

Cucurbita pepo L., 1753 (Courge et courgette)

Identifiants : 10238/cucpep

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 29/04/2024

- 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 français : citrouille [*Cucurbita pepo* et subsp. *pepo*], courge commune, courge pépo [*Cucurbita pepo* et subsp. *pepo*], pépon [*Cucurbita pepo* et subsp. *pepo*], courge pépon [*Cucurbita pepo* et subsp. *pepo*], couronne impériale [var. *ovifera*], pâtisson [var. *ovifera*], courge d'été [var. *ovifera*], courge ornementale [var. *ovifera*], coloquinte [var. *ovifera*], courge-gland [var. *ovifera*], courge des moines [var. *ovifera*], courge poivrée [var. *ovifera*], courgeron [var. *ovifera*], bonnet d'électeur [var. *ovifera*], artichaut d'Espagne [var. *ovifera*], artichaut d'Israël [var. *ovifera*], pattipan (pattypan, patti pan, patty pan) [var. *ovifera*], artichaut de Jérusalem [var. *ovifera*], bonnet-de-prêtre (bonnet de prêtre) [var. *ovifera*], courges potagères d'été [var. *ovifera*], courge d'été [var. *ovifera*], courge sauvage du Texas [var. *texana*], courge du Texas [var. *texana*], courge [subsp. *pepo*], courges potagères d'hiver [subsp. *pepo*], courge d'hiver [subsp. *pepo*], courge à courgettes [var. *pepo*], zucchini [var. *pepo*], courge à la moelle [var. *pepo*], moelle végétale [var. *pepo*], souki blanc des Indes [var. *pepo*], courge spaghetti [var. *pepo*], spaghetti végétal [var. *pepo*], courge à graines nues [var. *oleifera*], potiron oleifer [var. *oleifera*], courge à l'huile [var. *oleifera*], courge sucrière [var. ? (qp*)], courge sucrière du Brésil [var. ? (qp*)], coucourzelle [var. ? (qp*)], courge aubergine coureuse [var. ? (qp*)], courge Curbissee [var. ? (qp*)], courge blanche non coureuse [var. ? (qp*)], courge de Virginie [var. ? (qp*)], courge aubergine [var. ? (qp*)], courge aubergine non coureuse [var. ? (qp*)], courge d'Italie [var. ? (qp*)], courgeron de Genève [var. *ovifera*], courge de Nice [var. ? (qp*)], courge de Nice à fruits ronds [var. ? (qp*)], courgette ronde de Nice [var. ? (qp*)], courgette de Nice à fruit rond [var. ? (qp*)], courge cou tors hâtive [var. ? (qp*)], courge torticolis [var. ? (qp*)], courge crochue [var. ? (qp*)], citrouille de Touraine [var. ? (qp*)], grosse courge longue [var. ? (qp*)], arboufle d'Astrakhan [var. *ovifera*], arbouste d'Astrakhan [var. *ovifera*], patidou, melonette jaspée de vendée, melonette, courge melonette, courge melonette jaspée de vendée, courge à graine sans écales [var. *oleifera*], Lady godiva [var. *oleifera*], delicata, courge delicata, citrouille vraie [var. *pepo*] ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : vegetable marrow (UK), autumn pumpkin, summer pumpkin, summer squash, edible summer squash, acorn squash [subsp. *ovifera* var. *ovifera*], bitter bottle gourd, bush squash, cocozelle [subsp. *pepo*], courgette [subsp. *pepo*], fardhook squash [subsp. *ovifera* var. *ovifera*], marrow [subsp. *pepo*], marrow, ornamental gourd [subsp. *pepo*], ornamental gourd [subsp. *ovifera* var. *ovifera*], pattypan squash [subsp. *ovifera* var. *ovifera*], pumpkin [subsp. *pepo*], pumpkin, scallop squash [subsp. *ovifera* var. *ovifera*], spaghetti squash [subsp. *pepo*], squash, straightneck squash [subsp. *ovifera* var. *ovifera*], summer crookneck squash [subsp. *ovifera* var. *ovifera*], table queen squash [subsp. *ovifera* var. *ovifera*], Texas gourd [subsp. *ovifera* var. *texana*], vegetable marrow [subsp. *pepo*], wild marrow [subsp. *ovifera* var. *texana*], zucchini [subsp. *pepo*] , xi hu lu (cn transcrit), Gemüse-Kürbis (de), Patisson [subsp. *pepo*], Zucchini [subsp. *pepo*], zucchini (it), kazari-kabocha [subsp. *ovifera* var. *ovifera*], calabaza (es,mx), pumpa (sv), ghia 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^{0(+x),27(+x)}) {mûrs ou, de préférence, {{{(dp*)μ, feuille (feuilles^{0(+x)}) et fleur (fleurs^{0(+x)}) comestibles^{0(+x)}.

