

***Robinia pseudoacacia* L., 1753**

(Robinier faux acacia)

Identifiants : 27556/robpse

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 06/05/2024

- **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 : Robinia ;**

- **Synonymes : Robinia pseudo-acacia ;**

- **Synonymes français : robinier faux-acacia, acacia, robinier, faux acacia, carouge ;**

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : black locust, false acacia , witakasia (af), ci huai (cn transcrit), Robinie (de), robinia (it), akasianamu (ko transcrit), falsa acacia (es), robinia (es), robinia (sv) ;**

- **Rusticité (résistance face au froid/gel) : {{{-15°C (-20°C) ;**



- **Note comestibilité : *****

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

Feuille (sans folioles : cuites¹), fruit (immatures (jeunes gousses (cuites)¹) ou matures : graines (fraîches et cuites ; ou séchées (farines¹, café¹)) et fleur¹ (dont boutons (confits¹) : aromatisantes (desserts, boissons)¹) comestibles.(1*)

Détails :

feuilles cuites (ex. : comme potherbe)^{{}{}{}{}{}(dp*){}(1)}.(1*)

Les fleurs sont douces et comestibles. Ils sont trempés dans du beurre et frits. Ils sont utilisés pour faire un thé sucré. Les feuilles sont utilisées fraîches ou séchées pour le thé. Les fleurs donnent une huile utilisée dans l'arôme. Les jeunes gousses sont cuites comme légume. Les graines sont bouillies et mangées

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	19.3	0	0	0	0



(1*)présence de lectine, une toxine pouvant provoquant des nausées.

Celle-ci étant soluble dans l'eau (proportionnellement à la température 80 et à la durée du trempage), on peut s'en débarrasser en changeant simplement l'eau de cuisson.¹

Il est donc tout de même recommandé (et même impératif¹ ?(qp*)) d'éviter de consommer les feuilles et les gousses (dont les graines mûres) crues.

N.B. : on la trouve également dans d'autres fabacées (légumineuses) comme les petits pois ou les haricots.¹(1*)présence de lectine, une toxine pouvant provoquant des nausées.

Celle-ci étant soluble dans l'eau (proportionnellement à la température 80 et à la durée du trempage), on peut s'en débarrasser en changeant simplement l'eau de cuisson.¹

Il est donc tout de même recommandé (et même impératif¹ ?(qp*)) d'éviter de consommer les feuilles et les gousses (dont les graines mûres) crues.^(dp*)

N.B. : on la trouve également dans d'autres fabacées (légumineuses) comme les petits pois ou les haricots.¹

- Note médicinale : **

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



De gauche à droite :

Par garden (1872-1927) The Garden vol. 9 (1876) t. 2 p. 36 , via plantillustrations

Par Millsbaugh, C.F., American medicinal plants (1882-1887) Amer. Medic. Pl. vol. 1 (1892) t. 50, via plantillustrations

- Autres infos :

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- Statut :

Les fleurs sont surtout consommées par les enfants^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : The flowers are eaten especially by children^{{{{0(+x)}}}}.

- Distribution :

C'est une plante tempérée. Il est originaire du sud-est des États-Unis. Il pousse dans les forêts tempérées bien drainées. Il est résistant au gel. Il prospère sur les sols calcaires. Il peut pousser dans les sols alcalins. Il ne tolère pas l'ombre. Il pousse dans les zones avec une pluviométrie annuelle comprise entre 510 et 1 400 mm. Il peut pousser dans des endroits arides. Il convient aux zones de rusticité 3-10. Jardins botaniques du mont Cootha. Jardins botaniques de Hobart. Au Sichuan. Au Yunnan. Arboretum Tasmania^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : It is a temperate plant. It is native to S.E. United States. It grows in well drained temperate woodlands. It is frost hardy. It thrives on limestone soils. It can grow in alkaline soils. It cannot tolerate shade. It grows in areas with an annual rainfall between 510-1,400 mm. It can grow in arid places. It suits hardiness zones 3-10. Mt Cootha Botanical Gardens. Hobart Botanical Gardens. In Sichuan. In Yunnan. Arboretum Tasmania^{{{{0(+x)}}}}.

