

Prosopis juliflora (Sw.) DC.

Identifiants : 25714/projul

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 30/04/2024

- 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 : Prosopis ;

- Synonymes : *Acacia juliflora* (Sw.) Willd, *Mimosa juliflora* Sw, *Neltuma juliflora* (Sw.) Raf, *Prosopis bracteolata* DC, *Prosopis cumensis* (Hunb. & Bonpl. ex Willd.) Kunth, *Prosopis domingensis* DC, *Prosopis vidaliana* Naves, et d'autres ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : honey mesquite , Algaroba, Asuaja, Cuihi, Eterai, Gadasein, Giulhilaashi, Guaranga, Jangalee, Kuhi, Kuigi, Kwida, Kwihi, Meskeet, Mesquite, Nisache, Pohon nyamuk madu, Screw bean, Velvet mesquite, Woyane zaf, Woyane ;



- Note comestibilité : ***

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

Partie(s) comestible(s)^{{{0(+x)}}} : graines, feuilles, fruit, fleurs, fleurs - thé, gomme, légume^{{{0(+x)}}}.

Utilisation(s)/usage(s)^{{{0(+x)}}} culinaire(s) :

-la pulpe blanche sucrée de la gousse est consommée crue ; elles sont également broyées en farine et mélangées avec de l'eau pour faire une boisson ; il faut la boire immédiatement, mais est également permis d'en faire un pudding ou de la fermenter en bière ;

-les graines mûres peuvent être trempées une nuit et cuites avec de la mélasse et du porc salé ;

-les fleurs peuvent être consommées crues, grillées ou utilisées pour faire une tisane ;

-les troncs donnent une gomme douce utilisée dans la fabrication de bonbons^{{{0(+x)}}} ;

-feuilles cuites (ex. : comme potherbe) ? (qp*).

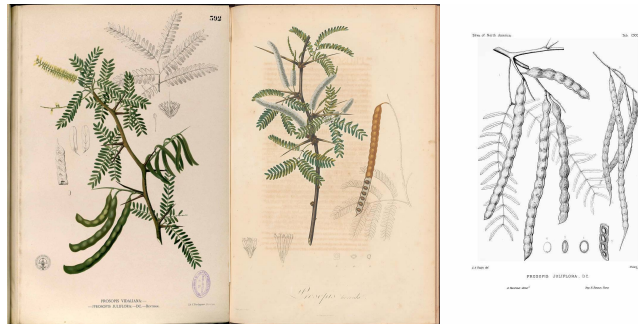
La pulpe blanche sucrée de la gousse est consommée crue. Elles sont également broyées en farine et mélangées à de l'eau pour faire une boisson. Cela se boit immédiatement mais est également autorisé à former un pudding ou à être fermenté en bière. Les haricots mûrs peuvent être trempés pendant la nuit et cuits au four avec de la mélasse et du porc salé. Les fleurs peuvent être consommées crues, torréfiées ou transformées en thé. Les malles donnent une gomme sucrée utilisée dans la fabrication de bonbons



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

- Note médicinale : **

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



De gauche à droite :

Par Blanco, M., *Flora de Filipinas*, ed. 3 (1877-1883) *Fl. Filip.*, ed. 3 t. 392, via plantillustrations

Par Kunth, K.S., *Mimoses et autre plantes légumineuses du nouveau continent (1819-1824)* *Mimoses* [tt. 1-60] t. 33, via plantillustrations

Par Sargent, C.S., *Silva of North America (1891-1902)* *Silva* vol. 3 (1892) t. 137, via plantillustrations

- Autres infos :

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- Distribution :

Une plante tropicale. Il pousse bien dans les régions arides. Il peut pousser sur des sols pauvres, sableux ou rocheux et peut pousser sur des sols salés. Il pousse au Sahel. Il a été introduit et est cultivé dans certaines zones côtières de Papouasie-Nouvelle-Guinée. Il est également devenu auto-semé. Il pousse dans les zones avec une pluviométrie annuelle comprise entre 150 et 750 mm. Il pousse entre 600 et 2400 m d'altitude. Il résiste au vent. Il peut pousser dans des endroits arides^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : A tropical plant. It grows well in arid regions. It can grow on poor, sandy or rocky soil and can grow on salty soils. It grows in the Sahel. It has been introduced and is grown in some coastal areas of Papua New Guinea. It has also become self sown. It grows in areas with an annual rainfall between 150-750 mm. It grows between 600-2,400 m above sea level. It is wind resistant. It can grow in arid places^{{{{0(+x)}}}}.