Détails :

Plante largement cultivée dans le monde^{{{{27(+x)}}} ; nombreux cultivars répartis en plusieurs groupes (courges, courgettes, patissons, citrouilles, courgerons...) {{{(dp*)}. Légume^{0(+x)}. Feuilles cuites comme potherbe^{{{{dp*)}}}.

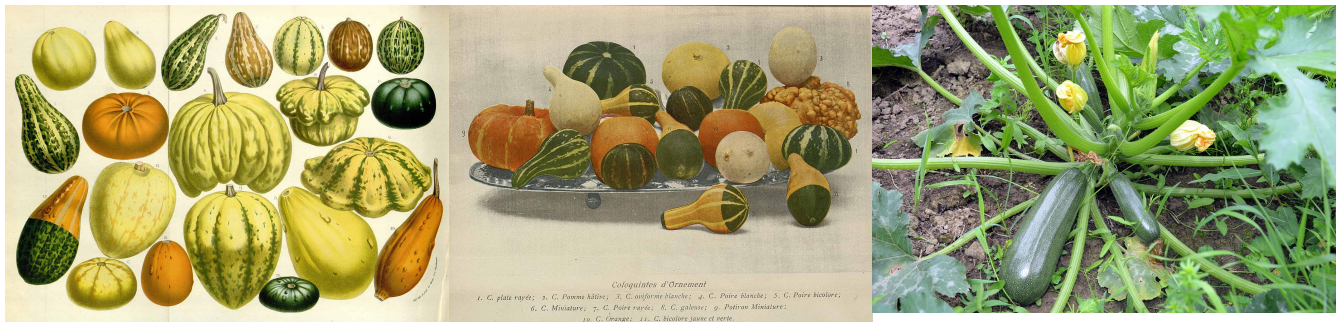
Les jeunes fruits sont cuits et mangés. Ils peuvent être cuits à la vapeur, bouillis ou frits. Ils sont utilisés dans les tartes, les soupes, les ragoûts et les gâteaux. Les jeunes feuilles et les graines mûres peuvent également être consommées cuites. Les graines sont séchées, salées et grillées et consommées comme collation. Les graines peuvent également être pressées pour produire de l'huile. Les graines germées sont utilisées dans les salades. Les fleurs et les boutons floraux peuvent être consommés bouillis. Ils peuvent être séchés pour une utilisation ultérieure



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

- **Note médicinale :** ***

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



De gauche à droite :

Par Houtte L. van (Flore des serres et des jardin de l'Europe, vol. 12: t. 0, 1845), via plantillustrations

Par Revue horticole, sér. 4 (1852-1974) Rev. Hort. (Paris), ser. 4, via plantillustrations

Par Silar, via wikimedia

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Statut :**

C'est un légume cultivé commercialement. Peu distribué en Papouasie-Nouvelle-Guinée. Pas aussi commun que les citrouilles^{{{{0(+x)}}} (traduction automatique).

Original : It is a commercially cultivated vegetable. Not widely distributed in Papua New Guinea. Not as common as pumpkins^{{{{0(+x)}}}.

- **Distribution :**

Une plante subtropicale. Ils sont plus adaptés aux zones plus sèches. Ils sont sensibles au gel. Il pousse mieux avec des températures diurnes comprises entre 24 et 29 ° C et des températures nocturnes de 16 à 24 ° C. Il convient aux régions tropicales des hautes terres. En PNG, il est préférable de se situer entre 1 000 et 2 000 m d'altitude. Il convient aux zones de rusticité 8-11^{{{{0(+x)}}} (traduction automatique).

Original : A subtropical plant. They are more suited to drier areas. They are frost sensitive. It grows best with day temperatures between 24-29Â°C and night temperatures of 16-24Â°C. It suits tropical highland regions. In PNG it is best between 1,000 and 2,000 m above sea level. It suits hardiness zones 8-11^{{{{0(+x)}}}.

