

Cucumis metuliferus E.Mey. ex Naudin, 1859 **(Kiwano)**

Identifiants : 10154/cucmet

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le

- **Classification phylogénétique :**

- **Clade : Angiospermes ;**
- **Clade : Dicotylédones vraies ;**
- **Clade : Rosidées ;**
- **Clade : Fabidées ;**
- **Ordre : Cucurbitales ;**
- **Famille : Cucurbitaceae ;**

- **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- **Règne : Plantae ;**
- **Sous-règne : Tracheobionta ;**
- **Division : Magnoliophyta ;**
- **Département : Magnoliopsida ;**
- **Ordre : Violales ;**
- **Famille : Cucurbitaceae ;**
- **Genre : Cucumis ;**

- **Synonymes : *Cucumis metulifer E. Mey. ex Naudin ? (qp*)* ;**

- **Synonymes français : métulon, melon à cornes, concombre du Kenya, concombre métulifère, concombre cornu d'Afrique, melano, melon-cornu, concombre porte-borne, concombre porte-cornes, concombre Spoutnik ;**

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : African horned cucumber, kiwano, African horned melon, horny cucumber, jelly melon , Hommelone (de), Horn-Gurke (de), Kiwano (de) ;**



- **Note comestibilité : ****

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

Fruit (fruits^{0(+x),27(+x)} [nourriture/aliment^{{en salade^{(27(+x)} ou comme^{{légume^{0(+x)}}}} ; dont graines^{0(+x)} et feuille (feuilles^{0(+x)} [nourriture/aliment : cuit {comme^{{légume^{0(+x)}}}, ex. : comme potherbe^{(dp*)}}}]]) comestibles^{0(+x)}.}

Détails :

Plante cultivée comme potagère^{(27(+x)}.

Le Kiwano (de forme ovale, de couleur verte puis jaune orangée à maturité et parsemé de piques) à un goût à la fois proche de la banane et du melon selon certains (dont moi) ou encore de banane et de kiwi selon d'autres, mais également de concombre (probablement avant maturité). On peut le manger cru ou cuit, comme un concombre, quand il est vert, ou à la petite cuillère comme un melon ou un fruit de la passion (avec les graines... ou pas), simplement coupé en deux, quand il est mûr. On peut aussi le déguster en salade de fruit, jus, sorbet ou en encore en accompagnement de poissons et viandes blanches, par exemple^{(dp*)}.

Les fruits pelés sont consommés crus. Ils peuvent également être ouverts et séchés au soleil pour être stockés et utilisés dans des conserves. Les jeunes feuilles sont épluchées et cuites puis mangées. Les graines sont pilées et utilisées pour

aromatiser. ATTENTION: si les plantes sont amères, elles doivent être utilisées avec précaution.

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)
91	136	33	1.1	0	18.6	0.5	0.3



Précautions :

néant, inconnus ou indéterminés.

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

Curtis's Botanical Magazine (vol. 137 [ser. 4, vol. 7]: t. 8385, 1911) [M. Smith], via plantillustrations.org

- Petite histoire-géo :
- Nombre de graines au gramme : 50 ;
- Liens, sources et/ou références :

- tous-les-fruits.com : <https://tous-les-fruits.com/fruit-392.html> ;
- AMAP Paris : <https://amaparis19.over-blog.com/article-35216467.html> ;
- La cuisine du jardin : kiwano (présentation et préparation) : https://olharfeliz.typepad.com/cuisine/kiwano_mtulon/ ;
- I-DIETETIQUE.COM : composition, calories et avis nutritionnel du kiwano : <https://www.i-dietetique.com/> ;
- Wikipedia :
 - https://fr.wikipedia.org/wiki/Cucumis_metulifer (en français) ;

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

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2747009 ;
- "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=12574> ;

dont livres et bases de données : ⁰"Food Plants International" (en anglais), 27Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 107, par Louis Bubenicek) ;

