

# Acanthosicyos horridus Welw. ex Benth. & Hook.f. (Melon épineux)

Identifiants : 388/akahod

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 22/06/2024

- 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 : Acanthosicyos ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : butterpips , Inara, Mnara, Naia, Nara, Naras, Narram, Narra melon ;



- Note comestibilité : \*\*\*

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

Fruit (graines<sup>0(+x)</sup>, pulpe<sup>0(+x)</sup> et extrait<sup>d(dp\*)</sup> graines {huile}<sup>{{0(+x)}</sup>) et feuille<sup>0(+x)</sup> comestibles<sup>0(+x)</sup>.

Graines, pulpe de fruit, graines - huile, feuilles, légume. Les fruits sont consommés frais ou en conserves. Les fruits sont enterrés pour être ramollis, puis épluchés et bouillis et la pulpe autorisée (? (qp\*)) à épaissir, puis séchée au soleil ; il est ensuite mangé ou ajouté au porridge (bouillie).

Les graines sont consommées grillées ou bouillies ; elles sont également stockées pour une utilisation ultérieure.

Les graines donnent aussi une huile comestible.

La pulpe du fruit est utilisée pour séparer la caséine du lait après qu'il ait été chauffé<sup>{{0(+x)}</sup>.

Les fruits sont consommés frais ou conservés. Les fruits sont enterrés pour ramollir, puis pelés et bouillis et la pulpe épaissie puis séchée au soleil. Il est ensuite mangé ou ajouté à la bouillie. Les graines sont consommées grillées ou bouillies. Ils sont également stockés pour une utilisation ultérieure. Les graines donnent également une huile comestible. La pulpe du fruit est utilisée pour séparer la caséine du lait après son chauffage

Partie testée : fruit<sup>{{0(+x)}</sup> (traduction automatique)

Original : Fruit<sup>{{0(+x)}</sup>

| Taux d'humidité | Énergie (kj) | Énergie (kcal) | Protéines (g) | Pro-vitamines A (µg) | Vitamines C (mg) | Fer (mg) | Zinc (mg) |
|-----------------|--------------|----------------|---------------|----------------------|------------------|----------|-----------|
| 84              | 234          | 56             | 1.4           | 0                    | 0                | 0.5      | 0.6       |



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

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

**De gauche à droite :**

*Par Max Antheunisse, via plantillustrations*

*Par Transactions of the Linnean Society of London (1791-1875) Trans. Linn. Soc. London vol. 27 (1871), via plantillustrations*

*Par Transactions of the Linnean Society of London (1791-1875) Trans. Linn. Soc. London vol. 27 (1871), via plantillustrations*

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Statut :**

*C'est un aliment important dans les régions très arides*<sup>{{{0(+x)}}} (traduction automatique)</sup>.

*Original : It is an important food in very arid areas*<sup>{{{0(+x)}}}</sup>.

- **Distribution :**

*C'est une plante tropicale. Il pousse sur le sable du désert du Namib. Il peut survivre dans un climat désertique chaud et aride. Il pousse dans les zones avec une pluviométrie annuelle de 150 mm. Il peut survivre pendant des années sans pluie. Il pousse dans les zones où la température est comprise entre 16 ° C et 21 ° C. Il peut pousser dans des sols très pauvres. Il peut pousser dans les sols salés. Il pousse entre 25 et 150 m d'altitude. Il peut pousser dans des endroits arides*<sup>{{{0(+x)}}} (traduction automatique)</sup>.

*Original : It is a tropical plant. It grows on sand in the Namib desert. It can survive in a hot arid, desert climate. It grows in areas with an annual rainfall of 150 mm. It can survive during years without rainfall. It grows in areas with temperatures between 16Â°C and 21Â°C. It can grow in very poor soils. It can grow in salty soils. It grows between 25-150 m above sea level. It can grow in arid places*<sup>{{{0(+x)}}}</sup>.