- Localisation :

Afrique, Antilles, Arabie, Argentine, Asie, Australie, Bahamas, Bahreïn, Barbade, Belize, Bolivie, Brésil, Brunei, Burkina Faso, Cambodge, Cap-Vert, Amérique centrale *, Chili, Chine, Colombie, Costa Rica, Cuba, Curaçao , Dominique, République dominicaine, Afrique de l'Est, Équateur, Égypte, El Salvador, Éthiopie, Grenade, Guatemala, Haïti, Hawaï, Honduras, Inde, Indochine, Indonésie, Iran, Irak, Israël, Jamaïque, Kenya, Koweït, Laos, Petites Antilles , Madagascar, Malawi, Malaisie, Maldives, Mali, Méditerranée, Mexique *, Myanmar, Nicaragua, Niger, Nigéria, Afrique du Nord, Amérique du Nord, Oman, Pacifique, Pakistan, Panama, Papouasie-Nouvelle-Guinée, PNG, Paraguay, Pérou, Philippines, Porto Rico, Réunion, Sahel, Arabie saoudite, Asie du Sud-Est, Sénégal, Amérique du Sud *, Sri Lanka, Sainte-Lucie, Saint-Vincent-et-les Grenadines, Soudan, Taïwan, Tanzanie, Thaïlande, Trinité-et-Tobago, Ouganda, Emirats Arabes Unis, EAU, Uruguay, USA, Venezuela, Vietnam, Iles Vierges, Afrique de l'Ouest, Antilles *, Yémen^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : Africa, Antilles, Arabia, Argentina, Asia, Australia, Bahamas, Bahrain, Barbados, Belize, Bolivia, Brazil, Brunei, Burkina Faso, Cambodia, Cape Verde, Central America*, Chile, China, Colombia, Costa Rica, Cuba, Curacao, Dominica, Dominican Republic, East Africa, Ecuador, Egypt, El Salvador, Ethiopia, Grenada, Guatemala, Haiti, Hawaii, Honduras, India, Indochina, Indonesia, Iran, Iraq, Israel, Jamaica, Kenya, Kuwait, Laos, Lesser Antilles, Madagascar, Malawi, Malaysia, Maldives, Mali, Mediterranean, Mexico*, Myanmar, Nicaragua, Niger, Nigeria, North Africa, North America, Oman, Pacific, Pakistan, Panama, Papua New Guinea, PNG, Paraguay, Peru, Philippines, Puerto Rico, Reunion, Sahel, Saudi Arabia, SE Asia, Senegal, South America*, Sri Lanka, St Lucia, St Vincent and the Grenadines, Sudan, Taiwan, Tanzania, Thailand, Trinidad and Tobago, Uganda, United Arab Emirates, UAE, Uruguay, USA, Venezuela, Vietnam, Virgin Islands, West Africa, West Indies*, Yemen^{{{{0(+x)}}}}.

◦ Notes :

Aussi comme Mimosaceae^{{{0(+x)}}} (traduction automatique) .

Original : Also as Mimosaceae^{{{0(+x)}}} .

• Liens, sources et/ou références :

◦ ⁵"Plants For a Future" (en anglais) : https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Prosopis_juliflora ;

dont classification :

◦ "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/ild-18491 ;