- Localisation :

Afghanistan, Afrique, Albanie, Asie, Australie, Autriche, Balkans, Biélorussie, Belgique, Bosnie, Grande-Bretagne, Bulgarie, Canada, Caucase, Amérique centrale, Chili, Chine, Cyprès, République tchèque, Afrique de l'Est, Île de Pâques, Eswatini, Europe, France, Géorgie, Allemagne, Grèce, Hongrie, Inde, Iran, Irak, Israël, Italie, Japon, Jordanie, Corée, Macédoine, Méditerranée, Mexique, Maroc, Myanmar, Pays-Bas, Nouvelle-Zélande, Afrique du Nord, Amérique du Nord *, Pakistan, Portugal, Réunion, Roumanie, Serbie, Slovaquie, Slovénie, Afrique du Sud,

Afrique australe, Espagne, Swaziland, Suisse, Taiwan, Tasmanie, Turquie, Ukraine, USA *, Yougoslavie, Zimbabwe^{{{0(+x) (traduction automatique)}}}.

Original : Afghanistan, Africa, Albania, Asia, Australia, Austria, Balkans, Belarus, Belgium, Bosnia, Britain, Bulgaria, Canada, Caucasus, Central America, Chile, China, Cypress, Czech Republic, East Africa, Easter Island, Eswatini, Europe, France, Georgia, Germany, Greece, Hungary, India, Iran, Iraq, Israel, Italy, Japan, Jordan, Korea, Macedonia, Mediterranean, Mexico, Morocco, Myanmar, Netherlands, New Zealand, North Africa, North America*, Pakistan, Portugal, Reunion, Romania, Serbia, Slovakia, Slovenia, South Africa, Southern Africa, Spain, Swaziland, Switzerland, Taiwan, Tasmania, Turkey, Ukraine, USA*, Yugoslavia, Zimbabwe^{{{0(+x)}}}.

◦ Notes :

Il existe environ 20 espèces de Robinia. Composition chimique (sèche): protéines = 19,39%; (humide) = 16,97%. Cela peut être invasif^{{{0(+x) (traduction automatique)}}}.

Original : There are about 20 Robinia species. Chemical composition (dry): Protein = 19.39%; (wet) = 16.97%. It can be invasive^{{{0(+x)}}}.

- Nombre de graines au gramme : 40 ;

- Liens, sources et/ou références :

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

dont classification :

◦ "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/ild-8996 ;

dont livres et bases de données : ¹Plantes sauvages comestibles (livre pages 176 et 177, par S.G. Fleischhauer, J. Guthmann et R. Spiegelberger) ;