- **Localisation :**

*Afrique, Angola, Botswana, Afrique centrale, Namibie \*, Afrique du Sud, Afrique australe, USA*<sup>{{{0(+x)}}} (traduction automatique)</sup>.

*Original : Africa, Angola, Botswana, Central Africa, Namibia\*, South Africa, Southern Africa, USA*<sup>{{{0(+x)}}}</sup>.

- **Notes :**

Il existe 2 espèces d'*Acanthosicyos*. Les graines sont très nutritives<sup>{{(0(+x)) (traduction automatique)}</sup>.

Original : There are 2 *Acanthosicyos* species. The seeds are very nutritious<sup>{{(0(+x))}</sup>.

• Liens, sources et/ou références :

◦ <sup>5</sup>"Plants For a Future" (en anglais) : [https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Acanthosicyos\\_horridus](https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Acanthosicyos_horridus) ;

dont classification :

◦ "The Plant List" (en anglais) : [www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2615175](http://www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2615175) ;

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

dont biographie/références de <sup>0</sup>"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

Arnold, T.H., Wells, M.J. & Wehmeyer, A.S., Khoisan food plants: taxa with potential for future economic exploitation, in Wickens, G.E., Goodin, J.R., and Field, D.V.,(Eds.) 1985, *Plants for Arid Lands*. Unwin Hyman, London, p 73 ; Bircher, A. G. & Bircher, W. H., 2000, *Encyclopedia of Fruit Trees and Edible Flowering Plants in Egypt and the Subtropics*. AUC Press. p 5 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 84 ; Gen. pl. 1:824. 1867 ; Grubben, G. J. H. and Denton, O. A. (eds), 2004, *Plant Resources of Tropical Africa 2. Vegetables*. PROTA, Wageningen, Netherlands. p 31 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 21 ; Heywood, V.H., Brummitt, R.K., Culham, A., and Seberg, O. 2007, *Flowering Plant Families of the World*. Royal Botanical Gardens, Kew. p 117 ; Huxley, A. ed. *The new Royal Horticultural Society dictionary of gardening*. 1992 ; Jardin, C., 1970, *List of Foods Used In Africa*, *FAO Nutrition Information Document Series No 2*.p 38, 118 ; Mannheimer, C. A. & Curtis. B.A. (eds), 2009, *Le Roux and Muller's Field Guide to the Trees and Shrubs of Namibia*. Windhoek: Macmillan Education Namibia. p 474 ; Menninger, E.A., 1977, *Edible Nuts of the World*. Horticultural Books. Florida p 104 ; Plowes, N. J. & Taylor, F. W., 1997, *The Processing of Indigenous Fruits and other Wildfoods of Southern Africa*. in Smartt, L. & Haq. (Eds) *Domestication, Production and Utilization of New Crops*. ICUC p 184 ; 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 15th April 2011] ; Sandelowsky, B. H. 1990. *Biology and utilization of the Cucurbitaceae*. (*Biol Cucurb*) 349-355. ; 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](http://www.ars-grin.gov/cgi-bin/npgs/html/econ.pl) (10 April 2000) ; Usher, G., 1974, *A Dictionary of Plants Used by Man*. Constable. p 15 ; van Wyk, Be, & Gericke, N., 2007, *People's plants. A Guide to Useful Plants of Southern Africa*. Briza. p 34 ; Wickens, G.E., 1995, *Edible Nuts*. *FAO Non-wood forest products*. FAO, Rome. p 119 ; Wilkins-Ellert, M.H., 2004. *Acanthosicyos horridus Welw. ex Hook.f.* [Internet] Record from Protabase. Grubben, G.J.H. & Denton, O.A. (Editors). PROTA (*Plant Resources of Tropical Africa / Ressources végétales de l'Afrique tropicale*), Wageningen, Netherlands. {{{ <https://database.prota.org/search.htm>>. Accessed 13 October 2009.