

Cucumis sativus L., 1753 (Cornichon de Russie)

Identifiants : 10174/cucsatbf

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 28/04/2024

- 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 : Cucumis ;

- Synonymes : *Cucumis sativus* var. *anatolicus* Gabaev, *Cucumis sativus* var. *anglicus* L. H. Bailey, *Cucumis sativus* var. *cilicicus* Gabaev, *Cucumis sativus* var. *europaeus* Gabaev, *Cucumis sativus* var. *falcatus* Gabaev, *Cucumis sativus* var. *indo-europaeus* Gabaev, *Cucumis sativus* var. *irano-turanicus* Gabaev, *Cucumis sativus* var. *izmir* Gabaev, *Cucumis sativus* var. *squamosus* Gabaev, *Cucumis sativus* var. *testudaceus* Gabaev, *Cucumis sativus* var. *tuberculatus* Gabaev, *Cucumis sativus* var. *vulgatus* Gabaev, *Cucumis setosus* Cogn ;

- Synonymes français : concombres de Russie, cornichon russe, concombres russe, concombres pomme, concombres pommé, concombres à fruits ronds, concombres-cornichon ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : apple cucumber, lemon cucumber, Russian cucumber, Russian gherkin , Adai, Bonteng, Dosakaya, Huang-kwa, Kakri, Kakrikai, Kankra, Kankro, Ketimun, Khira, Kikposi, Kiuhi, Kokomra, Kokumba, Kuikaba, Kukaba, Kukama, Kukamba, Kyuuro, Meki, Mekha, Melu, Morokyu, Mukku, Ogurec, Oi, Pepino, Pipinya, Setimun, Shosha, Sukasa, Taeng-kwa, Teng ran, Timun, Vellarikkai, Wasagu, Wong kwa ;



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

Fruit (fruits^{0(+x),27(+x)} [nourriture/aliment^{{{(dp*)}}} {salade^{27(+x)}, légume^{0(+x)}} dont jeunes {confits au vinaigre, comme pickles^{{{(27(+x))}}} ; et extrait^(dp*) graines {huile^{{{(0(+x)),{{(27(+x))}}} [nourriture/aliment^{{{(dp*)}}} : huile alimentaire^{{{(27(+x))}}}]) et feuille (feuilles^{0(+x)} [nourriture/aliment : cuit {comme^{{{(dp*)}}} légume^{0(+x)}]]) comestibles^{0(+x)}.

Détails :

Plante largement cultivée dans le monde ; nombreux cultivars^{{{(27(+x))}}} généralement répartis en 2 groupes : les concombres, sélectionnés et cultivés pour leurs fruits plus ou moins mûrs/matures, et les cornichons, pour leurs jeunes fruits^{{{(dp*)}}}.

Parties comestibles : fruits, feuilles, graines, légumes, graines - huile^{{{(0(+x))}}} (traduction automatique) | Original : Fruit, Leaves, Seeds, Vegetable, Seeds - oil^{{{(0(+x))}}} Les fruits non mûrs sont généralement consommés crus. Les têtes et les feuilles des jeunes tiges sont comestibles. Les grains des graines sont comestibles. Ils sont également torréfiés. Les graines peuvent être pilées et ajoutées à d'autres plats. Les graines peuvent être pressées pour l'huile. Les concombres sont normalement consommés frais tandis que les cornichons sont marinés dans du vinaigre

Partie testée : chair de fruit crue^{{{(0(+x))}}} (traduction automatique)

Original : Fruit flesh raw^{{{{0(++)}}}

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro- vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
96.4	43	10	0.6	Tr	8	0.3	0.1



Précautions :

néant, inconnus ou indéterminés.

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



Par inconnu, via x

- Nombre de graines au gramme : 35/40 ;
- Liens, sources et/ou références :

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2747062 ;
- "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=404426> ;
- [MMPND \(en anglais\)](#) ;

dont livres et bases de données : ⁰"Food Plants International" (en anglais), 27Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 107, par Louis Bubenicek) ;

