Cucumis anguria L., 1753 (Concombre des Antilles)

Identifiants : 10100/cucang

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 ;***
  - ***Classe : Magnoliopsida ;***
  - ***Ordre : Violales ;***
  - ***Famille : Cucurbitaceae ;***
  - ***Genre : Cucumis ;***
- ***Synonymes : Cucumis longipes Hook. f, Cucumis macrocarpus Wender, Cucumis anguria L. subsp. jamaicensis Gand, Cucumis angurioides M. Roem, Cucumis arada L. ex Naudin & Muller, Cucumis echinatus Moench, Cucumis erinaceus Naudin ex Huber, Cucumis parviflorus Salisb, Cucumis anguria L. subsp. cubensis Gand ;***
- ***Synonymes français : concombre antillais, cornichon des Antilles ou antillais, angourie des Antilles, concombre marron, concombre à épines, concombre sauvage, concombre épineux d'Afrique, concombre épineux, concombre Arada, ti-concombre, massicis, concombre angourie, concombre épineux d'Amérique, petit concombre, concombre cornichon, concombre à épines ;***
- ***Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : West Indian gherkin , pepinhodo mato (colonies portugaises) ;***



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

Fruit (jeunes fruits$^{0(+x),\{\{\{27(+x)}$ {crus ou cuits$^{\{\{\{(dp*)}$} [nourriture/aliment$^{\{\{\{(dp*)}$: légume$^{0(+x),27(+x)}$ ou confit {au vinaigre}$^{\{\{\{27(+x)}$] ; dont$^{(dp*)}$ graines$^{0(+x)}$) et feuille (feuilles$^{0(+x)}$ [nourriture/aliment : cuit {comme$^{\{\{\{(dp*)}$ légume$^{0(+x)}$, ex. : comme potherbe$^{\{\{\{(dp*)}$}]) comestibles$^{0(+x)}$.(1*) Les jeunes fruits épineux sont pelés et consommés crus. Ils sont également bouillis et servis avec une sauce au piment fort. Ils peuvent être ajoutés aux soupes ou transformés en cornichons. Certains types ont des fruits sucrés. Les jeunes feuilles sont consommées cuites. Les fruits peuvent être séchés et stockés après avoir retiré les graines. Ils peuvent être stockés pendant un an. Attention: De nombreux types en Afrique sont amers

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)*
93	*71*	*17*	*1.4*	*0*	*50*	*0.6*	*0*

Précautions :

néant, inconnus ou indéterminés.

- ***Note médicinale : ****

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

De gauche à droite :

Par Filo gèn', via wikimedia
Par Filo gèn', via wikimedia

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

    - ***[5]"Plants For a Future" (en anglais) :*** https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Cucumis_anguria ***;***

      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