

Cucumis anguria L., 1753 (Concombre des Antilles)

Identifiants : 10100/cucang

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 04/05/2024

- 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 : Cucumis ;

- Synonymes : *Cucumis longipes* Hook. f, *Cucumis macrocarpus* Wender, *Cucumis anguria* L. subsp. *jamaicensis* Gand, *Cucumis angurioides* M. Roem, *Cucumis arada* L. ex Naudin & Muller, *Cucumis echinatus* Moench, *Cucumis erinaceus* Naudin ex Huber, *Cucumis parviflorus* Salisb, *Cucumis anguria* L. subsp. *cubensis* Gand ;

- Synonymes français : concombre antillais, cornichon des Antilles ou antillais, angourie des Antilles, concombre marron, concombre à épines, concombre sauvage, concombre épineux d'Afrique, concombre épineux, concombre Arada, ti-concombre, massicis, concombre angourie, concombre épineux d'Amérique, petit concombre, concombre cornichon, concombre à épines ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : West Indian gherkin , pepinhodo mato (colonies portugaises) ;



- Note comestibilité : ***

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

Fruit (jeunes fruits^{0(+x)},^{{{27(+x)}}} {crus ou cuits^{{{(dp*)}}} [nourriture/aliment^{{{(dp*)}}} : légume^{0(+x)},^{27(+x)} ou confit {au vinaigre}^{{{27(+x)}}} ; dont^(dp*) graines^{0(+x)} et feuille (feuilles^{0(+x)} [nourriture/aliment : cuit {comme^{{{(dp*)}}} légume^{0(+x)}, ex. : comme potherbe^{{{(dp*)}}}]]) comestibles^{0(+x)}.(1*) Les jeunes fruits épineux sont pelés et consommés crus. Ils sont également bouillis et servis avec une sauce au piment fort. Ils peuvent être ajoutés aux soupes ou transformés en cornichons. Certains types ont des fruits sucrés. Les jeunes feuilles sont consommées cuites. Les fruits peuvent être séchés et stockés après avoir retiré les graines. Ils peuvent être stockés pendant un an. Attention: De nombreux types en Afrique sont 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)
93	71	17	1.4	0	50	0.6	0



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

- Note médicinale : *

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



De gauche à droite :

Par Filo gèn', via wikimedia

Par Filo gèn', via wikimedia

- Autres infos :

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- Statut :

C'est un légume cultivé commercialement^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : It is a commercially cultivated vegetable^{{{{0(+x)}}}}.

- Distribution :

Une plante tropicale. Une variété comestible est cultivée en Amérique tropicale. Il pousse entre 200 et 1500 m d'altitude. Il peut pousser dans des endroits arides. Il convient aux zones de rusticité 9-12^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : A tropical plant. An edible variety is cultivated in tropical America. It grows between 200-1,500 m above sea level. It can grow in arid places. It suits hardiness zones 9-12^{{{{0(+x)}}}}.

- Localisation :

Afrique, Angola, Anguilla, Antigua-et-Barbuda, Argentine, Australie, Barbade, Botswana, Brésil, Grande-Bretagne, Burkina Faso, Cap-Vert, Caraïbes, Iles Caïmans, Afrique centrale, Amérique centrale, Colombie, Congo, Costa Rica, Cuba, République dominicaine, Afrique de l'Est, Equateur, Eswatini, France, Guyane, Grenade, Guadeloupe, Guatemala, Guyanes, Guinée-Bissau, Guyane, Haïti, Honduras, Inde, Jamaïque, Madagascar, Malawi, Marquises, Martinique, Maurice, Mexique, Mozambique, Namibie, Afrique du Sud, Antilles néerlandaises, Nicaragua, Île Norfolk, Amérique du Nord, Pacifique, Panama, Paraguay, Pérou, Porto Rico, Réunion, Sénégal, Sierra Leone, Afrique australe, Sainte-Lucie, Saint-Vincent-et-Grenadines, Suriname, Swaziland, Tanzanie, USA, Venezuela, Afrique de l'Ouest, Antilles, Zambie, Zimbabwe^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : Africa, Angola, Anguilla, Antigua and Barbuda, Argentina, Australia, Barbados, Botswana, Brazil, Britain, Burkina Faso, Cape Verde, Caribbean, Cayman Islands, Central Africa, Central America, Colombia, Congo, Costa Rica, Cuba, Dominican Republic, East Africa, Ecuador, Eswatini, France, Guiana, Grenada, Guadeloupe, Guatemala, Guianas, Guinea-Bissau, Guyana, Haiti, Honduras, India, Jamaica, Madagascar, Malawi, Marquesas, Martinique, Mauritius, Mexico, Mozambique, Namibia, Netherlands Antilles, Nicaragua, Norfolk Island, North America, Pacific, Panama, Paraguay, Peru, Puerto Rico, Reunion, Senegal, Sierra Leone, South Africa, Southern Africa, South America, St Lucia, St. Vincent and Grenadines, Suriname, Swaziland, Tanzania, USA, Venezuela, West Africa, West Indies, Zambia, Zimbabwe^{{{{0(+x)}}}}.

- Notes :

Il existe environ 25 espèces de Cucumis. Il existe une espèce amère originale qui pousse à l'état sauvage en Afrique^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : There are about 25 Cucumis species. There is an original bitter kind growing wild in Africa^{{{(0+X)}}}.

• Liens, sources et/ou références :

° ⁵"Plants For a Future" (en anglais) : https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Cucumis_anguria ;

dont classification :

◦ "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2746934 ;

◦ "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=12552> ;

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

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

Bodkin, F., 1991, *Encyclopedia Botanica*. Cornstalk publishing, p 305 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 85 ; Food Composition Tables for use in Africa FAO <https://www.fao.org/infoods/directory> No. 824 ; Grivetti, L. E., 1980, *Agricultural development: present and potential role of edible wild plants. Part 2: Sub-Saharan Africa, Report to the Department of State Agency for International Development*. p 49 ; Grubben, G. J. H. and Denton, O. A. (eds), 2004, *Plant Resources of Tropical Africa 2. Vegetables*. PROTA, Wageningen, Netherlands. p 560 ; *Hist. nat. veg.* 6:211. 1838 ; Jardin, C., 1970, *List of Foods Used In Africa*, FAO Nutrition Information Document Series No 2.p 71 ; Kunkel, ; Lulekal, E., et al, 2011, *Wild edible plants in Ethiopia: a review on their potential to combat food insecurity*. *Afrika Focus* - Vol. 24, No 2. pp 71-121 ; Martin, F.W. & Ruberte, R.M., 1979, *Edible Leaves of the Tropics*. Antillian College Press, Mayaguez, Puerto Rico. p 189 ; Maundu, P. et al, 1999, *Traditional Food Plants of Kenya*. National Museum of Kenya. 288p ; Morgan, W. T. W., 1981, *Ethnobotany of the Turkana: Use of plants by a Pastoral People and Their Livestock in Kenya*. *Economic Botany* 35(1):96-130 ; Peters, C. R., O'Brien, E. M., and Drummond, R.B., 1992, *Edible Wild plants of Sub-saharan Africa*. Kew. p 100 ; 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] ; Terra, G.J.A., 1973, *Tropical Vegetables*. Communication 54e Royal Tropical Institute, Amsterdam, p 42