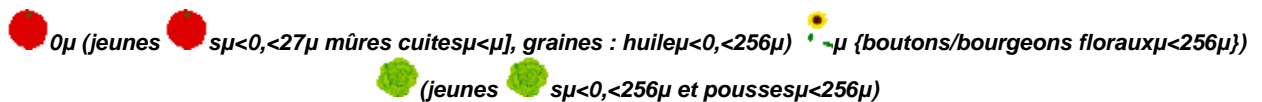


# Luffa aegyptiaca Mill., 1768 (Courge éponge cylindrique)

Identifiants : 2088/lufaeg

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze ([Le Potager de mes/nos Rêves](#))  
Dernière modification le 25/09/2020

- Classification/taxinomie :
  - Famille : Cucurbitaceae ;
- Synonymes : *Luffa cylindrica* M. Roem. 1846 (synonyme, selon GRIN ; nom accepté et "synonyme de" {nom retenu}, selon TPL) ;
- Synonymes français : louffa, luffa, courge éponge, courge-torchon (courge torchon), éponge végétale, luffa cylindrique, liane torchon, pétrole ;
- Nom(s) anglais et/ou international(aux) : bonnet gourd, dish-cloth gourd, loofah gourd, sponge gourd, vegetable gourd, smooth loofah, vegetable sponge , petole (in), sigua (si gua, cn transcrit) ;



- Note perso : \*\*\*\*
- Rapport de consommation et comestibilité/comestibilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) : Fruit μ<0(+x)μ (jeunes fruits μ<0(+x), μ<27(+x), 256μ cuites μ<27(+x)μ {frais ou μ<0(+x)μ séchés μ<0(+x)μ} [nourriture/aliment μ<0(+x), 27(+x)] {comme légume μ<0(+x), μ<27(+x)μ} ; graines μ<0(+x)μ mûres cuites μ<0(+x)μ {grillées μ<0(+x)μ} [nourriture/aliment et/ou μ<0(+x)μ collation μ<0(+x)μ] ; et extrait μ<0(+x)μ graines : huile μ<0(+x), μ<256μ), feuille (jeunes feuilles μ<0(+x), μ<256μ et pousses μ<256μ) et fleur (fleurs μ<0(+x)μ {boutons/bourgeons floraux μ<256μ}) comestibles μ<0(+x), 256μ. ;

Fruit, feuilles, fleurs, graines, graines-huile, légume μ<0(+x)μ.

Jeunes fruits μ<0(+x), μ<27(+x), 256μ consommés μ<0(+x), 27(+x), 256μ cuites μ<27(+x)μ comme légume μ<0(+x), μ<27(+x)μ ou en soupes μ<27(+x)μ ; ils sont décortiqués et le centre est enlevé ; ils peuvent aussi être tranchés et séchés pour une utilisation ultérieure ; ils peuvent être picklés ou utilisés dans les soupes, ragoûts et currys μ<0(+x)μ. Aux Antilles, les jeunes pépons à côtes ou lisses sont cuisinés en daube, ratatouille, carries de poulet ou de porc μ<256μ.

Les graines donnent une huile comestible μ<0(+x), μ<256μ après extraction. Les graines sont grillées avec du sel et consommées comme collation μ<0(+x)μ.

Les jeunes feuilles μ<0(+x), μ<256μ et pousses μ<256μ et les fleurs μ<0(+x)μ (boutons floraux μ<256μ) sont comestibles ; elles sont blanchies (en les recouvrant pour les rendre blanc) μ<0(+x)μ ; jeunes feuilles et pousses également cuites (ex. : comme potherbe) ? (qp\*). (1\*) ;



Précautions à prendre :

(1\*) ATTENTION : les fruits âgés sont amers et fibreux et contiennent des substances toxiques μ<0(+x)μ.

