

***Luffa acutangula* (L.) Roxb., 1832**

(Courge éponge anguleuse)

Identifiants : 19110/lufacu

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 19/04/2024

• **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 : Luffa ;**

• **Synonymes : *Cucumis acutangulus* L. 1753 (=) basionym, *Luffa foetida* Cav. 1791 ;**

• **Synonymes français : louffa, luffa, courge éponge, pipengaille, courge-torchon, luffa anguleux, papengaye (papangaye), pipengaille à côtes, gourde anguleuse, courge-éponge du Papangaye, éponge végétale, torchon, liane torchon ;**

• **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : angled gourd, angled loofah, dishcloth gourd, kak kuey, see kua, si gua, sinkwa towel gourd, Chinese-okra (Chinese okra), ribbed gourd, ribbed loofah, ridged gourd, silky gourd, strainervine, papengaye (in), torui (hi), jhinha (bn), long Okra, M'Counive (Gabon), guang dong si gua (cn transcrit), gerippte Schwammgurke (de), tokado-hechima (jp romaji), ljufa (ru translittéré), kantgurka (sv) ;**



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

Fruit (fruits^{0(+x),27(+x)} immatures^{0(+x)μ/jeunesμ27(+x)} cuits^{0(+x),27(+x)} {bouillis, cuits à la vapeur ou sautés^{{{0(+x)}}} [nourriture/alimentμ^{{{(dp*)(0(+x),27(+x))}}} {comme légume^{{{0(+x),{{27(+x)}}}}} ; graines mûres^{{{0(+x)}}} cuites^{(dp*)(0(+x))} {grillées^{0(+x)}} [nourriture/alimentμ et/ou^{{{(dp*)(0(+x))μ collation^{0(+x)}} ; et extrait^{(dp*)(0(+x))} graines : huile^{{{0(+x)}}}), feuille (feuilles {crues ou cuites}^{{{0(+x)}}} [nourriture/alimentμ^{{{(dp*)(0(+x))}}} {en salade ou comme légume^{{{0(+x)}}}}) et fleur (fleurs {boutons/bourgeons floraux}^{{{0(+x)}}} [nourriture/aliment {beignets}μ^{{{(dp*)(0(+x))}}}]) comestibles^{0(+x)}.}

Détails :

Feuilles, fruits, légume, graines, graines - huile^{{{0(+x)}}}.

Fruits^{0(+x),27(+x)} immatures^{0(+x)μ/jeunesμ27(+x)} consommés cuits comme légume^{{{0(+x),{{27(+x)}}}}} ou en soupes^{{{27(+x)}}} ; les arêtes/crêtes sont enlevées avec un couteau éplucheur ; les fruits sont bouillis, cuits à la vapeur ou sautés ; ils peuvent être ajoutés aux soupes, ragoûts et currys.

Les feuilles sont comestibles ; elles peuvent être consommées en salade ou cuites comme légume^{{{0(+x)}}} (ex. : pothebe^{{{(dp*)}}}).

Les bourgeons floraux sont trempés dans la pâte et sautés.

Les graines mûres sont grillées, salées et consommées comme collation^{{{0(+x)}}}.

Les fruits immatures sont cuits et consommés comme légume. Les arêtes sont enlevées avec un éplucheur de légumes. Les fruits sont bouillis, cuits à la vapeur ou sautés. Ils peuvent être ajoutés aux soupes, ragoûts et currys. La peau du fruit est transformée en chutney. Les feuilles sont comestibles. Ils peuvent être consommés en salade ou cuits comme légume. Les boutons floraux sont trempés dans de la pâte et sautés. Les graines mûres sont grillées, salées et consommées comme collation

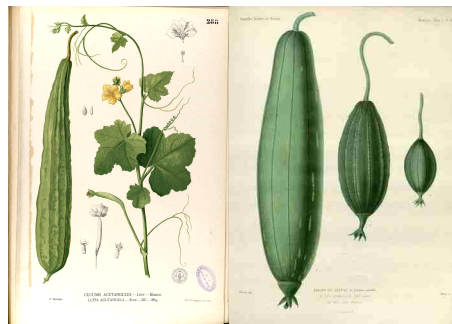
Partie testée : fruit^{{{0(+x)}}} (traduction automatique)
Original : Fruit^{{{0(+x)}}}

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro-vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
94.6	71	17	0.7	0	0	0.5	0



néant, inconnus ou indéterminés.néant, inconnus ou indéterminés.

- Usages médicaux : Fruit mûr utilisé comme éponge végétale^{{{(dp*)}}} ;
- Illustration(s) (photographie(s) et/ou dessin(s)):



De gauche à droite :

Par Francisco Manuel Blanco (O.S.A.) [Domaine public], via wikimedia

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

- Autres infos : Plante cultivée en Inde, en Chine et au Japon^{{{27(+x)}}}.

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

◦ Statut :

C'est un légume cultivé commercialement. En Papouasie-Nouvelle-Guinée, c'est un légume d'importance mineure dans certaines zones côtières^{{{0(+x)}}} (traduction automatique).

