

Sechium tacaco (Pittier) C. Jeffrey

Identifiants : 29656/sectac

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 02/05/2024

- 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 : Sechium ;

- Synonymes : *Frantzia tacaco* (Pittier) Wunderlin, *Polakowskia tacaco* Pittier ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Tacaco, , Chures, Kuk, Qui ;



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

Parties comestibles : fruits, feuilles, pousses, graines^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique) | Original : Fruit, Leaves, Shoots, Seeds^{{{{0(+x)}}}}
Les jeunes fruits verts sont bouillis comme légume. La peau de rotation est supprimée. Ils sont également marinés. Le légume est utilisé dans la soupe



néant, inconnus ou indéterminés.

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

- Liens, sources et/ou références :

dont classification :

dont livres et bases de données : ⁰"Food Plants International" (en anglais) ;

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

Castaneda, H., & Stepp, J. R., 2007, *Ecosystems as Sources of Useful Plants for the Guaymi People of Costa Rica. Ethnobotany Journal*. 5:249-257 ; Chizmar Fernandez, C., et al, 2009, *Plantas comestibles de Centroamerica. Instituto de Biodiversidad, Costa Rica*. p 165 ; Contr. U.S. Natl. Herb. 13:131. 1910 (As Polakowskia tacaco) ; Esquinas-Alcazar, et al, 1983, *Genetic Resources of Cucurbitaceae. International Board of Plant Genetic Resources*. (As Polakowskia tacaco) ; FAO, 1993, *Valor Nutritivo Y Usis en Alimentacion humana de Algunis Cultivos Autoctonos Subexplotados de Mesoamerica. FAO, Santiago, Chile*. p 56 ; Galluzzi, G. & Noriega, I. L., 2014, *Conservation and Use of Genetic Resources of Underutilized Crops in the Americas - A Continental Analysis. Sustainability*, 6:980-1017 (As Frantzia) ; Garcia-Serrano, C. R., & Del Monte, J. P., 2004, *The Use of Tropical Forest (Agroecosystems and wild Plant harvesting) as a Source of Food in the Bribri and Cabecar Cultures in the Caribbean Coast of Costa Rica. Economic Botany* 58(1) pp 58-71 ; Hernandez Bermejo, J.E., and Leon, J. (Eds.), 1994, *Neglected Crops. 1492 from a different perspective. FAO Plant Production and Protection Series No 26. FAO, Rome*. p18 ; Kermath, B. M., et al, 2014, *Food Plants in the Americas: A survey of the domesticated, cultivated and wild plants used for Human food in North, Central and South America and the Caribbean. On line draft*. p 792 ; Kew Bull. 33:361. 1978 ; Langlois, H. C., 2004, *Ethnobotanical analysis of different successional stages as sources of wild edible plants for the Guaymi people in Costa Rica. M. Sc. thesis University of Florida*. ; Martin, F.W. & Ruberte, R.M., 1979, *Edible Leaves of the Tropics. Antillian College Press, Mayaguez, Puerto Rico*. p 190 (As Polakowskia tacaco) ; Robinson, R.W., & Decker-Walters, D.S., *Cucurbits. CAB International* p ; Smith, N., Mori, S.A., et al, 2004, *Flowering Plants of the Neotropics. Princeton*. p 121 ; Terra, G.J.A., 1973, *Tropical Vegetables. Communication 54e Royal Tropical Institute, Amsterdam*, p 68 (As Polakowskia tacaco) ; *Useful Tropical Plants* ; Zuchowski W., 2007, *Tropical Plants of Costa Rica. A Zona Tropical Publication, Comstock Publishing*. p 174