- Autres usages : Fruit mûr utilisé comme éponge végétale μ<(dp\*)μ. ;
- Autres infos : Plante cultivée en Afrique tropicale μ<27(+x)μ. ;
- Nombre de graines au gramme : 07-oct ;
- Illustration(s) (photographie(s) et/ou dessin(s)):



De gauche à droite :

Par Koehler F.E. (Medizinal Pflanzen, vol. 4: t. 99, 1890), via [plantillustrations.org](http://plantillustrations.org)

Nouvelles Archives du Muséum d'Histoire Naturelle (vol. 1: t. 6, 1865) [Riocreux], via [plantillustrations.org](http://plantillustrations.org)

Bonelli Giorgio (Hortus Romanus juxta Systema Tournefortianum, vol. 1: t. 62, 1783-1816), via [plantillustrations.org](http://plantillustrations.org)

Par Francisco Manuel Blanco (O.S.A.) [Domaine public], via [Wikimedia Commons](https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Luffa_aegyptiaca.jpg)

• Liens, sources et/ou références :

◦ **Wikipedia :**

- [https://fr.wikipedia.org/wiki/Luffa\\_aegyptiaca](https://fr.wikipedia.org/wiki/Luffa_aegyptiaca) (en français) ;
- [https://en.wikipedia.org/wiki/Luffa\\_aegyptiaca](https://en.wikipedia.org/wiki/Luffa_aegyptiaca) (source en anglais) ;
- <https://de.wikipedia.org/wiki/Schwammk%C3%BCrbis> (source en allemand) ;
- "musings of a kitchen witch" (en anglais) : <https://nuannaarpoq.wordpress.com/thalassas-herbal/luffa/> ;
- Jardin! L'Encyclopédie : [https://nature.jardin.free.fr/1102/nmauric\\_luffa\\_aegyptiaca.html](https://nature.jardin.free.fr/1102/nmauric_luffa_aegyptiaca.html) ;
- <sup>256</sup> Jardin! L'encyclopédie : [https://nature.jardin.free.fr/1102/nmauric\\_luffa\\_aegyptiaca.html](https://nature.jardin.free.fr/1102/nmauric_luffa_aegyptiaca.html) ;

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) ;
- "GRIN" (en anglais) ;
- INPI (recherche en anglais) ;

dont Google (recherche de/pour) "Luffa aegyptiaca" : [pages](#), [images](#) / "Courge éponge cylindrique" : [pages](#) ;

dont livres et bases de données : 0"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" ([Luffa cylindrica M. Roem.], en anglais), 27Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 180, par Louis Bubenicek), 76Le Potager d'un curieux - histoire, culture et usages de 250 plantes comestibles peu connues ou inconnues (livre, page 501 [Luffa cylindrica], par A. Paillieux et D. Bois) ;

dont biographie/références de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

Achigan-Dako, E, et al (Eds), 2009, Catalogue of Traditional Vegetables in Benin. International Foundation for Science. (As *Luffa aegyptiaca*) ; Ali, A. M. S., 2005, Homegardens in Smallholder Farming Systems: Examples from Bangladesh. *Human Ecology*, Vol. 33, No. 2 pp. 245-270 ; Altschul, S.V.R., 1973, Drugs and Foods from Little-known Plants. Notes in Harvard University Herbaria. Harvard Univ. Press. Massachusetts. no. 4369 ; Ambasta, S.P. (Ed.), 2000, The Useful Plants of India. CSIR India. p 339 ; Asfaw, Z. and Tadesse, M., 2001, Prospects for Sustainable Use and Development of Wild Food Plants in Ethiopia. *Economic Botany*, Vol. 55, No. 1, pp. 47-62 ; Bodkin, F., 1991, *Encyclopedia Botanica*. Cornstalk publishing, p 655 ; Bodkin, F., 1991, *Encyclopedia Botanica*. Cornstalk publishing, p 655 (As *Luffa aegyptiaca*) ; Bodner, C. C. and Gereau, R. E., 1988, A Contribution to Bontoc Ethnobotany. *Economic Botany*, 43(2): 307-369 ; Bremness, L., 1994, *Herbs. Collins Eyewitness Handbooks*. Harper Collins. p 282 ; Brown, D., 2002, The Royal Horticultural Society encyclopedia of Herbs and their uses. DK Books. p 266 ; Burkill, H. M., 1985, The useful plants of west tropical Africa, Vol. 1. Kew. ; Burkill, I.H., 1966, A Dictionary of the Economic Products of the Malay Peninsula. Ministry of Agriculture and Cooperatives, Kuala Lumpur, Malaysia. Vol 2 (I-Z) p 1394 ; Cooper, W. and Cooper, W., 2004, Fruits of the Australian Tropical Rainforest. Nokomis Editions, Victoria, Australia. p 140 ; Cowie, I, 2006, A Survey of Flora and vegetation of the proposed Jaco-Tutuata-Lore National Park. Timor-Lests (East Timor) [www.territorystories.nt.gov.au](http://www.territorystories.nt.gov.au) p 46 ; Creasy,