Original : It is a commercially cultivated vegetable. In Papua New Guinea it is a vegetable of minor importance in some coastal areas^{{{0(+x)}}}.

◦ Distribution :

Une plante tropicale. Il pousse du niveau de la mer à 500 m d'altitude dans les régions tropicales chaudes et humides. Il ne tolérera pas les précipitations excessives, il convient donc mieux dans les zones plus sèches ou pendant la saison sèche dans les zones plus humides. Des températures diurnes supérieures à 25 °C conviennent. Certaines variétés nécessitent une journée courte. L'ajout d'engrais azoté supplémentaire peut stimuler la formation de fleurs femelles dans les variétés à jours courts. Au Népal, il pousse entre 1000 et 1600 m d'altitude. Il peut pousser dans des endroits arides. Au Yunnan^{{{0(+x)}}} (traduction automatique).

Original : A tropical plant. It grows from sea level to 500 m altitude in the hot humid tropics. It won't tolerate excessive rainfall so does best in drier areas or in the dry season in wetter areas. Day temperatures above 25 °C are suitable. Some varieties require short day length. Adding additional nitrogen fertiliser can stimulate female flower formation in short day varieties. In Nepal it grows between 1000-1600 m altitude. It can grow in arid places. In Yunnan^{{{0(+x)}}}.

◦ Localisation :

Afrique, Asie, Australie, Bangladesh, Bénin, Burkina Faso, Cambodge, Amérique centrale, Chine, Côte d'Ivoire, Cuba, Afrique de l'Est, Timor oriental, El Salvador, Fidji, Ghana, Guam, Guyana, Haïti, Hawaï, Himalaya, Inde *, Indochine, Indonésie, Côte d'Ivoire, Japon, Kenya, Laos, Madagascar, Malaisie, Maurice, Mozambique, Myanmar, Nauru, Népal, Nigéria, Nord-est de l'Inde, Pacifique, Pakistan, Papouasie-Nouvelle-Guinée, PNG, Philippines, Puerto Rico, Russie, Asie du Sud-Est, Sénégal, Sierra Leone, Sikkim, Singapour, Îles Salomon, Afrique australe, Amérique du Sud, Sri Lanka, Tanzanie, Thaïlande, Timor-Leste, Togo, Tuvalu, Ouganda, États-Unis, Vanuatu, Vietnam, Afrique de l'Ouest, Yémen^{{{0(0+x)}} (traduction automatique)}.

Original : Africa, Asia, Australia, Bangladesh, Benin, Burkina Faso, Cambodia, Central America, China, Cote d'Ivoire, Cuba, East Africa, East Timor, El Salvador, Fiji, Ghana, Guam, Guyana, Haiti, Hawaii, Himalayas, India*, Indochina, Indonesia, Ivory Coast, Japan, Kenya, Laos, Madagascar, Malaysia, Mauritius, Mozambique, Myanmar, Nauru, Nepal, Nigeria, Northeastern India, Pacific, Pakistan, Papua New Guinea, PNG, Philippines, Puerto Rico, Russia, SE Asia, Senegal, Sierra Leone, Sikkim, Singapore, Solomon Islands, Southern Africa, South America, Sri Lanka, Tanzania, Thailand, Timor-Leste, Togo, Tuvalu, Uganda, USA, Vanuatu, Vietnam, West Africa, Yemen^{{{0(0+x)}}.}

◦ Notes :

Il existe 6 espèces de Luffa. Les graines sont à 26% d'huile. Il a peut-être des propriétés anticancéreuses^{{{0(0+x)}} (traduction automatique)}.

Original : There are 6 Luffa species. The seeds are 26% oil. It possibly has anti-cancer properties^{{{0(0+x)}}.}

- Nombre de graines au gramme : 44111 ;

- Liens, sources et/ou références :

- "musings of a kitchen witch" (en anglais) : <https://nuannaarpoq.wordpress.com/thalassas-herbal/luffa/> ;
- "Dave's Garden" (en anglais) : <https://davesgarden.com/guides/pf/go/60227/#b> ;

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2338862 ;
- "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=22787> ;

dont livres et bases de données : ⁰"Food Plants International" (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, pages 498 à 501, par A. Paillieux et D. Bois) ;

