Acacia gummifera Willd.

Identifiants: 177/acagum

Association du Potager de mes/nos Rêves (https://lepotager-demesreves.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) : Barbary-gum, Morocco-gum , Mogador acacia ;
•	Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) :
	Tronc (extrait ^(dp*) { $gomme^{0(+x)}$ }) comestible ^{0(+x)} .
	Détails :
	Gomme. La gomme est douce et partiellement soluble dans l'eau ^{{{(0)}+x}} .
	La gomme est douce et partiellement soluble dans l'eau
	Partie testée : gomme ^{{{{0(+x)} (traduction automatique)}}} Original : Gum ^{{{{0(+x)} }}}
	Taux d'humidité Énergie (kj) Énergie (kcal) Protéines (g) Pro- Vitamines C (mg) Fer (mg) Zinc (mg
	vitamines A (μg) 0 0 0 0 0 0 0

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

• Illustration(s) (photographie(s) et/ou dessin(s)):

· Autres infos :

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL":

• Distribution:

C'est une plante de climat méditerranéen. C'est souvent sur des sols peu profonds (((0+x) (traduction automatique)

Original : It is a Mediterranean climate plant. It is often on shallow soils ((0+x).

· Localisation:

Afrique, Maroc, Afrique du Nord (((0(+x) (traduction automatique)).

Original : Africa, Morocco, North 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 :

dont classification:

• "The Plant List" (en anglais): www.theplantlist.org/tpl1.1/record/ild-444;

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

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

Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), Sturtevant's edible plants of the world. p 19; ILDIS Legumes of the World http://www;ildis.org/Legume/Web; Sp. pl. 4(2):1056. 1806; Usher, G., 1974, A Dictionary of Plants Used by Man. Constable. p 11