

Melothria pendula L., 1753 (Mélothrie pendante)

Identifiants : 2189/melpen

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze ([Le Potager de mes/nos Rêves](#))
Dernière modification le 18/09/2020

- Classification/taxinomie :
 - Famille : Cucurbitaceae ;
- Synonymes français : pepino (= erreur ? (qp*)) ;
- Nom(s) anglais et/ou international(aux) : creeping-cucumber, pepino (= erreur ? (qp*)) , meloncito (es), pepinito (es), hängmelotgurka (sv), pepino dulce (= erreur ? (qp*)) ;
- Rusticité (résistance face au froid/gel) : -9,5°C ;



- Note perso : ***
- Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) : Fruit (jeunes fruitsμ0(+x),{{27(+x)}μ (à l'état vertμ{{0(+x)}μ cuitsμ(dp*)μ (picklésμ0(+x),~27(+x)}μ [nourriture/alimentμ{{{(dp*)(0(+x),27(+x))}μ] et fruitsμ0(+x),27(+x)}μ {mûrsμ(dp*)(0(+x),27(+x)}μ [nourriture/alimentμ{{{(dp*)(0(+x),27(+x))}μ {comme légumeμ{{27(+x)}μ]] et feuille (feuillesμ0(+x)}μ comestiblesμ0(+x)}μ ;

Partie(s) comestible(s)μ{{0(+x)}μ : fruit, feuillesμ{{0(+x)}μ.

Utilisation(s)/usage(s) comestible(s)μ{{0(+x)}μ :

-jeunes fruitsμ0(+x),{{27(+x)}μ (à l'état vertμ{{0(+x)}μ consommésμ27(+x)}μ picklésμ0(+x)}μ (confits au vinaigreμ{{27(+x)}μ) ;

-fruitsμ0(+x),27(+x)}μ consommés à maturitéμ{{0(+x)}μ comme légumeμ{{27(+x)}μ ;

-feuilles cuites (ex. comme potherbe) ? (qp*) . ;



Précautions à prendre :

néant, inconnus ou indéterminés.

- Autres infos : Sloane dit que les habitants des contrées où croit cette plante font quelquefois mariner ses fruits quand ils sont encore verts. Nous avons cultivé la Mélothrie pendante avec un succès complet. Nous l'avons semée sur couche et sous châssis, et mise en place à la fin de mai. Dressée sur un treillage grossier, à très larges mailles, elle s'est couverte d'un feuillage abondant et d'une multitude de jolis fruits pointillés de blanc, de la couleur, de la forme et du volume d'une Olive. Nous avons mis ces fruits dans le vinaigre, comme des Cornichons ; mais nous ne saurions les recommander pour cet usage. On ne doit faire entrer dans la composition des pickles que des fruits plus ou moins croquants. Ceux de la Mélothrie sont creux et mous. Ils plaisent par leur jolie forme, leur couleur et leur abondance, mais ils sont sans réelle utilité. La Mélothrie est une plante d'amateurμ<76(+x)}μ . ;
- Illustration(s) (photographie(s) et/ou dessin(s)):



De gauche à droite :

Par plj.johnny/???, via flickr

Par chapstickaddict, via flickr

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

- "Dave's Garden" (en anglais) : <https://davesgarden.com/guides/pf/go/54306/#b> ;
- "Eat The Weeds and other things, too" (en anglais) : <https://www.eattheweeds.com/creeping-cucumber-melothria-pendula/> ;

dont classification :

- ["The Plant List" \(en anglais\)](#) ;
- ["GRIN" \(en anglais\)](#) ;
- [INPI \(recherche, en anglais\)](#) ;

dont Google (recherche de/pour) "Melothria pendula" : [pages](#), [images](#) | "Mélouthrie pendante" : [pages](#) ;

dont livres et bases de données : 0"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" (en anglais), 27Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 191, par Louis Bubenicek), 76Le Potager d'un curieux - histoire, culture et usages de 250 plantes comestibles peu connues ou inconnues (livre, pages 394 à 395, par A. Paillieux et D. Bois) ;

dont biographie/références de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

Anguilar-Stoen, M, et al, 2009, Home Gardens Sustain Crop Diversity and Improve Farm Resilience in Candelaria Loxicha, Oaxaca, Mexico. Human Ecology, 37:55-77 ; Casas, A., et al, 1996, Plant Management Among the Nahua and the Mixtec in the Balsas River Basin, Mexico: An Ethnobotanical Approach to the Study of Plant Domestication. Human Ecology, Vol. 24, No. 4 pp. 455-478 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), Sturtevant's edible plants of the world. p 410 ; Plants of Haiti Smithsonian Institute [http://botany.si.edu/antilles/West Indies](http://botany.si.edu/antilles/West%20Indies) ; Sp. pl. 1:35. 1753