Cucumis dipsaceus Ehrenb. ex Spach, 1838 (Concombre chardon)

Identifiants : 10106/cucdis

Association du Potager de mes/nos Rêves (https://lepotager-demesreves.fr)
Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze
Dernière modification le 05/06/2024

- ***Classification phylogénétique :***
    - ***Clade : Angiospermes ;***
    - ***Clade : Dicotylédones vraies ;***
    - ***Clade : Rosidées ;***
    - ***Clade : Fabidées ;***
    - ***Ordre : Cucurbitales ;***
    - ***Famille : Cucurbitaceae ;***
- ***Classification/taxinomie traditionnelle :***
    - ***Règne : Plantae ;***
    - ***Division : Magnoliophyta ;***
    - ***Classe : Magnoliopsida ;***
    - ***Ordre : Violales ;***
    - ***Famille : Cucurbitaceae ;***
    - ***Genre : Cucumis ;***
- ***Synonymes français : concombre dispache, concombre porte-soie ;***
- ***Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : teaselgourd, hedgehog gourd, Arabian cucumber , Alaskau, Bequnba, Burate-harre, Dhahanata, Ekaleruk, Googo, Hachirindo, Hashupata, Hunduhundu, Kasasalya, Katanga, Kikungi, Kyambatwa, Lisapi, Mullampanrivelari, Utumbu ;***

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

  Feuille (feuilles[0(+x)] [nourriture/aliment : cuit {comme[{{{{dp*}] légume[0(+x)], ex. : comme potherbe[{{{{dp*}]}) et fruit (fruits[0(+x)] et graines[0(+x)]) comestibles[0(+x)].

  Détails :

  En tant que légume Cucumis myriocarpus gardera seulement une importance locale et il faut décourager sa diffusion. Il est prometteur comme source de résistance aux maladies et aux ravageurs pour les espèces de Cucumis d´importance économique[{{{3(+x)}.

  Les graines sont cuites et mangées. Les feuilles et les fruits sont également consommés. Les jeunes feuilles sont consommées comme légume et sont également écrasées dans les aliments. Les feuilles sont également séchées au soleil puis broyées en poudre. Il est ensuite trempé dans de l'eau chaude, bouilli et agité. Il est ensuite mangé

  Partie testée : feuilles crues[{{{0(+x) (traduction automatique)
  Original : Leaves raw[{{{0(+x)

Taux d'humidité	*Énergie (kj)*	*Énergie (kcal)*	*Protéines (g)*	*Pro-vitamines A (µg)*	*Vitamines C (mg)*	*Fer (mg)*	*Zinc (mg)*
88.9	*146*	*35*	*1.0*	*0*	*0*	*1.0*	*0*

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

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

  De gauche à droite :

  Par Dick Culbert, via wikimedia
  Par Degener O. (Flora Hawaiiensis, the new illustrated flora of the Hawaiian islands, 1932-1980), via plantillustrations

- ***Autres infos :***

  dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

  - ***Statut :***

    Il a une faible appétence. C'est souvent un aliment de famine[{{{0(+x) (traduction automatique)].

    Original : It has low palatability. It is often a famine food[{{{0(+x)].

  - ***Distribution :***

    C'est une plante tropicale. Il est préférable dans un sol léger et bien drainé. Il a besoin d'une position protégée et ensoleillée. Il est endommagé par le gel ou la sécheresse. Il pousse entre 425 et 1 800 m d'altitude. Il peut pousser dans des endroits arides[{{{0(+x) (traduction automatique)].

    Original : It is a tropical plant. It is best in light, well-drained soil. It needs a protected, sunny position. It is damaged by frost or drought. It grows between 425-1,800 m above sea level. It can grow in arid places[{{{0(+x)].

- ***Localisation :***

  Afrique, Asie, Australie, Afrique de l'Est, Égypte, Éthiopie, Europe *, Hawaï, Inde, Kenya, Madagascar, Afrique du Nord, Pacifique, Somalie, Soudan, Tanzanie, Ouganda [{{{0(+x) (traduction automatique)}}}]***.***

  Original : Africa, Asia, Australia, East Africa, Egypt, Ethiopia, Europe*, Hawaii, India, Kenya, Madagascar, North Africa, Pacific, Somalia, Sudan, Tanzania, Uganda [{{{0(+x)}}}]***.***

- ***Notes :***

  Il existe environ 25 espèces de Cucumis [{{{0(+x) (traduction automatique)}}}]***.***

  Original : There are about 25 Cucumis species [{{{0(+x)}}}]***.***

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

  dont classification :

  - ***"The Plant List" (en anglais) :*** www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2746934 ***;***
  - ***"GRIN" (en anglais) :*** https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=12552 ***;***

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

  dont biographie/références de [0]***"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :***

  Bodkin, F., 1991, Encyclopedia Botanica. Cornstalk publishing, p 305 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 85 ; Food Composition Tables for use in Africa FAO https://www.fao.org/infoods/directory No. 824 ; Grivetti, L. E., 1980, Agricultural development: present and potential role of edible wild plants. Part 2: Sub-Saharan Africa, Report to the Department of State Agency for International Development. p 49 ; Grubben, G. J. H. and Denton, O. A. (eds), 2004, Plant Resources of Tropical Africa 2. Vegetables. PROTA, Wageningen, Netherlands. p 560 ; Hist. nat. veg. 6:211. 1838 ; Jardin, C., 1970, List of Foods Used In Africa, FAO Nutrition Information Document Series No 2.p 71 ; Kunkel, ; 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. & Ruberte, R.M., 1979, Edible Leaves of the Tropics. Antillian College Press, Mayaguez, Puerto Rico. p 189 ; Maundu, P. et al, 1999, Traditional Food Plants of Kenya. National Museum of Kenya. 288p ; Morgan, W. T. W., 1981, Ethnobotany of the Turkana: Use of plants by a Pastoral People and Their Livestock in Kenya. Economic Botany 35(1):96-130 ; Peters, C. R., O'Brien, E. M., and Drummond, R.B., 1992, Edible Wild plants of Sub-saharan Africa. Kew. p 100 ; Royal Botanic Gardens, Kew (1999). Survey of Economic Plants for Arid and Semi-Arid Lands (SEPASAL) database. Published on the Internet; https://www.rbgkew.org.uk/ceb/sepasal/internet [Accessed 16th April 2011] ; Terra, G.J.A., 1973, Tropical Vegetables. Communication 54e Royal Tropical Institute, Amsterdam, p 42