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

Ali, A. M. S., 2005, *Homegardens in Smallholder Farming Systems: Examples from Bangladesh*. Human Ecology, Vol. 33, No. 2 pp. 245-270 ; Ambasta, S.P. (Ed.), 2000, *The Useful Plants of India*. CSIR India. p 149 ; Anderson, E. F., 1993, *Plants and people of the Golden Triangle*. Dioscorides Press. p 208 ; Barrau, J., 1976, *Subsistence Agriculture in Melanesia*. Bernice P. Bishop Museu, Bulletin 219 Honolulu Hawaii. Kraus reprint. p 55 ; Beckstrom-Sternberg, Stephen M., and James A. Duke. "The Foodp*", 2004, *Gardening Australia: flora: the gardener's bible*. ABC Books. p 441 ; Ekman Herbarium records Haiti ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 86 ; Flowerdew, B., 2000, *Complete Fruit Book*. Kyle Cathie Ltd., London. p 118 ; Foo, J.T.S.(ed), 1996, *A Guide to Common Vegetables*. Singapore Science Foundation. p 54 ; Flora of Pakistan. www.eFloras.org ; Fowler, D. G., 2007, *Zambian Plants: Their Vernacular Names and Uses*. Kew. p 22 ; French, B.R., 1986, *Food Plants of Papua New Guinea, A Compendium*. Asia Pacific Science Foundation p 101 ; French, B.R., 2010, *Food Plants of Solomon Islands. A Compendium*. Food Plants International Inc. p 137 ; Grubben, G. J. H. and Denton, O. A. (eds), 2004, *Plant Resources of Tropical Africa 2. Vegetables*. PROTA, Wageningen, Netherlands. p 253 ; Hani Medicine of Xishuangbanna, 1999, p 647 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 236 ; Hu, Shiu-ying, 2005, *Food Plants of China*. The Chinese University Press. p 698 ; 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 72 ; 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 1765 ; Lazarides, M. & Hince, B., 1993, *Handbook of Economic Plants of Australia*, CSIRO. p 70 ; Lembogi Biologi Nasional, 1980, *Sayur-sayuran*. Balai Pustaka, Jakarta. p 64 ; Macmillan, H.F. (Revised Barlow, H.S., et al) 1991, *Tropical Planting and Gardening*. Sixth edition. Malayan Nature Society. Kuala Lumpur. p 332, 364 ; Manandhar, N.P., 2002, *Plants and People of Nepal*. Timber Press. Portland, Oregon. p 179 ; Martin, F.W. & Ruberte, R.M., 1979, *Edible Leaves of the Tropics*.

Antillian College Press, Mayaguez, Puerto Rico. p 189 ; Norrington, L., & Campbell, C., 2001, *Tropical Food Gardens*. Bloomings Books. p 46 ; Ochse, J.J. et al, 1931, *Vegetables of the Dutch East Indies*. Asher reprint. p 191 ; Omawale, 1973, *Guyana's edible plants*. Guyana University, Georgetown p 93 ; Owen, S., 1993, *Indonesian Food and Cookery*, INDIRA reprints. p 69 ; Peekel, P.G., 1984, (Translation E.E.Henty), *Flora of the Bismarck Archipelago for Naturalists*, Division of Botany, Lae, PNG. p 545, ; Pham-Hoang Ho, 1999, *An Illustrated Flora of Vietnam*. Nha Xuat Ban Tre. p 570 ; Phon, P., 2000, *Plants used in Cambodia*. © Pauline Dy Phon, Phnom Penh, Cambodia. p 183 ; *Plants For A Future* database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <https://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; *Plants of Haiti* Smithsonian Institute [https://botany.si.edu/antilles/West Indies](https://botany.si.edu/antilles/West%20Indies/) ; Polunin, O., & Stainton, A., 2006, *Flowers of the Himalaya*, Oxford India Paperbacks. p 151 ; Purselove, J.W., 1968, *Tropical Crops Dicotyledons*, Longmans. p 114 ; Rashid, H. E., 1977, *Geography of Bangladesh*. Westview. p 263 ; Schneider, E., 2001, *Vegetables from Amaranth to Zucchini: The essential reference*. HarperCollins. p 239 ; Sharma, B.B., 2005, *Growing fruits and vegetables*. Publications Division. Ministry of Information and broadcasting. India. p 170 ; Solomon, C., 2001, *Encyclopedia of Asian Food*. New Holland. p 111 ; Sp. pl. 2:1012. 1753 ; Staples, G.W. and Herbst, D.R., 2005, *A tropical Garden Flora*. Bishop Museum Press, Honolulu, Hawaii. p 265 ; Terra, G.J.A., 1973, *Tropical Vegetables*. Communication 54e Royal Tropical Institute, Amsterdam, p 42 ; Thaman, R.R., 1976, *The Tongan Agricultural System*, University of the South Pacific, Suva, Fiji. p 393 ; Tindall, H.D., & Williams, J.T., 1977, *Tropical Vegetables and their Genetic Resources*, International Board for Plant Genetic Resources, Rome, p 45 ; Tindall, H.D., 1983, *Vegetables in the tropics*. Macmillan p. 159 ; 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) ; van Wyk, B., 2005, *Food Plants of the World. An illustrated guide*. Timber press. p 159 ; Walter, A. & Lebot, V., 2007, *Gardens of Oceania*. ACIAR Monograph No. 122. p 185 ; Walters, T. W., 1989, *Historical Overview on Domesticated Plants in China with Special Emphasis on the Cucurbitaceae*. *Economic Botany* 43(3): 297-313 ; Whitaker, T.W., & Bemis, W.P., 1979, *Cucurbits*, in Simmonds N.W.,(ed), *Crop Plant Evolution*. Longmans. London. p 64 ; Williamson, J., 2005, *Useful Plants of Malawi*. 3rd. Edition. Mdadzi Book Trust. p 86