- **Localisation :**

Afrique, Angola, Argentine, Asie, Australie, Bangladesh, Bénin, Botswana, Brésil, Burkina Faso, Burundi, Cameroun, Caucase, Afrique centrale, République centrafricaine, RCA, Amérique centrale, Tchad, Chine, Colombie, Comores, Congo, Cook Îles, Costa Rica, Côte d'Ivoire, Cuba, République dominicaine, Afrique de l'Est, Timor oriental, Équateur, Guinée équatoriale, Érythrée, Éthiopie, Fidji, FSM, Gabon, Gambie, Géorgie, Ghana, Guam, Haïti, Hawaï, Himalaya, Honduras, Inde, Indochine, Indonésie, Côte d'Ivoire, Kenya, Kiribati, Kirghizistan, Libéria, Lituanie, Madagascar, Malawi, Malaisie, Mali, Marquises, Îles Marshall, Mauritanie, Maurice, Méditerranée, Mexique, Moldavie, Myanmar, Namibie, Nauru, Népal, Nouvelle-Calédonie, Niger, Nigéria, Amérique du Nord, Inde du Nord-Est, Pacifique, Papouasie-Nouvelle-Guinée, PNG, Paraguay, Pérou, Philippines, Pohnpei, Rwanda, Asie du Sud-Est, Sénégal, Serbie, Seychelles, Sierra Leone, Îles Salomon, Somalie, Afrique du Sud, Afrique australe, Amérique du Sud, Sri Lanka, Soudan, Tanzanie, Tasmanie, Thaïlande, Timor-Leste, Togo, Tonga, Turquie, Ouganda, USA, Vanuatu, Vietnam, Afrique de l'Ouest, Antilles, Zambie, Zimbabwe^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : Africa, Angola, Argentina, Asia, Australia, Bangladesh, Benin, Botswana, Brazil, Burkina Faso, Burundi, Cameroon, Caucasus, 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, Ecuador, Equatorial-Guinea, Eritrea, Ethiopia, Fiji, FSM, Gabon, Gambia, Georgia, Ghana, Guam, Haiti, Hawaii, Himalayas, Honduras, India, Indochina, Indonesia, Ivory Coast, Kenya, Kiribati, Kyrgyzstan, Liberia, Lithuania, Madagascar, Malawi, Malaysia, Mali, Marquesas, Marshall Islands, Mauritania, Mauritius, Mediterranean, Mexico, Moldova, Myanmar, Namibia, Nauru, Nepal, New Caledonia, Niger, Nigeria, North America, Northeastern India, Pacific, Papua New Guinea, PNG, Paraguay, Peru, Philippines, Pohnpei, Rwanda, SE Asia, Senegal, Serbia, Seychelles, Sierra Leone, Solomon Islands, Somalia, South Africa, Southern Africa, South America, Sri Lanka, Sudan, Tanzania, Tasmania, Thailand, Timor-Leste, Togo, Tonga, Turkey, Uganda, USA, Vanuatu, Vietnam, West Africa, West Indies, Zambia, Zimbabwe^{{{{0(+x)}}}}.

◦ Notes :

Il existe 25 espèces de Cucurbita^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : There are 25 Cucurbita species^{{{{0(+x)}}}}.

- Nombre de graines au gramme : 44112 ;

- Liens, sources et/ou références :

- Le monde des cucurbitacées : <http://cucurbitophile.fr/esp/037/esp.php> ;
- PROTA4U : <https://www.prota4u.org/protav8.asp?fr=1&h=M4&t=Cucurbita.pepo&p=Cucurbita+pepo> ;
- PASSEPORTSANT .NET : courge : https://www.passeportsante.net/fr/Nutrition/EncyclopedieAliments/Fiche.aspx?doc=courge_nu ;
- PASSEPORTSANT .NET : courgette et p tisson : https://www.passeportsante.net/fr/Nutrition/EncyclopedieAliments/Fiche.aspx?doc=courgette_patisson_nu ;
- Tela Botanica : <https://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-20235> ;
- Vilmorin-Andrieux, 1904 (via Pl@ntUse) : [https://uses.plantnet-project.org/fr/Cucurbita_pepo_\(Vilmorin-Andrieux_1904\)](https://uses.plantnet-project.org/fr/Cucurbita_pepo_(Vilmorin-Andrieux_1904)) ;
- Wikipedia :
 - [https://fr.wikipedia.org/wiki/Cucurbita_pepo_\(en_fran ais\)](https://fr.wikipedia.org/wiki/Cucurbita_pepo_(en_fran ais)) ;
 - [https://de.wikipedia.org/wiki/Gartenk%C3%BCrbis_\(source_en_anglais\)](https://de.wikipedia.org/wiki/Gartenk%C3%BCrbis_(source_en_anglais)) ;

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

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2747186 ;
- "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=12606> ;
- MMPND (en anglais) ;

