

# Cucurbita moschata Duchesne, 1786 (Courge musquée)

Identifiants : 10228/cucmos

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 : Cucurbita ;

- **Synonymes :** Cucurbita pepo var. moschata Duchesne ex Lam ;

- **Synonymes français :** citrouille? (qp\*), pâtisson ? (qp\*), citrouille musquée ;

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** winter squash, butternut pumpkin, butternut squash, calabaza pumpkin, cheese pumpkin, golden cushaw , pumpkin, squash, winter crookneck squash, red gourd (pk), Spanish gourd (pk), squash gourd (pk) , nan gua (cn transcrit), Bisam-Kürbis (de), Moschuskürbis (de), zucca torta (it), kikuza-kabocha (jp romaji), hobag (ko transcrit), abóbora-rasteira (pt), auyama (es), ayote (es), calabaza moscada (es), calabaza pellejo (es), chicamita (es), lacayote (es), sequaloa (es), zapallo (es), halva kaddu (ur,pk) ;



- **Note comestibilité :** \*\*\*\*\*

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

Fruit (fruits<sup>0(+x),27(+x)</sup> [nourriture/aliment : cuits {bouillis<sup>27(+x)}</sup>]} ; graines<sup>0(+x)</sup>) et feuille (feuilles<sup>0(+x)</sup>) comestibles<sup>0(+x)</sup>.

Détails :

Plante très cultivée en Inde et en Afrique<sup>{{27(+x)}}</sup>, bon nombre de cultivars répartis en plusieurs groupes et variétés dont les courges musquées à proprement parlé, et les butternuts ou doubeurres ...<sup>{{(dp\*)}}</sup>. Légume<sup>0(+x)</sup>. Feuilles cuites comme potherbe<sup>{{(dp\*)}}</sup>.

Les fruits sont consommés cuits. Ils sont bouillis, frits ou cuits au four. Ils peuvent être écrasés et utilisés dans les tartes, les soupes, le pain et les gâteaux. Ils peuvent être séchés, moulus en farine et utilisés pour le pain. Les jeunes feuilles et fleurs sont comestibles. Ils peuvent également être séchés et stockés. Les graines sont consommées grillées. Ils peuvent également être torrifiés au sel

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

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

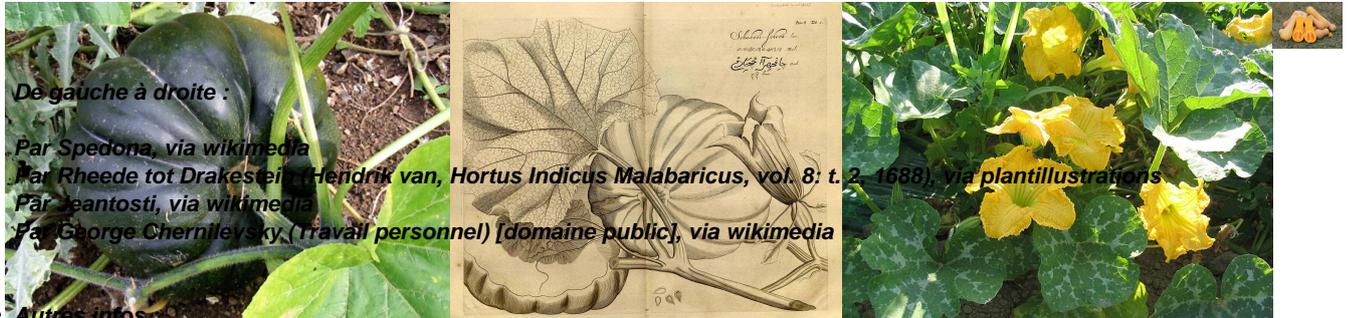
Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro-vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
-----------------	--------------	----------------	---------------	----------------------	------------------	----------	-----------



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

- Note médicinale : \*\*\*

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



De gauche à droite :

Par Spedona, via wikimedia

Par Rheede tot Drakestein, Hendrik van, Hortus Indicus Malabaricus, vol. 8: t. 2, 1688, via plantillustrations

Par Jeantosti, via wikimedia

Par George Chernilevsky (Travail personnel) [domaine public], via wikimedia

- Autres infos:

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- Statut :

C'est un légume cultivé commercialement<sup>{{{0(+x)}}}</sup> (traduction automatique).

