

Acacia albida Del.

Identifiants : 84/acaalb

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 02/05/2024

• **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 ;**

• **Synonymes :** *Acacia gyrocarpa Hochst*, *Acacia leucocephala*, *Acacia saccharata Benth*, *Faidherbia albida (Del.) A. Chev* ;

• **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** *Apple ring acacia*, , *Anaboom*, *Anas*, *Apiesodring*, *Camel thorn*, *Gamo gofa*, *Garbi*, *Mmolela*, *Mokhabo*, *Munga*, *Mutungabayeni*, *Muunga*, *Umpumbu*, *Umtungabayeni*, *White thorn*, *Winter thorn* ;



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

Parties comestibles : gomme, gousses - amidon, graines^{((0+x) (traduction automatique)} | **Original : Gum, Pods - starch, Seeds**^{((0+x)}
La gomme est comestible et est également utilisée pour les bonbons. Les graines peuvent être consommées. Les gousses sont utilisées comme assaisonnement



néant, inconnus ou indéterminés.

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

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

dont classification :

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

dont biographie/références de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

Bernholt, H. et al, 2009, *Plant species richness and diversity in urban and peri-urban gardens of Niamey, Niger. Agroforestry Systems* 77:159-179 ; Bircher, A. G. & Bircher, W. H., 2000, *Encyclopedia of Fruit Trees and Edible Flowering Plants in Egypt and the Subtropics*. AUC Press. p 4 ; Fox, F. W. & Young, M. E. N., 1982, *Food from the Veld. Delta Books*. p 197 ; Le Houerou, H. N., (Ed.), 1980, *Browse in Africa. The current state of knowledge. International Livestock Centre for Africa, Ethiopia*. p 162 ; 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* ; Maydell, H. von, 1990 *Trees and shrubs of the Sahel: their characteristics and uses. Margraf*. p 100 ; Plowes, N. J. & Taylor, F. W., 1997, *The Processing of Indigenous Fruits and other Wildfoods of Southern Africa. in Smartt, L. & Haq. (Eds) Domestication, Production and Utilization of New Crops. ICUC* p 184 ; Rivera, D. et al, 2006, *Gathered Mediterranean Food Plants - Ethnobotanical Investigations and Historical Development, in Heinrich M, MÄller WE, Galli C (eds): Local Mediterranean Food Plants and Nutraceuticals. Forum Nutr. Basel, Karger, 2006, vol 59, pp 18â€”74* ; Storrs, A. E. C., 1995 reprint, *Know Your Trees. Some Common Trees found in Zambia, Forestry Division*. p 43 ; Van Damme, P et al, 1922, *Plant Uses by the Topnaar of the Kuiseb Valley Namib Desert. Afrika Focus Vol. 8(3-4):223-252*