Luffa aegyptiaca Mill., 1768
(Courge éponge cylindrique)

Identifiants : 19111/lufaeg

Association du Potager de mes/nos Rêves (https://lepotager-demesreves.fr)
Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 20/04/2024

- ***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 : 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, pétole ;***
- ***Nom(s) anglais, local(aux) 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 comestibilité : *****
- ***Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) :***

  Fruit$^{0(+x)}$ (jeunes fruits$^{\{\{\{0(+x),\{\{\{27(+x),256}$ cuits$^{27(+x)}$ {frais ou$^{\{\{\{(dp*)(0(+x))}$ séchés$^{0(+x)}$} [nourriture/alimentµ$^{\{\{\{(dp*)(0(+x),27(+x))}$ {comme légume$^{\{\{\{0(+x),\{\{\{27(+x)}$}] ; graines$^{0(+x)}$ mûres cuites$^{\{\{\{(dp*)(0(+x))}$ {grillées$^{0(+x)}$} [nourriture/aliment et/ou$^{\{\{\{(dp*)(0(+x))}$ collation$^{0(+x)}$] ; et extrait$^{(dp*)(0(+x))}$ graines : huile$^{\{\{\{0(+x),\{\{\{256}$), feuille (jeunes feuilles$^{\{\{\{0(+x),\{\{\{256}$ et pousses$^{\{\{\{256}$) et fleur (fleurs$^{0(+x)}$ {boutons/bourgeons floraux$^{\{\{\{256}$}) comestibles$^{0(+x),256}$.

  Détails :

  Fruit, feuilles, fleurs, graines, graines-huile, légume$^{\{\{\{0(+x)}$.

  Jeunes fruits$^{\{\{\{0(+x),\{\{\{27(+x),256}$ consommés$^{0(+x),27(+x),256}$ cuits$^{27(+x)}$ comme légume$^{\{\{\{0(+x),\{\{\{27(+x)}$ ou en soupes$^{\{\{\{27(+x)}$; 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$^{\{\{\{0(+x)}$. Aux Antilles, les jeunes pépons à côtes ou lisses sont cuisinés en daube, ratatouille, carrys de poulet ou de porc$^{\{\{\{256}$.

  Les graines donnent une huile comestible$^{\{\{\{0(+x),\{\{\{256}$ après extraction. Les graines sont grillées avec du sel et consommées comme collation$^{\{\{\{0(+x)}$.

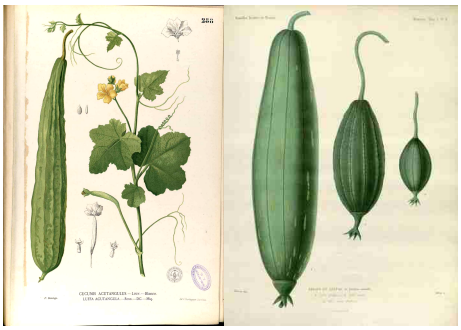
  Les jeunes feuilles$^{\{\{\{0(+x),\{\{\{256}$ et pousses$^{\{\{\{256}$ et les fleurs$^{\{\{\{0(+x)}$ (boutons floraux$^{\{\{\{256}$) sont comestibles ; elles sont blanchies (en les recouvrant pour les rendre blanc)$^{\{\{\{0(+x)}$; jeunes feuilles et pousses également cuites (ex. : comme potherbe) ?

(qp*).(1*)

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

- ***Note médicinale : ****
- ***Usages médicinaux : 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 Afrique tropicale{{{27(+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 ***;***
  - ***[5]"Plants For a Future" (en anglais) :*** https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Luffa_aegyptiaca ***;***

  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 Museu, 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., (eds), 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. Bloomings 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 ; 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.rbgkew.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