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

Achigan-Dako, E, et al (Eds), 2009, Catalogue of Traditional Vegetables in Benin. International Foundation for Science. ; Ambasta, S.P. (Ed.), 2000, The Useful Plants of India. CSIR India. p 339 ; Anderson, E. F., 1993, Plants and people of the Golden Triangle. Dioscorides Press. p 214 ; Barrau, J., 1976, Subsistence Agriculture in Melanesia. Bernice P. Bishop Museum, Bulletin 219 Honolulu Hawaii. Kraus reprint. p 55 ; 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 1392 ; Chin, H. F., 1999, Malaysian Vegetables in Colour. Tropical Press. p 41 ; Creasy, R., 2000, The Edible Asian Garden. Periplus p 46 ; Dalziel, J. M., 1937, The Useful plants of west tropical Africa. Crown Agents for the Colonies London. ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 87 ; Fl. ind. ed. 1832, 3:713. 1832 ; Flora of Pakistan. www.eFloras.org ; Foo, J.T.S.(ed), 1996, A Guide to Common Vegetables. Singapore Science Foundation. p 60 ; Food Composition Tables for use in East Asia FAO <https://www.fao.org/infoods/directory> No. 534 ; French, B.R., 1986, Food Plants of Papua New Guinea, A Compendium. Asia Pacific Science Foundation p 111 ; French, B.R., 2010, Food Plants of Solomon Islands. A Compendium. Food Plants International Inc. p 139 ; Grubben, G. J. H. and Denton, O. A. (eds), 2004, Plant Resources of Tropical Africa 2. Vegetables. PROTA, Wageningen, Netherlands. p 370 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), Sturtevant's edible plants of the world. p 388 ; Hu, Shiu-ying, 2005, Food Plants of China. The Chinese University Press. p 706 ; Japanese International Research Centre for Agricultural Science www.jircas.affrc.go.jp/project/value_addition/Vegetables ; 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 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., 2000, The Cambridge World History of Food. CUP p 1719 ; Larkcom, J., 1991, Oriental Vegetables, John Murray, London, p 81 ; Lembogi Biologi Nasional, 1980m Sayur-sayuran. Balai Pustaka, Jakarta. p 24 ; Macmillan, H.F. (Revised Barlow, H.S., et al) 1991, Tropical Planting and Gardening. Sixth edition. Malayan Nature Society. Kuala Lumpur. p 335 ; Manandhar, N.P., 2002, Plants and People of Nepal. Timber Press. Portland, Oregon. p 299 ; Martin, F.W. & Ruberte, R.M., 1979, Edible Leaves of the Tropics. Antillian College Press,

Mayaguez, Puerto Rico. p 190 ; Martin, M.A., 1971, *Introduction L'Ethnobotanique du Cambodge*. Centre National de la Recherche Scientifique. Paris. ; 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 201 ; Omawale, 1973, *Guyana's edible plants*. Guyana University, Georgetown p 95 ; Owen, S., 1993, *Indonesian Food and Cookery*, INDIRA reprints. p 76 ; Peekel, P.G., 1984, (Translation E.E.Henty), *Flora of the Bismarck Archipelago for Naturalists*, Division of Botany, Lae, PNG. p 545, 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 568 ; Phon, P., 2000, *Plants used in Cambodia*. © Pauline Dy Phon, Phnom Penh, Cambodia. p 409 ; *Plants of Haiti* Smithsonian Institute [https://botany.si.edu/antilles/West Indies](https://botany.si.edu/antilles/West%20Indies) ; Purseglove, J.W., 1968, *Tropical Crops Dicotyledons*, Longmans. p 128 ; Rashid, H. E., 1977, *Geography of Bangladesh*. Westview. p 263 ; *Royal Botanic Gardens, Kew (1999). Survey of Economic Plants for Arid and Semi-Arid Lands (SEPASAL) database*. Published on the Internet; <https://www.rbgekew.org.uk/ceb/sepasal/internet> [Accessed 16th April 2011] ; Schneider, E., 2001, *Vegetables from Amaranth to Zucchini: The essential reference*. HarperCollins. p 368 ; Sharma, B.B., 2005, *Growing fruits and vegetables*. Publications Division. Ministry of Information and broadcasting. India. p 180 ; Smith, P.M., 1979, *Angled loofah*, in Simmonds, N.W., (ed), *Crop Plant Evolution*. Longmans. London. p 306 ; Soladoye, M.O. & Adebisi, A.A., 2004. *Luffa acutangula* (L.) Roxb. [Internet] Record from Protabase. Grubben, G.J.H. & Denton, O.A. (Editors). PROTA (Plant Resources of Tropical Africa), Wageningen, Netherlands. {{{ <https://database.prota.org/search.htm>}. Accessed 19 October 2009. ; Solomon, C., 2001, *Encyclopedia of Asian Food*. New Holland. p 176 ; Staples, G.W. and Herbst, D.R., 2005, *A tropical Garden Flora*. Bishop Museum Press, Honolulu, Hawaii. p 268 ; Terra, G.J.A., 1973, *Tropical Vegetables*. Communication 54e Royal Tropical Institute, Amsterdam, p 57 ; Thomson, G. & Morgan, W., (Ed.) 2002, *Access to Asian Foods Newsletter*, Vic Govt., Australia Issue 48 ; Tindall, H.D., 1983, *Vegetables in the tropics*. Macmillan p. 173 ; 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) ; Walter, A. & Lebot, V., 2007, *Gardens of Oceania*. ACIAR Monograph No. 122. CD-ROM minor species p 18 ; Walters, T. W., 1989, *Historical Overview on Domesticated Plants in China with Special Emphasis on the Cucurbitaceae*. *Economic Botany* 43(3): 297-313 ; van Wyk, B., 2005, *Food Plants of the World. An illustrated guide*. Timber press. p 232 ; Woodward, P., 2000, *Asian Herbs and Vegetables*. Hyland House. p 89