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

Abbet, C., et al, 2014, Ethnobotanical survey on wild alpine food plants in Lower and Central Valais (Switzerland). *Journal of Ethnopharmacology* 151 (2014) 624-634 ; Ambasta S.P. (Ed.), 2000, *The Useful Plants of India*. CSIR India. p 527 ; Beckstrom-Sternberg, Stephen M., and James A. Duke. "The Foodplant Database." <http://probe.nalusda.gov:8300/cgi-bin/browse/foodplantdb>. (ACEDB version 4.0 - data version July 1994) ; Biscotti, N. et al, 2018, The traditional food use of wild vegetables in Apulia (Italy) in the light of Italian ethnobotanical literature. *Italian Botanist* 5:1-24 ; Blamey, M and Grey-Wilson, C., 2005, *Wild flowers of the Mediterranean*. A & C Black London. p 85 ; Bodkin, F., 1991, *Encyclopedia Botanica*. Cornstalk publishing, p 886 ; Bremness, L., 1994, *Herbs*. Collins Eyewitness Handbooks. Harper Collins. p 81 ; Brickell, C. (Ed.), 1999, *The Royal Horticultural Society A-Z Encyclopedia of Garden Plants*. Convent Garden Books. p 885 ; Cerne, M., 1992, *Wild Plants from Slovenia used as Vegetables*. *Acta Horticulturae* 318 ; Chen, B. & Qiu, Z., Consumer's Attitudes towards Edible Wild Plants, Ishikawa Prefecture, Japan. p 24 www.hindawi.com/journals/ijfr/aip/872413.pdf ; Coombes, A.J., 2000, *Trees*. Dorling Kindersley Handbooks. p 199 ; Cordero, S. E., Abello, L. A., & Galvez, F. L., 2017, *Plantas silvestres comestibles y medicinales de Chile y otras partes del mundo*. CORMA p 113 ; Cundall, P., (ed.), 2004, *Gardening Australia: flora: the gardener's bible*. ABC Books. p 1209 ; Denes, A., et al, 2012, Wild plants used for food by Hungarian ethnic groups living in the Carpathian Basin. *Acta Societatis Botanicorum Poloniae* 81 (4): 381-396 ; EMBREY & WANG, ; Ertug, F, Yenlen Bitkiler. *Resimli Târkkiye Florası -I- Flora of Turkey - Ethnobotany supplement* ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 110 ; Farrar, J.L., 1995, *Trees of the Northern United States and Canada*. Iowa State University press/Ames p 216 ; Gonzalez, J. A., et al, 2011, The consumption of wild and semi-domesticated edible plants in the Arribes del Duero (Salamanca-Zamora, Spain): an analysis of traditional knowledge. *Genetic. Resour Crop Evolution* 58:991-1006 ; Grandtner, M. M., 2008, *World Dictionary of Trees*. Wood and Forest Science Department. Laval University, Quebec, Qc Canada. (Internet database <http://www.wdt.qc.ca>) ; Hall, N. et al, 1972, *The Use of Trees and Shrubs in the Dry Country of Australia*, AGPS, Canberra. p 394 ; Harris, E & J., 1983, *Field Guide to the Trees and Shrubs of Britain*. Reader's Digest. p 174 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 572 ; Hibbert, M., 2002, *The Aussie Plant Finder 2002*, Florilegium. p 252 ; <http://www.botanic-gardens-ljubljana.com/en/plants> ; Hu, Shiu-ying, 2005, *Food Plants of China*. The Chinese University Press. p 483 ; Hussey, B.M.J., Keighery, G.J., Cousens, R.D., Dodd, J., Lloyd, S.G., 1997, *Western Weeds. A guide to the weeds of Western Australia*. Plant Protection Society of Western Australia. p 156 ; ILDIS Legumes of the World <http://www.ildis.org/Legume/Web> ; Jackes, D. A., 2007, *Edible Forest Gardens* ; Janacikovic, P. et al, 2019, Traditional knowledge on plant use from Negotin Krajina (Eastern Serbia): An ethnobotanical study. *Indian Journal of Traditional Knowledge* Vol 18 (1), pp 25-33 ; Joyce, D., 1998, *The Garden Plant Selector*. Ryland, Peters and Small. p 118 ; Kang, Y., et al, 2012, Wild food plants and wild edible fungi in two valleys on the Qinling Mountains (Shaanxi, central China) *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine*; 9:26 ; Kermath, B. M., et al, 2014, *Food Plants in the Americas: A survey of the domesticated, cultivated and wild plants used for Human food in North, Central and South America and the Caribbean*. On line draft. p 750 ; Kim, H. & Song, M., 2013, Ethnobotanical analysis for traditional knowledge of wild edible plants in North Jeolla Province (Korea). *Genetic. Resour. Crop*