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

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

Ambasta, S.P. (Ed.), 2000, *The Useful Plants of India*. CSIR India. p 491 ; Asfaw, Z. and Tadesse, M., 2001, *Prospects for Sustainable Use and Development of Wild Food Plants in Ethiopia*. *Economic Botany*, Vol. 55, No. 1, pp. 47-62 ; Bekele-Tesemma A., Birnie, A., & Tengnas, B., 1993, *Useful Trees and Shrubs for Ethiopia*. Regional Soil Conservation Unit. Technical Handbook No 5. p 370 ; Bernholt, H. et al, 2009, *Plant species richness and diversity in urban and peri-urban gardens of Niamey, Niger*. *Agroforestry Systems* 77:159-179 ; Blamey, M and Grey-Wilson, C., 2005, *Wild flowers of the Mediterranean*. A & C Black London. p 80 ; Condit, R., et al, 2011, *Trees of Panama and Costa Rica*. Princeton Field Guides. p 210 ; Dharani, N., 2002, *Field Guide to common Trees & Shrubs of East Africa*. Struik. p 253 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 153 ; *Flora of Australia Volume 12, Mimosaceae (excl. Acacia) Caesalpiniaceae*. Melbourne: CSIRO Australia (1998) p 9 ; *Flora of Pakistan*. www.eFloras.org ; French, B.R., 1986, *Food Plants of Papua New Guinea, A Compendium*. Asia Pacific Science Foundation p 379 ; Grubben, G. J. H. and Denton, O. A. (eds), 2004, *Plant Resources of Tropical Africa 2. Vegetables*. PROTA, Wageningen, Netherlands. p 564 ; Grandtner, M. M., 2008, *World Dictionary of Trees*. Wood and Forest Science Department. Laval University, Quebec, Qc Canada. (Internet database <https://www.wdt.qc.ca>) ; Hall, N. et al, 1972, *The Use of Trees and Shrubs in the Dry Country of Australia*, AGPS, Canberra. p 414 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 517 ; Katende, A.B., Birnie, A & Tengnas B., 1995, *Useful Trees and Shrubs for Uganda*. Identification, Propagation and Management for Agricultural and Pastoral Communities. Technical handbook No 10. Regional Soil Conservation Unit, Nairobi, Kenya. p 512 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, *The Cambridge World History of Food*. CUP p 1813 ; Krishen P., 2006, *Trees of Delhi, A Field Guide*. DK Books. p 278 ; Lazarides, M. & Hince, B., 1993, *Handbook of Economic Plants of Australia*, CSIRO. p 198 ; Loughmiller, C & L., 1985, *Texas Wildflowers. A Field Guide*. University of Texas, Austin. p 135 ; Lulekal, E., et al, 2011, *Wild edible plants in Ethiopia: a review on their potential to combat food insecurity*. *Afrika Focus* - Vol. 24, No 2. pp 71-121 ; Martin, F. W., et al, 1987, *Perennial Edible Fruits of the Tropics*. USDA Handbook 642 p 99 ; Massal, E. and Barrau, J., 1973, *Food Plants of the South Sea Islands*. SPC Technical Paper No 94. Noumea, New Caledonia. p 42 ; Maydell, H. von, 1990, *Trees and shrubs of the Sahel: their characteristics and uses*. Margraf. p 357 ; Mbuya, L.P., Msanga, H.P., Ruffo, C.K., Birnie, A & Tengnas, B., 1994, *Useful Trees and Shrubs for Tanzania*. Regional Soil Conservation Unit. Technical Handbook No 6. p 410 ; Menninger, E.A., 1977, *Edible Nuts of the World*. Horticultural Books. Florida p 99 ; Paczkowska, G. & Chapman, A.R., 2000, *The Western Australian Flora. A Descriptive Catalogue*. Western Australian Herbarium. p 330 ; Phillips, D.C., 1988, *Wild Flowers of Bahrain. A Field Guide to Herbs, Shrubs, and Trees*. Privately published. p 41 ; *Plants of Haiti* Smithsonian Institute [https://botany.si.edu/antilles/West Indies](https://botany.si.edu/antilles/West%20Indies) ; Prodr. 2:447. 1825 ; 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 28th April 2011] ; Sasi, R. & Rajendran, A., 2012, *Diversity of Wild Fruits in Nilgiri Hills of the Southern Western Ghats - Ethnobotanical Aspects*. *IJABPT*, 3(1) p 82-87 ; Saunders, C.F., 1948, *Edible and Useful Wild Plants*. Dover. New York. p 61 ; Staples, G.W. and Herbst, D.R., 2005, *A tropical Garden Flora*. Bishop Museum Press, Honolulu, Hawaii. p 323 ; Van den Eynden, V., et al, 2003, *Wild Foods from South Ecuador*. *Economic Botany* 57(4): 576-603 ; Verdcourt, B., 1979, *Manual of New Guinea Legumes*. Botany Bulletin No 11, Division of Botany, Lae, Papua New Guinea. p 141