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

Ann. Sci. Nat. Bot. ser. 4, 11:10. 1859 ; Bodkin, F., 1991, Encyclopedia Botanica. Cornstalk publishing, p 305 ; Burkhill, H. M., 1985, The useful plants of west tropical Africa, Vol. 1. Kew. ; Cooper, W. and Cooper, W., 2004, Fruits of the Australian Tropical Rainforest. Nokomis Editions, Victoria, Australia. p 140 ; Dalziel, J. M., 1937, The Useful plants of west tropical Africa. Crown Agents for the Colonies London. ; Flora of Australia, Volume 8, Lecythidales to Batales, Australian Government Publishing Service, Canberra (1982) p 190 ; Fowler, D. G., 2007, Zambian Plants: Their Vernacular Names and Uses. Kew. p 22 ; 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 70 ; Grubben, G. J. H. and Denton, O. A. (eds), 2004, Plant Resources of Tropical Africa 2. Vegetables. PROTA, Wageningen, Netherlands. p 248 ; Jardin, C., 1970, List of Foods Used In Africa, FAO Nutrition Information Document Series No 2.p 72 ; Kays, S. J., and Dias, J. C. S., 1995, Common Names of Commercially Cultivated Vegetables of the World in 15 languages. Economic Botany, Vol. 49, No. 2, pp. 115-152 ;

Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, *The Cambridge World History of Food*. CUP p 1796 ; Lazarides, M. & Hince, B., 1993, *Handbook of Economic Plants of Australia*, CSIRO. p 70 ; Leger, S., 1997, *A Description of Today's Use of Plants in West Bushmanland (Namibia)*. German Development Service. PO Box 220035, 14061 Berlin, Germany. <https://www.sigridleger.de/book/> ; Long, C., 2005, *Swaziland's Flora - siSwati names and Uses* <https://www.sntc.org.sz/flora/> ; Lorenzi, H., Bacher, L., Lacerda, M. & Sartori, S., 2006, *Brazilian Fruits & Cultivated Exotics*. Sao Paulo, Instituto Plantarum de Estudos da Flora Ltda. p 397 ; 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 ; Lyle, S., 2006, *Discovering fruit and nuts*. Land Links. p 167 ; Maundu, P. et al, 1999, *Traditional Food Plants of Kenya*. National Museum of Kenya. 288p ; Peters, C. R., O'Brien, E. M., and Drummond, R.B., 1992, *Edible Wild plants of Sub-saharan Africa*. Kew. p 101 ; *Plants For A Future* database, *The Field*, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <https://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; Roodt, V., 1998, *Common Wild Flowers of the Okavango Delta. Medicinal Uses and Nutritional value*. The Shell Field Guide Series: Part 2. Shell Botswana. p 71 ; Royal Botanic Gardens, Kew (1999). *Survey of Economic Plants for Arid and Semi-Arid Lands (SEPASAL) database*. Published on the Internet; <https://www.rbkgew.org.uk/ceb/sepasal/internet> [Accessed 16th April 2011] ; Schneider, E., 2001, *Vegetables from Amaranth to Zucchini: The essential reference*. HarperCollins. p 345 ; Silberbauer, 1965, 1972, 1981, ; *Swaziland's Flora Database* <https://www.sntc.org.sz/flora> ; Tredgold, M.H., 1986, *Food Plants of Zimbabwe*. Mambo Press. p 4 ; USDA, ARS, *National Genetic Resources Program. Germplasm Resources Information Network - (GRIN)*. [Online Database] National Germplasm Resources Laboratory, Beltsville, Maryland. Available: www.ars-grin.gov/cgi-bin/npgs/html/econ.pl (10 April 2000) ; van Wyk, B., 2005, *Food Plants of the World. An illustrated guide*. Timber press. p 158 ; van Wyk, Be, & Gericke, N., 2007, *People's plants. A Guide to Useful Plants of Southern Africa*. Briza. p 40 ; Wilkins-Ellert, M.H., 2004. *Cucumis metuliferus E.Mey. ex Naudin*. [Internet] Record from Protibase. Grubben, G.J.H. & Denton, O.A. (Editors). PROTA (Plant Resources of Tropical Africa), Wageningen, Netherlands. {{{<https://database.prota.org/search.htm>}}} Accessed 15 October 2009. ; Williamson, J., 2005, *Useful Plants of Malawi*. 3rd. Edition. Mdadzi Book Trust. p 86 ; www.zimbabweflora.co.zw 2011