Original : It is a commercially cultivated vegetable<sup>{{{0(+x)}}}</sup>.

- Distribution :

Une plante tropicale. Il convient aux tropiques humides. Il prospérera aussi bien dans les climats humides que dans les climats très chauds. Une température de 18-30 ° C est préférable. En PNG, il atteint 2400 m au-dessus du niveau de la mer. Il peut tolérer un peu d'ombre. Il peut pousser dans des sols avec un pH de 5,5 à 6,9. En Bolivie, il pousse jusqu'à 2000 m d'altitude. Il convient aux zones de rusticité 8-11. Au Yunnan<sup>{{{0(+x)}}}</sup> (traduction automatique).

Original : A tropical plant. It suits the wet tropics. It will thrive in humid as well as in very hot climates. A temperature of 18-30°C is best. In PNG it grows to 2,400 m above sea level. It can tolerate some shade. It can grow in soils with a pH of 5.5-6.9. In Bolivia it grows up to 2000 m altitude. It suits hardiness zones 8-11. In Yunnan<sup>{{{0(+x)}}}</sup>.

- Localisation :

Afrique, Angola, Argentine, Asie, Australie, Bangladesh, Bénin, Bolivie, Botswana, Brésil, Burkina Faso, Burundi, Cambodge, Cameroun, Afrique centrale, République centrafricaine, RCA, Amérique centrale, Tchad, Chine, Colombie, Comores, Congo, Îles Cook, Costa Rica, Côte d'Ivoire, Cuba, République dominicaine, Afrique de l'Est, Timor oriental, Guinée équatoriale, Érythrée, Éthiopie, FSM, Fidji, Gabon, Gambie, Ghana, Guyane, Guyanes, Guinée, Guinée, Guinée © e, Guinée-Bissau, Guyane, Haïti, Himalaya, Honduras, Inde, Indochine, Indonésie, Côte d'Ivoire, Jamaïque, Kenya, Liberia, Macédoine, Madagascar, Malawi, Malaisie, Mali, Mauritanie, Maurice, Mexique, Mozambique, Myanmar, Namibie, Nicaragua, Niger, Nigéria, Amérique du Nord, Inde du Nord-Est, Pacifique, Pakistan, Papouasie-Nouvelle-Guinée, PNG, Pérou, Philippines, Pohnpei, Porto Rico, Rwanda, Asie du Sud-Est, Sénégal, Seychelles, Sierra Leone, Sikkim, Îles Salomon, Somalie, Afrique du Sud, Afrique australe, Amérique du Sud, Sri Lanka, Suriname, Taiwan, Tanzanie, Tasmanie, Thaïlande, Timor-Leste, Togo, Tokelau, Tuvalu, Ouganda, Uruguay, USA, Vanuatu, Vietnam, Ouest Afrique, Antilles, Zambie, Zimbabwe<sup>{{{0(+x)}}}</sup> (traduction automatique).

Original : Africa, Angola, Argentina, Asia, Australia, Bangladesh, Benin, Bolivia, Botswana, Brazil, Burkina Faso, Burundi, Cambodia, Cameroon, Central Africa, Central African Republic, CAR, Central America, Chad, China, Colombia, Comoros, Congo, Cook Islands, Costa Rica, Côte d'Ivoire, Cuba, Dominican Republic, East Africa, East Timor, Equatorial-Guinea, Eritrea, Ethiopia, FSM, Fiji, Gabon, Gambia, Ghana, Guiana, Guianas, Guinea, Guinée©e, Guinea-Bissau, Guyana, Haiti, Himalayas, Honduras, India, Indochina, Indonesia, Ivory Coast, Jamaica, Kenya, Liberia, Macedonia, Madagascar, Malawi, Malaysia, Mali, Mauritania, Mauritius, Mexico, Mozambique, Myanmar, Namibia, Nicaragua, Niger, Nigeria, North America, Northeastern India, Pacific, Pakistan, Papua New Guinea, PNG, Peru, Philippines, Pohnpei, Puerto Rico, Rwanda, SE Asia, Senegal, Seychelles, Sierra Leone, Sikkim, Solomon Islands, Somalia, South Africa, Southern Africa, South America, Sri Lanka, Suriname, Taiwan, Tanzania, Tasmania,