R., 2000, *The Edible Asian Garden*. Periplus p 46 ; Dhyani, S.K., & Sharma, R.V., 1987, *Exploration of Socio-economic plant resources of Vyasi Valley in Tehri Garwhal*. J. Econ. Tax. Bot. Vol. 9 No. 2 pp 299-310 (As *Luffa aegyptiaca*) ; Elliot, W.R., & Jones, D.L., 1993, *Encyclopedia of Australian Plants suitable for cultivation*. Vol 6. Lothian. p 240 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 87 ; *Fam. nat. syn. monogr.* 2:63. 1846 ; *Flora of Australia*, Volume 8, Lecythidales to Batales, Australian Government Publishing Service, Canberra (1982) p 179 ; *Flora of Pakistan*. www.eFloras.org ; Fowler, D. G., 2007, *Zambian Plants: Their Vernacular Names and Uses*. Kew. p 22 ; French, B.R., 1986, *Food Plants of Papua New Guinea, A Compendium*. Asia Pacific Science Foundation p 110 ; French, B.R., 2010, *Food Plants of Solomon Islands. A Compendium*. Food Plants International Inc. p 140 ; Goode, P., 1989, *Edible Plants of Uganda*. FAO p 26 ; 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 47 ; Grubben, G. J. H. and Denton, O. A. (eds), 2004, *Plant Resources of Tropical Africa 2. Vegetables*. PROTA, Wageningen, Netherlands. p 563 ; GUNSTONE et al ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 388 (As *Luffa aegyptiaca*) ; Henty, E.E., 1980, *Harmful Plants in Papua New Guinea*. Botany Bulletin No 12. Division Botany, Lae, Papua New Guinea. p 44 ; Hu, Shiu-ying, 2005, *Food Plants of China*. The Chinese University Press. p 707 (As *Luffa aegyptiaca*) ; IRVINE, ; Jacquat, C., 1990, *Plants from the Markets of Thailand*. D.K. Book House p 55 ; Jardin, C., 1970, *List of Foods Used In Africa*, FAO Nutrition Information Document Series No 2.p 87 ; 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 (As *Luffa aegyptiaca*) ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, *The Cambridge World History of Food*. CUP p 1719 (As *Luffa aegyptiaca*) ; Kuo, W. H. J., (Ed.) *Taiwan's Ethnobotanical Database (1900-2000)*, <http://tk.agron.ntu.edu.tw/ethnobot/DB1.htm> ; Larkcom, J., 1991, *Oriental Vegetables*, John Murray, London, p 81 ; Lazarides, M. & Hince, B., 1993, *Handbook of Economic Plants of Australia*, CSIRO. p 152 ; Lazarides, M. & Hince, B., 1993, *Handbook of Economic Plants of Australia*, CSIRO. p 152 (As *Luffa aegyptiaca*) ; Llamas, K.A., 2003, *Tropical Flowering Plants*. Timber Press. p 183 ; 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 ; Macmillan, H.F. (Revised Barlow, H.S., et al) 1991, *Tropical Planting and Gardening*. Sixth edition. Malayan Nature Society. Kuala Lumpur. p 335 (As *Luffa aegyptiaca*) ; Malaisse, F., 1997, *Se nourrir en floret claire africaine. Approche ecologique et nutritionnelle*. CTA., p 91. ; Manandhar, N.P., 2002, *Plants and People of Nepal*. Timber Press. Portland, Oregon. p 300 ; Martin, M.A., 1971, *Introduction L'Ethnobotanique du Cambodge*. Centre National de la Recherche Scientifique. Paris. ; Menisa, A. A., et al, 2012, *Survey and characterization of Indigenous Food Plants in Ilocos Norte, Philippines*. SEARCA Discussion Paper series No. 2011-2 ; Norrington, L., & Campbell, C., 2001, *Tropical Food Gardens*. Blooming Books. p 47 ; Ochse, J.J. et al, 1931, *Vegetables of the Dutch East Indies*. Asher reprint. p 203 ; Okigbo, B.N., *Vegetables in Tropical Africa*, in Opena, R.T. & Kyomo, M.L., 1990, *Vegetable Research and development in SADCC countries*. Asian Vegetable Research and development