

Prosopis pubescens Benth

Identifiants : 25720/propub

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 08/05/2024

- **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 : Prosopis ;

- **Synonymes :** *Prosopis emoryi* Torrey, *Prosopis odorata* Torrey & Fremont, *Strombocarpa odorata* (Torr. & Frem.) A. Gray, *Strombocarpa pubescens* (Benth.) A. Gray ;

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** screwbean mesquite, Fremont screwbean , Creasote bush scrub, Tornilla, Tornillo ;



- **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, fruit, écorce^{{{(0(+x))}}}.

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

-les gousses sont consommées crues, rôties, pilonnées en farine pour les gâteaux/cakes ; les gousses sont également séchées et stockées pour une utilisation ultérieure ; elles sont également transformées en boisson alcoolisée (attention : l'alcool est une cause de cancer) ; elles sont également réduites en sirop ou mélasse^{{{(0(+x))}}}.

Les gousses sont consommées crues, rôties, pilées en farine pour gâteaux. Les cosses sont également séchées et stockées pour une utilisation ultérieure. Ils sont également transformés en boisson alcoolisée. Attention: l'alcool est une cause de cancer. Ils se résument également en sirop ou en mélasse

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

Original : Fruit^{{{(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.

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

- *Autres infos :*

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

◦ **Distribution :**

C'est une plante de climat méditerranéen. Il peut pousser dans des sols secs et salés. Il pousse en dessous de 1 200 m au-dessus du niveau de la mer. Il peut pousser dans des endroits arides. Il est souvent près des ruisseaux dans les déserts et peut pousser dans un sol salé^{{{(0+x)}} (traduction automatique)}.

Original : It is a Mediterranean climate plant. It can grow in dry salty soils. It grows below 1,200 m above sea level. It can grow in arid places. It is often near streams in deserts and can grow in salty soil^{{{(0+x)}}.}

◦ **Localisation :**

Afrique, Australie, Égypte, Mexique *, Afrique du Nord, Amérique du Nord, USA^{{{(0+x)}} (traduction automatique)}.

Original : Africa, Australia, Egypt, Mexico*, North Africa, North America, USA^{{{(0+x)}}.}

◦ **Notes :**

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

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

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

dont classification :

- **"The Plant List" (en anglais) :** www.theplantlist.org/tpl1.1/record/ild-158 ;

dont livres et bases de données : ⁰"Food Plants International" (en anglais), 155"Early Uses of California Plants" (livre en anglais, pages 22 à 25, par Edward K. Balls) ;

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

Beckstrom-Sternberg, Stephen M., and James A. Duke. "The Foodplant Database." <https://probe.nalusda.gov:8300/cgi-bin/browse/foodplantdb>. (ACEDB version 4.0 - data version July 1994) (As *Strombocarpa odorata*) ; BELL & CASTETTER, ; Cundall, P., (ed.), 2004, *Gardening Australia: flora: the gardener's bible*. ABC Books. p 1085 ; Elias, T.S. & Dykeman P.A., 1990, *Edible Wild Plants. A North American Field guide*. Sterling, New York p 189 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 153 ; FELGER & MOSER, ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 517 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, *The Cambridge World History of Food*. CUP p 1814 ; London J. Bot. 5:82. 1846 ; Menninger, E.A., 1977, *Edible Nuts of the World*. Horticultural Books. Florida p 99 ; MINNIS, ; Moerman, D. F., 2010, *Native American Ethnobotany*. Timber Press. p 438 ; 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] ; Saunders, C.F., 1948, *Edible and Useful Wild Plants*. Dover. New York. p 66