Cucumis myriocarpus Naudin, 1859
(Concombre groseille)

Identifiants : 10155/cucmyr

Association du Potager de mes/nos Rêves (https://lepotager-demesreves.fr)
Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze
Dernière modification le 12/05/2024

- ***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 ;***
    - ***Nom complet : Cucumis myriocarpus subsp. myriocarpus ;***
- ***Synonymes : Cucumis leptodermis Schweick, Cucumis dissectifolius Naudin, Cucumis grossularia Hort,, Cucumis merxmuelleri Suess, Cucumis africanus L. f. var. acutilobus Cogn ;***
- ***Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : striped wild cucumber, paddy melon , Gooseberry cucumber, Isendelenja, Mokapana, Monyaku, Thlare sa mpja ;***

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

Fruit (fruits$^{0(+x)}$) et feuille (feuilles$^{0(+x),3(+x)}$ [nourriture/aliment$^{\{\{\{(dp*)}$: cuit$^{3(+x)}$ {légume$^{0(+x),3(+x)}$, ex. : comme potherbe$^{\{\{\{(dp*)}$}) comestibles$^{0(+x)}$.(1*)

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 fruits sont consommés crus. Les fruits verts sont moins amers que les fruits mûrs. Attention: Il faut souvent une préparation intensive pour éliminer les poisons. Les feuilles sont consommées comme légume vert après la cuisson et également utilisées dans les relish et les chutneys

(1*)ATTENTION : Les fruits (surtout mûrs{{{~~AWL) sont plutôt considérés comme toxiques : la pulpe du fruit est largement utilisée comme émétique et purgatif ; et on a accusé un surdosage et/ou la présence de graines dans la pulpe d´être à l´origine de cas mortels d´empoisonnement. On peut cependant suspecter que certaines données sur les usages médicinaux et la toxicité de Cucumis myriocarpus résultent d´une mauvaise identification et peuvent concerner d´autres espèces.(1*)ATTENTION$^{0(+x)}$: Les fruits (surtout mûrs{{{~~AWL) sont plutôt considérés comme toxiques$^{\{\{\{(dp*)}$: la pulpe du fruit est largement utilisée comme émétique et purgatif ; et on a accusé un surdosage et/ou la présence de graines dans la pulpe d´être à l´origine de cas mortels d´empoisonnement. On peut cependant suspecter que certaines données sur les

usages médicinaux et la toxicité de Cucumis myriocarpus résultent d´une mauvaise identification et peuvent concerner d´autres espèces{{{3(+x)}.

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

Par Peripitus (Travail personnel), via wikimedia

- Autres infos : Vivace non rustique{{{(rp*)}.

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

  - Distribution :

    C'est une plante tropicale et subtropicale. Il poussera dans la plupart des sols. Il a besoin d'une position ensoleillée ouverte. Il résiste à la sécheresse et au gel. Il peut pousser dans des endroits arides{{{0(+x) (traduction automatique)}.

    Original : It is a tropical and subtropical plant. It will grow in most soils. It needs an open sunny position. It is resistant to drought and frost. It can grow in arid places{{{0(+x)}.

  - Localisation :

    Afrique, Australie, Botswana, Afrique de l'Est, Eswatini, Europe, Lesotho, Mozambique, Afrique du Sud *, Afrique australe, Swaziland, Tasmanie, USA, Zambie, Zimbabwe{{{0(+x) (traduction automatique)}.

    Original : Africa, Australia, Botswana, East Africa, Eswatini, Europe, Lesotho, Mozambique, South Africa*, Southern Africa, Swaziland, Tasmania, USA, Zambia, Zimbabwe{{{0(+x)}.

- Liens, sources et/ou références :

  - "Australian Weeds and Livestock" (AWL, en anglais) : https://www.weeds.mangrovemountain.net/data/Cucumis%20myriocarpus%20-%20Paddy%20melon.pdf ;
  - [3]PROTA4U : https://database.prota.org/PROTAhtml/Cucumis%20myriocarpus_Fr.htm ;

    dont classification :

  - "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2747017 ;
  - "GRIN" (en anglais) : https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=12576 ;

    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 306 ; Flyman, M. V. & Afolayan, A. J., 2006, A Survey of plants used as wild vegetables in four districts of Botswana. Ecology of Food and Nutrition, 45:405-415 ; Fowler, D. G., 2007, Zambian Plants: Their Vernacular Names and Uses. Kew. p 79 ; 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 79 ; Grubben, G. J. H. and Denton, O. A. (eds), 2004, Plant Resources of Tropical Africa 2. Vegetables. PROTA, Wageningen, Netherlands. p 252 ; Grivetti, 1976, 1979, ; Long, C., 2005, Swaziland's Flora - siSwati names and Uses https://www.sntc.org.sz/flora/ (As subsp. myriocarpus) ; Marker & Sheape, ; Peters, C. R., O'Brien, E. M., and Drummond, R.B., 1992, Edible Wild plants of Sub-saharan Africa. Kew. p 101 ; 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 189 ; 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] ; Swaziland's Flora Database https://www.sntc.org.sz/flora