Thailand, Timor-Leste, Togo, Tokelau, Tuvalu, Uganda, Uruguay, USA, Vanuatu, Vietnam, West Africa, West Indies, Zambia, Zimbabwe<sup>{{(0+X)}}</sup>.

◦ Notes :

Il existe 25 espèces de Cucurbita. Il a des propriétés anticancéreuses<sup>{{(0+X)}}</sup> (traduction automatique).

Original : There are 25 Cucurbita species. It has anticancer properties<sup>{{(0+X)}}</sup>.

• Liens, sources et/ou références :

◦ PASSEPORTSANTÉ.NET : [https://www.passeportsante.net/fr/Nutrition/EncyclopedieAliments/Fiche.aspx?doc=courge\\_nu](https://www.passeportsante.net/fr/Nutrition/EncyclopedieAliments/Fiche.aspx?doc=courge_nu) ;

◦ Wikipedia :

- [https://fr.wikipedia.org/wiki/Cucurbita\\_moschata\\_\(en\\_français\)](https://fr.wikipedia.org/wiki/Cucurbita_moschata_(en_français)) ;

- [https://de.wikipedia.org/wiki/Moschus-K%C3%BCrbis\\_\(source\\_en\\_allemand\)](https://de.wikipedia.org/wiki/Moschus-K%C3%BCrbis_(source_en_allemand)) ;

dont classification :

◦ "The Plant List" (en anglais) : [www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2747174](http://www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2747174) ;

◦ "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=12601> ;

dont livres et bases de données : <sup>0</sup>"Food Plants International" (en anglais), 27Dictionnaire des plantes comestibles (livre, pages 107 et 108, par Louis Bubenicek) ;

