

Dioscoreophyllum cumminsii (Stapf) Diels, 1910

Identifiants : 11657/diocum

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 02/05/2024

- **Classification phylogénétique :**

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Dicotylédones vraies ;
- Ordre : Ranunculales ;
- Famille : Menispermaceae ;

- **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Ranunculales ;
- Famille : Menispermaceae ;
- Genre : *Dioscoreophyllum* ;

- **Synonymes :** *Dioscoreophyllum cumminsii* var. *lobatum* (C. H. Wright) Troupin, *Dioscoreophyllum jollyanum* Pierre ex Diels, *Dioscoreophyllum klaineianum* Pierre ex Diels, *Dioscoreophyllum lobatum* (C. H. Wright) Diels, *Dioscoreophyllum strigosum* Engl, *Rhophalandria cumminsii* Stapf, *Rhophalandra lobatum* C. H. Wright ;

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** serendipity berry, Guinea potato , Inaolo-aesiale, Ito-igbin, Kisombi, Kisombi-ngolongolo, Minbagem Ngbi, Shonga-oliki, Utobili ;

- **Rusticité (résistance face au froid/gel) :** zone 10-12 ;



- **Note comestibilité :** ****

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

-fruits - crus ; la pulpe mucilagineuse et intensément sucrée du fruit est considérée comme la substance naturelle la plus sucrée connue - elle est jusqu'à 3 000 fois plus sucrée que le saccharose ; elle a été recommandée comme substitut du sucre non gluc Le fruit est comestible et utilisé pour sucrer les aliments. (Il contient de la monelline qui est 3000 fois plus sucrée que le sucre). Les tubercules peuvent être consommés comme la pomme de terre. Ils sont utilisés pour épaissir les soupes



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

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

Stems, Roots, Bulbs. Springer p 38 ; Mosango M., Szafranski F., 1985, Plantes sauvages Ã fruits comestibles dans les environs de Kisangani (ZaÃ re). In: Journal d'agriculture traditionnelle et de botanique appliquÃ©e, 32e annÃ©e, pp. 177-190 (As var. lobatum) ; Nkeoua, G. & Boundzanga, G. C., 1999, Donnees sur les produits forestieres non ligneux en Republique du Congo. FAO. p 25 ; Peters, C. R., O'Brien, E. M., and Drummond, R.B., 1992, Edible Wild plants of Sub-saharan Africa. Kew. p 147 ; PROSEA handbook Volume 13 Spices. p 251 ; Sato, H., 2001, The potential of edible wild yams and yam-like plants as a staple food resource in the African Tropical Rain Forest. African Study Monographs Suppl. 26:123-134. ; Terashima, H., & Ichikawa, M., 2003, A comparative ethnobotany of the Mbuti and Efe hunter-gatherers in the Ituri Forest, Democratic Republic of Congo. African Study Monographs, 24 (1, 2): 1-168, March 2003 ; The Digital Flora of Central Africa, 2013, (Democratic Republic of Congo, Rwanda & Burundi) Botanical Garden Meise (As var. lobatum) ; Troupin, G., 1951, Flore du Congo Belge et du Ruanda-Urundi: Menispermaceae. vol. 2,Ã p.Ã 240 ; Vickery, M.L. and Vickery, B., 1979, Plant Products of Tropical Africa, Macmillan. p 40 ; Vivien, J., & Faure, J.J., 1996, Fruitiers Sauvages d'Afrique. Espces du Cameroun. CTA p 201 ; Yasuoka, H., 2006, Long-Term Foraging Expeditions (Molongo) among the Baka Hunter-Gatherers in the Northwestern Congo Basin, with Special Reference to the "Wild Yam Question". Human Ecology, Vol. 34, No. 2, April 2006, pp 275 ff ; White, F., Dowsett-Lemaire, F. and Chapman, J. D., 2001, Evergreen Forest Flora of Malawi. Kew. p 372 (As Dioscoreophyllum volkensii)