Evol. (2013) 60:1571-1585 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, *The Cambridge World History of Food*. CUP p 1803 ; Lazarides, M. & Hince, B., 1993, *Handbook of Economic Plants of Australia*, CSIRO. p 206 ; Liu, Yi-tao, & Long, Chun-Lin, 2002, *Studies on Edible Flowers Consumed by Ethnic Groups in Yunnan*. *Acta Botanica Yunnanica*. 24(1):41-56 ; Little, E.L., 1980, *National Audubon Society Field Guide to North American Trees*. Alfred A. Knopf. p 526 ; Lord, E.E., & Willis, J.H., 1999, *Shrubs and Trees for Australian gardens*. Lothian. p 71 ; Loughmiller, C & L., 1985, *Texas Wildflowers. A Field Guide*. University of Texas, Austin. p 136 ; Luczaj, L., 2012, *Ethnobotanical review of wild edible plants of Slovakia*. *Acta Societatis Botanicorum Poloniae* 81(4):245-255 ; Luczaj, L. et al, 2013, *Wild edible plants of Belarus: from Rostakinski's questionnaire of 1883 to the present*. *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine* 9:21 ; Luczaj, L., et al, 2015, *Wild food plants and fungi used by Ukrainians in the western part of the Maramureş region in Romania*. *Acta Soc Bot Pol* 84(3):339-346 ; Luczaj, L. et al, 2017, *Comfrey and Buttercup Eaters: Wild Vegetables of the Imereti Region in Western Georgia, Caucasus*. *Economic Botany*, 71(2), 2017, pp. 188-193 ; Marinelli, J. (Ed), 2004, *Plant. DK*. p 467 ; Menendez-Baceta, G., et al, 2012, *Wild edible plants traditionally gathered in Gorbeialdea (Biscay, Basque Country)* *Genetic Resources and Crop Evolution* 59:1329-1347 ; Moerman, D. F., 2010, *Native American Ethnobotany*. Timber Press. p 481 ; Paczkowska, G. & Chapman, A.R., 2000, *The Western Australian Flora. A Descriptive Catalogue*. Western Australian Herbarium. p 445 ; Pieroni, A., 1999, *Gathered wild food plants in the Upper Valley of the Serchio River (Garfagnana), Central Italy*. *Economic Botany* 53(3) pp 327-341 ; Pieroni, A., et al, 2012, "We are Italians!": *The Hybrid Ethnobotany of a Venetian Diaspora in Eastern Romania*. *Human Ecology* 40:435-451 ; Pieroni, A. & Soukand, R., 2018, *Forest as Stronghold of Local Ecological Practice: Currently Used Wild Food Plants in Polesia, Northern Ukraine*. *Economic Botany*, XX(X) pp. 1-21 ; *Plants for a Future database*, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <http://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; Redzic, S. J., 2006, *Wild Edible Plants and their Traditional Use in the Human Nutrition in Bosnia-Herzegovina*. *Ecology of Food and Nutrition*, 45:189-232 ; Redzic, S., 2010, *Use of Wild and Semi-Wild Edible Plants in Nutrition and Survival of People in 1430 Days of Siege of Sarajevo during the War in Bosnia and Herzegovina (1992-1995)*. *Coll. Antropol* 34 (2010) 2:551-570 ; *Royal Botanic Gardens, Kew* (1999). *Survey of Economic Plants for Arid and Semi-Arid Lands (SEPASAL) database*. Published on the Internet; <http://www.rbgekew.org.uk/ceb/sepasal/internet> [Accessed 29th April 2011] ; Sansanelli, S., et al, 2014, *Wild food plants traditionally consumed in the area of Bologna (Emilia Romagna region, Italy)*. *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine* 10:69 ; Simkova, K. et al, 2014, *Ethnobotanical review of wild edible plants used in the Czech Republic*. *Journal of Applied Botany and Food Quality* 88, 49-67 ; Sp. pl. 2:722. 1753 ; *Swaziland's Flora Database* <http://www.sntc.org.sz/flora> ; Tardio, J., et al, *Ethnobotanical review of wild edible plants in Spain*. *Botanical J. Linnean Soc.* 152 (2006), 27-71 ; Valder, P., 1999, *The Garden Plants of China*. *Florilegium*. p 326 ; van Wyk, B, van Wyk, P, and van Wyk B., 2000, *Photographic guide to Trees of Southern Africa*. Briza. p 272 ; Wang, J. et al, 2013, *A Study on the Utilization of Wild Plants for Food in Liangshan Yi Autonomous Prefecture*. *Plant Diversity and Resources*. 35(4): 416-471 ; www.desert-tropicals.com ; Zizka, G., 1991, *Flowering Plants of Easter Island*. *Palmarum Hortus Francofurtensis*