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

Achigan-Dako, E, et al (Eds), 2009, Catalogue of Traditional Vegetables in Benin. International Foundation for Science. ; 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 ; Beckstrom-Sternberg, Stephen M., and James A. Duke. "The Foodp\*", 1999, 500 popular vegetables, herbs, fruits and nuts for Australian Gardeners. Random House p 60 ; Copley, L.S. (rev. Steele, W.M.) 2nd Ed., 1976, An Introduction to the Botany of Tropical Crops. Longmans. p 136 ; Cundall, P., (ed.), 2004, Gardening Australia: flora: the gardener's bible. ABC Books. p 441 ; Ekman Herbarium records Haiti ; Essai sur l'Histoire Naturelle des Courges 7. 1786 (J. L. M. Poiret in F. Cuvier, Dict. sci. nat. 11:234. 1819) ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 86 ; Flores, M. P., et al, 2007, Estudio Etnobotanico De Zapotitlan Salinas, Puebla, Acta Botanica Mexicana, Mexico. p 22 ; Foo, J. T. S. (ed), 1996, A Guide to Common Vegetables. Singapore Science Foundation. p 56 ; French, B.R., 1986, Food Plants of Papua New Guinea, A Compendium. Asia Pacific Science Foundation p 102 ; French, B.R., 2010, Food Plants of Solomon Islands. A Compendium. Food Plants International Inc. p 134 ; Grubben, G. J. H. and Denton, O. A. (eds), 2004, Plant Resources of Tropical Africa 2. Vegetables. PROTA, Wageningen, Netherlands. p 267 ; Grubben, G.J.H. & Chigumira Ngwerume, F., 2004. Cucurbita moschata Duchesne. [Internet] Record from Protabase. Grubben, G.J.H. & Denton, O.A. (Editors). PROTA (Plant Resources of Tropical Africa), Wageningen, Netherlands. <https://database.prota.org/search.htm>. Accessed 15 October 2009. ; Hadfield, J., 2001, The A-Z of Vegetable Gardening in South Africa. Struik p 119 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), Sturtevant's edible plants of the world. p 235 ; 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, 71 ; Hu, Shiu-ying, 2005, Food Plants of China. The Chinese University Press. p 701 ; Jacquat, C., 1990, Plants from the Markets of Thailand. D.K. Book House p 54 ; Japanese International Research Centre for Agricultural Science [www.jircas.affrc.go.jp/project/value\\_addition/Vegetables](http://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 ; Kintzios, S. E., 2006, Terrestrial Plant-Derived Anticancer Agents and Plant Species Used in Anticancer research. Critical Reviews in Plant Sciences. 25: pp 79-113 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, The Cambridge World History of Food. CUP p 1742, 1857 ; Kuo, W. H. J., (Ed.) Taiwan's Ethnobotanical Database (1900-2000), <https://tk.agron.ntu.edu.tw/ethnobot/DB1.htm> ; Lazarides, M. & Hince, B., 1993, Handbook of Economic Plants of Australia, CSIRO. p 70 ; Macmillan, H.F. (Revised Barlow, H.S., et al) 1991, Tropical Planting and Gardening. Sixth edition. Malayan Nature Society. Kuala Lumpur. p 334 ; Martin, F.W. & Ruberte, R.M., 1979, Edible Leaves of the Tropics. Antillian College Press, Mayaguez, Puerto Rico. p 46, 148 ; Nee, M., 1990, The Domestication of Cucurbita (Cucurbitaceae). Economic Botany, Vol. 44, No. 3, Supplement: New Perspectives on the Origin and Evolution of New World Domesticated Plants. pp. 56-68 ; Ochse, J.J. et al, 1931, Vegetables of the Dutch East Indies. Asher reprint. p 190 ; Oomen, H.A.P.C., & Grubben, G.J.H., 1978, Tropical Leaf Vegetables in Human Nutrition, Communication 69, Department of Agricultural research, RTI Amsterdam, p 36, 128 ; Peekel, P.G., 1984, (Translation E.E.Henty), Flora of the Bismarck Archipelago for Naturalists, Division of Botany, Lae, PNG. p 549 ; Pham-Hoang Ho, 1999, An Illustrated Flora of Vietnam. Nha Xuat Ban Tre. p 571 ; Phon, P., 2000, Plants used in Cambodia. © Pauline Dy Phon, Phnom Penh, Cambodia. p 184 ; 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) ; Purseglove, J.W., 1968, Tropical Crops Dicotyledons, Longmans. p 119 ; Schneider, E., 2001, Vegetables from Amaranth to Zucchini: The essential reference. HarperCollins. p 601 ;

Sharma, B.B., 2005, *Growing fruits and vegetables*. Publications Division. Ministry of Information and broadcasting. India. p 179 ; Staples, G.W. and Herbst, D.R., 2005, *A tropical Garden Flora*. Bishop Museum Press, Honolulu, Hawaii. p 266 ; Terra, G.J.A., 1973, *Tropical Vegetables*. Communication 54e Royal Tropical Institute, Amsterdam, p 42 ; Tindall, H.D., 1983, *Vegetables in the tropics*. Macmillan p. 166 ; 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) ; van Wyk, B., 2005, *Food Plants of the World. An illustrated guide*. Timber press. p 162 ; Walter, A. & Lebot, V., 2007, *Gardens of Oceania*. ACIAR Monograph No. 122. p 195 ; 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 ; Wickens, G.E., 1995, *Edible Nuts*. *FAO Non-wood forest products*. FAO, Rome. p 119 ; Woodward, P., 2000, *Asian Herbs and Vegetables*. Hyland House. p 60