Centre. Taiwan. p 38 ; Omawale, 1973, *Guyana's edible plants*. Guyana University, Georgetown p 97 ; Owen, S., 1993, *Indonesian Food and Cookery*, INDIRA reprints. p 76 ; Paczkowska, G. & Chapman, A.R., 2000, *The Western Australian Flora. A Descriptive Catalogue*. Western Australian Herbarium. p 221 ; Peekel, P.G., 1984, (Translation E.E.Henty), *Flora of the Bismarck Archipelago for Naturalists*, Division of Botany, Lae, PNG. p 543, 544 ; Peters, C. R., O'Brien, E. M., and Drummond, R.B., 1992, *Edible Wild plants of Sub-saharan Africa*. Kew. p 102 ; Pham-Hoang Ho, 1999, *An Illustrated Flora of Vietnam*. Nha Xuat Ban Tre. p 569 ; Phon, P., 2000, *Plants used in Cambodia*. © Pauline Dy Phon, Phnom Penh, Cambodia. p 409 (As *Luffa aegyptiaca*) ; *Plants of Haiti* Smithsonian Institute [http://botany.si.edu/antilles/West Indies](http://botany.si.edu/antilles/West%20Indies) (As *Luffa aegyptiaca*) ; Purseglove, J.W., 1968, *Tropical Crops Dicotyledons*, Longmans. p 129 ; Rashid, H. E., 1977, *Geography of Bangladesh*. Westview. p 263 (As *Luffa aegyptiaca*) ; READ, ; Royal Botanic Gardens, Kew (1999). *Survey of Economic Plants for Arid and Semi-Arid Lands (SEPASAL) database*. Published on the Internet; <http://www.rbgbkew.org.uk/ceb/sepasal/internet> [Accessed 16th April 2011] ; Sharma, B.B., 2005, *Growing fruits and vegetables*. Publications Division. Ministry of Information and broadcasting. India. p 181 ; Smith, P.M., 1979, *Smooth loofah*, in Simmonds, N.W., (ed), *Crop Plant Evolution*. Longmans. London. p 306 ; Solomon, C., 2001, *Encyclopedia of Asian Food*. New Holland. p 176 ; Srivastava, R. C., 2010, *Traditional knowledge of Nyishi (Dafflia) tribe of Arunachal Pradesh*. Indian Journal of Traditional Knowledge. 9(1):26-37 ; Staples, G.W. and Herbst, D.R., 2005, *A tropical Garden Flora*. Bishop Museum Press, Honolulu, Hawaii. p 268 (As *Luffa aegyptiaca*) ; Terra, G.J.A., 1973, *Tropical Vegetables*. Communication 54e Royal Tropical Institute, Amsterdam, p 57 ; Thothathri, K., & Pal, G.D., 1987, *Further Contribution to the Ethnobotany of Subansiri District, Aranchal Pradesh*. J. Econ. Tax. Bot. Vol. 10 No. 1 pp 149-157 ; Tindall, H.D., 1983, *Vegetables in the tropics*. Macmillan p. 176 ; Tindall, H.D., & Williams, J.T., 1977, *Tropical Vegetables and their Genetic Resources*, International Board for Plant Genetic Resources, Rome, p 51 (As *Luffa aegyptiaca*) ; Tronickova, E. & Krejcova, Z., 1987, *Ortaggi*, Istituto Geografico de Agostini, Cecoslovacchia. p 154 ; UPHOF, ; Van Sam, H. et al, 2008, *Uses and Conservation of Plant Species in a National Park. A case study of Ben En, Vietnam*. Economic Botany 62:574-593 (As *Luffa aegyptiaca*) ; van Wyk, Be., & Gericke, N., 2007, *People's plants. A Guide to Useful Plants of Southern Africa*. Briza. p 48 ; Walters, T. W., 1989, *Historical Overview on Domesticated Plants in China with Special Emphasis on the Cucurbitaceae*. Economic Botany 43(3): 297-313 ; Wheeler, J.R.(ed.), 1992, *Flora of the Kimberley Region*. CALM, Western Australian Herbarium, p 250 ; Wijayakusuma, H.M.H., et al, 1996, *Tanaman Berkhasiat Obat Di Indonesia*. Pustaka Kartini. p 29 (As *Luffa aegyptiaca*) ; Williamson, J., 2005, *Useful Plants of Malawi*. 3rd. Edition. Mdadzi Book Trust. p 150 ; Woodward, P., 2000, *Asian Herbs and Vegetables*. Hyland House. p 90 ; Yuncker, T.G., 1959, *Plants of Tonga*, Bernice P. Bishop Museum, Hawaii, Bulletin 220. p 260