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

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

Abbiw, D.K., 1990, Useful Plants of Ghana. West African uses of wild and cultivated plants. Intermediate Technology Publications and the Royal Botanic Gardens, Kew. p 40 ; Achigan-Dako, E, et al (Eds), 2009, Catalogue of Traditional Vegetables in Benin. International Foundation for Science. ; 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 Museum, Bulletin 219 Honolulu Hawaii. Kraus reprint. p 55 ; 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 ; Chin, H. F., 1999, *Malaysian Vegetables in Colour*. Tropical Press. p 49 ; Cogley, 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 442 ; Duchelle, A. E., 2007, *Observations on Natural Resource use and Conservation by the Shuar In Ecuador's Cordillera del Condor*. *Ethnobotany Research & Applications* 5:005-023 ; Ertug, F., 2004, *Wild Edible Plants of the Bodrum Area*. (Mugla, Turkey). *Turk. J. Bot.* 28 (2004): 161-174 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 87 ; Flores, M. P., et al, 2007, *Estudio Etnobotanico De Zapotitlan Salinas, Puebla, Acta Botanica Mexicana, Mexico*. p 22 ; Flowerdew, B., 2000, *Complete Fruit Book*. Kyle Cathie Ltd., London. p 122 ; 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 103 ; French, B.R., 2010, *Food Plants of Solomon Islands. A Compendium*. Food Plants International Inc. p 135 ; Gouldstone, S., 1983, *Growing your own Food-bearing Plants in Australia*. Macmillan p 180 ; Grubben, G. J. H. and Denton, O. A. (eds), 2004, *Plant Resources of Tropical Africa 2. Vegetables*. PROTA, Wageningen, Netherlands. p 273 ; 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, 67 ; Hu, Shiu-ying, 2005, *Food Plants of China*. The Chinese University Press. p 702 ; Jardin, C., 1970, *List of Foods Used In Africa*, FAO Nutrition Information Document Series No 2. p 72 ; Joyce, D., 1998, *The Garden Plant Selector*. Ryland, Peters and Small. p 180 ; 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 1714, 1840 ; Larkcom, J., 1991, *Oriental Vegetables*, John Murray, London, p 81 ; Lazarides, M. & Hince, B., 1993, *Handbook of Economic Plants of Australia*, CSIRO. p 70 ; Lyle, S., 2006, *Discovering fruit and nuts*. Land Links. p 167 ; Macmillan, H.F. (Revised Barlow, H.S., et al) 1991, *Tropical Planting and Gardening*. Sixth edition. Malayan Nature Society. Kuala Lumpur. p 334, 371 ; Martin, F.W. & Ruberte, R.M., 1979, *Edible Leaves of the Tropics*. Antillian College Press, Mayaguez, Puerto Rico. p 46, 189 ; Menninger, E.A., 1977, *Edible Nuts of the World*. Horticultural Books. Florida p 106 ; Messiaen, C.-M. & Fagbayide, J.A., 2004. *Cucurbita pepo L. [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. ; 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 ; Norrington, L., & Campbell, C., 2001, *Tropical Food Gardens*. Blooming Books. p 49 ; Peekel, P.G., 1984, (Translation E.E.Henty), *Flora of the Bismarck Archipelago for Naturalists*, Division of Botany, Lae, PNG. p 549 ; Peters, C. R., O'Brien, E. M., and Drummond, R.B., 1992, *Edible Wild plants of Sub-saharan Africa*. Kew. p 101 ; Pham-Hoang Ho, 1999, *An Illustrated Flora of Vietnam*. Nha Xuat Ban Tre. p 571 ; *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/WestIndies> ; 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 189 ; Polunin, O., & Stainton, A., 2006, *Flowers of the Himalaya*, Oxford India Paperbacks. p 151 ; Purseglove, J.W., 1968, *Tropical Crops Dicotyledons*, Longmans. p 122 ; Rashid, H. E., 1977, *Geography of Bangladesh*. Westview. p 263 ; Schneider, E., 2001, *Vegetables from Amaranth to Zucchini: The essential reference*. HarperCollins. p 581 ; Sp. pl. 2:1010. 1753 ; Staples, G.W. and Herbst, D.R., 2005, *A tropical Garden Flora*. Bishop Museum Press, Honolulu, Hawaii. p 267 ; Tate, D., 1999, *Tropical Fruit*. Archipelago Press. Singapore. p 52 ; 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. 168 ; Tronickova, E. & Krejcová, Z., 1987, *Ortaggi*, Istituto Geografico de Agostini, Cecoslovacchia. p 150 ; Valder, P., 1999, *The Garden Plants of China*. Florilegium. p 189 ; van Wyk, B., 2005, *Food Plants of the World. An illustrated guide*. Timber press. p 163 ; van Wyk, B., & Gericke, N., 2007, *People's plants. A Guide to Useful Plants of Southern Africa*. Briza. p 40 ; Walter, A. & Lebot, V., 2007, *Gardens of Oceania*. ACIAR Monograph No. 122. p 198 ; 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 45, 1220 ; Williamson, J., 2005, *Useful Plants of Malawi*. 3rd. Edition. Mdadzi Book Trust. p 90