

Acanthosicyos naudinianus (Sonder) Jeffrey

Identifiants : 389/acanau

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 28/02/2021

- **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 : Acanthosicyos ;
- **Synonymes :** *Citrullus naudinianus* (Sond.) Hook. f, *Colocynthis naudinianus* (Sond.) Kuntze, *Cucumis naudinianus* Sond ;
- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** herero cucumber, gemsbok cucumber, wild melon , Cha, Chirakaraka, Ga, Gemsbok cucumber, Lungwatanga, Mokapana, Ruputui, Sirakarana, Wild cucumber ;



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

Fruit^{0(+x)} (graines^{0(+x)}, pulpe^(dp')) comestibles^{0(+x)}.(1*)

Détails :

Fruit, tubercules, racine, prudence, graines, légume^{{{0(+x)}}}. Les fruits mûrs d'Acanthosicyos naudinianus sont consommés^{{{0(+x),3(+x)}}} crus ou^{{{3(+x)}}} cuits^{(dp')(0(+x),3(+x))} (grillés^{{{0(3(+x),+x)}}}, bouillis^{0(+x)}) ou transformés en pickles^{{{0(+x)}}} ; les fruits constituent également une source d'eau importante^{{{3(+x)}}} ; les fruits sont également utilisés comme une présure pour cailler le lait ; certains fruits peuvent être amers^{{{0(+x)}}} ; la peau des fruits et^{{{3(+x)}}} les graines sont grillées et broyées en farine^{{{0(3(+x),+x)}}} ; elles sont utilisées en confiserie ; les graines peuvent être utilisées pour l'huile qui en est extraite^{{{0(+x)}}}. Les racines (tubercules) seraient comestibles selon certaines sources mais toxiques et dangereuses selon d'autres^{{{(dp')}}}.(1*)

Les fruits mûrs sont consommés bouillis, rôtis ou transformés en cornichons. Les fruits sont également utilisés comme présure pour le lait caillé. Les graines sont torréfiées et moulues en farine. Ils sont utilisés comme confiserie. Les graines peuvent être utilisées pour extraire l'huile. Attention: Les racines sont considérées comme toxiques. Certains fruits peuvent être 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)
90.6	111	27	1.3	0	35	0.5	0



ATTENTION : les fruits immatures provoquent une sensation de brûlure de la langue et des lèvres lorsqu'on les consomme

crus ; certains spécimens d'Acanthosicyos naudinianus produisent des fruits amers. On considère que les racines tubérisées sont immangeables ou même toxiques et on dit qu'en Zambie elles ont été utilisées pour commettre des meurtres. ATTENTION : les fruits immatures provoquent une sensation de brûlure de la langue et des lèvres lorsqu'on les consomme crus ; certains spécimens d'Acanthosicyos naudinianus produisent des fruits amers. On considère que les racines tubérisées sont immangeables ou même toxiques et on dit qu'en Zambie elles ont été utilisées pour commettre des meurtres^{{{(3(+x))}}}.

- *Usages médicaux : Il est très courant chez les tribus bochimanes en Angola, en Namibie et au Botswana de préparer et d'utiliser un poison de flèche à partir des racines d'Acanthosicyos naudinianus*^{{{(3(+x))}}} ;
- *Illustration(s) (photographie(s) et/ou dessin(s)):*

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Statut :**

Cultivé^{{{(0+x) (traduction automatique)}}}.

Original : Cultivated^{{{(0+x)}}}.

- **Distribution :**

C'est une plante subtropicale. Il pousse mieux dans les sols sableux profonds. Dans le Kalahari, il pousse entre 900 et 1350 m d'altitude. Il ne supporte pas le gel. Il poussera dans les sols salés. Il peut pousser dans des endroits arides^{{{(0+x) (traduction automatique)}}}.

Original : It is a subtropical plant. It grows best in deep sandy soils. In the Kalahari it grows between 900-1,350 m altitude. It cannot tolerate frost. It will grow in salty soils. It can grow in arid places^{{{(0+x)}}}.

- **Localisation :**

Afrique, Angola, Botswana, Afrique centrale, Afrique de l'Est, Eswatini, Namibie, Mozambique, Afrique du Sud, Afrique australe, Swaziland, Zambie, Zimbabwe^{{{(0+x) (traduction automatique)}}}.

Original : Africa, Angola, Botswana, Central Africa, East Africa, Eswatini, Namibia, Mozambique, South Africa, Southern Africa, Swaziland, Zambia, Zimbabwe^{{{(0+x)}}}.

- **Notes :**

Il existe 2 espèces d'Acanthosicyos. Les graines contiennent 35% de protéines^{{{(0+x) (traduction automatique)}}}.

Original : There are 2 Acanthosicyos species. The seeds contain 35% protein^{{{(0+x)}}}.

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

- **PROTA4U :** <https://www.prota4u.org/protav8.asp?fr=1&h=M4&t=Citrullus&p=Acanthosicyos-naudinianus> ;

dont classification :

- **"The Plant List" (en anglais) :** www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2615176 ;

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

dont biographie/références de ⁰"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 6 ; Bosch, C.H., 2004. Acanthosicyos naudinianus (Sond.) C.Jeffrey. [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. ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 84 ; Fowler, D. G., 2007, Zambian Plants: Their Vernacular Names and Uses. Kew. p 22 ; Grubben, G. J. H. and Denton, O. A. (eds), 2004, Plant Resources of Tropical Africa 2. Vegetables. PROTA, Wageningen, Netherlands. p 34 ; Heywood, V.H., Brummitt, R.K., Culham, A., and Seberg, O. 2007, Flowering Plant Families of the World. Royal Botanical Gardens, Kew. p 117 ; Jardin, C., 1970, List of Foods Used In Africa, FAO Nutrition Information Document Series No 2.p 50 ; Kew Bull. 15:346. 1962 ; Long, C., 2005, Swaziland's Flora - siSwati names and Uses <https://www.sntc.org.sz/flora/> ; Lee, 1979, ; Maguire, 1978, ; Marshall, 1976, ; Mason, 1971, ; Peters, C. R., O'Brien, E. M., and Drummond, R.B., 1992, Edible Wild plants of Sub-saharan Africa. Kew. p 98 ; 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] ; Silberbauer, 1965, 1972, 1981, ; Story, 1958, (As Citrullus naudinianus) ; Swaziland's Flora Database <https://www.sntc.org.sz/flora/> ; Tanaka, 1980, ; van Wyk, Be, & Gericke, N., 2007, People's plants. A Guide to Useful Plants of Southern Africa. Briza. p 34