and Bushtucker. IAD. p 93 ; Latz, P & Wightman, G., 1995,

Desert Bush Tucker Identikit. Common Native Food Plants of Central Australia. Parks & Wild Commission Northern territory. p 8 ; Lazarides, M. & Hince, B., 1993, Handbook of Economic Plants of Australia, CSIRO. p 2 ; Low, T., 1991, Wild Food Plants of Australia. Australian Nature FieldGuide, Angus & Robertson. p 179 ; Molyneux, B. and Forrester, S., 1997, The Austrafloa A-Z of Australian Plants. Reed. p 33 ; Paczkowska, G . & Chapman, A.R., 2000, The Western Australian Flora. A Descriptive Catalogue. Western Australian Herbarium. p 303 ; Plants For A Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <https://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; Prodr. 2:451. 1825 ; Townsend, K., 1994, Across the Top. Gardening with Australian Plants in the tropics. Society for Growing Australian Plants, Townsville Branch Inc. p 50 ; Townsend, K., 1999, Field Guide to Plants of the Dry Tropics. Society for Growing Australian Plants, Townsville Branch Inc. p 12 ; Self, M., 199, Phoenix Seeds catalogue. p 17 ; Urban, A., 1990, Wildflowers of Inland Australia. Portside editions. p 79 ; Wheeler, J.R.(ed.), 1992, Flora of the Kimberley Region. CALM, Western Australian Herbarium, p 297 ; Williams, K.A.W., 1999, Native Plants of Queensland Volume 4. Keith A.W. Williams North Ipswich, Australia. p 12