

Luffa aegyptiaca Mill., 1768 (Courge éponge cylindrique)

Identifiants : 19111/lufaeg

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 : Luffa ;

- Synonymes : Luffa cylindrica M. Roem. 1846 (synonyme, selon GRIN ; nom accepté et "synonyme de" {nom retenu}, selon TPL) ;

- Synonymes français : louffa, luffa, courge éponge, courge-torchon (courge torchon), éponge végétale, luffa cylindrique, liane torchon, pétrole ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : bonnet gourd, dish-cloth gourd, loofah gourd, sponge gourd, vegetable gourd, smooth loofah, vegetable sponge, petole (in), sigua (si gua, cn transcrit) ;



- Note comestibilité : **

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

Fruit^{0(+x)} (jeunes fruits^{{{0(+x)}}},^{{{27(+x),256}}} cuits^{27(+x)} {frais ou^{{{(dp*)(0(+x))}}} séchés^{0(+x)}} [nourriture/aliment^{{{(dp*)(0(+x),27(+x))}}} {comme légume^{{{0(+x)}}},^{{{27(+x)}}}}] ; graines^{0(+x)} mûres cuites^{0(+x)} {grillées^{0(+x)}} [nourriture/aliment et/ou collation^{0(+x)}] ; et extrait^{{{(dp*)(0(+x))}}} graines : huile^{{{0(+x)}}},^{{{256}}} feuille (jeunes feuilles^{{{0(+x)}}},^{{{256}}} et pousses^{{{256}}}) et fleur (fleurs^{0(+x)} {boutons/bourgeons floraux^{{{256}}}}) comestibles^{0(+x),256}.

Détails :

Fruit, feuilles, fleurs, graines, graines-huile, légume^{{{0(+x)}}}.

Jeunes fruits^{{{0(+x)}}},^{{{27(+x),256}}} consommés^{0(+x),27(+x),256} cuits^{27(+x)} comme légume^{{{0(+x)}}},^{{{27(+x)}}} ou en soupes^{{{27(+x)}}} ; ils sont décortiqués et le centre est enlevé ; ils peuvent aussi être tranchés et séchés pour une utilisation ultérieure ; ils peuvent être picklés ou utilisés dans les soupes, ragoûts et currys^{{{0(+x)}}}. Aux Antilles, les jeunes pépons à côtes ou lisses sont cuisinés en daube, ratatouille, carrys de poulet ou de porc^{{{256}}}.

Les graines donnent une huile comestible^{{{0(+x)}}},^{{{256}}} après extraction. Les graines sont grillées avec du sel et consommées comme collation^{{{0(+x)}}}.

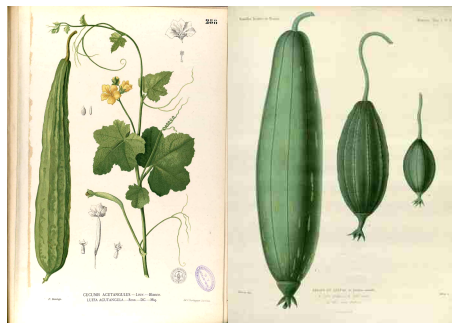
Les jeunes feuilles^{{{0(+x)}}},^{{{256}}} et pousses^{{{256}}} et les fleurs^{{{0(+x)}}} (boutons floraux^{{{256}}}) sont comestibles ; elles sont blanchies (en les recouvrant pour les rendre blanc)^{{{0(+x)}}} ; jeunes feuilles et pousses également cuites (ex. : comme potherbe) ?

(qp*).(1*)



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

- Note médicinale : **
- Usages médicaux : Fruit mûr utilisé comme éponge végétale^{{{(dp*)}}} ;
- Illustration(s) (photographie(s) et/ou dessin(s)):



De gauche à droite :

Par Francisco Manuel Blanco (O.S.A.) [Domaine public], via wikimedia

Par Nouvelles Archives du Muséum d'Histoire Naturelle (vol. 1: t. 6, 1865) [Riocreux], via plantillustrations

- Autres infos : Plante cultivée en Afrique tropicale^{{{(27(+x))}}}.
- Nombre de graines au gramme : 44111 ;
- Liens, sources et/ou références :
 - "musings of a kitchen witch" (en anglais) : <https://nuannaarpoq.wordpress.com/thalassas-herbal/luffa/> ;
 - "Dave's Garden" (en anglais) : <https://davesgarden.com/guides/pf/go/60227/#b> ;
 - ⁵"Plants For a Future" (en anglais) : https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Luffa_aegyptiaca ;

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2338862 ;
- "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=22787> ;

dont livres et bases de données : ⁰"Food Plants International" (en anglais), 27Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 180, par Louis Bubenicek), 76Le Potager d'un curieux - histoire, culture et usages de 250 plantes comestibles peu connues ou inconnues (livre, pages 498 à 501, par A. Paillieux et D. Bois) ;

dont biographie/références de ⁰"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 339 ; Anderson, E. F., 1993, Plants and people of the Golden Triangle. Dioscorides Press. p 214 ; Barrau, J., 1976, Subsistence Agriculture in Melanesia. Bernice P. Bishop Museum, Bulletin 219 Honolulu Hawaii. Kraus reprint. p 55 ; Burkill, H. M., 1985, The useful plants of west tropical Africa, Vol. 1. Kew. ; Burkill, I.H., 1966, A Dictionary of the Economic Products of the Malay Peninsula. Ministry of Agriculture and Cooperatives, Kuala Lumpur, Malaysia. Vol 2 (I-Z) p 1392 ; Chin, H. F., 1999, Malaysian Vegetables in Colour. Tropical Press. p 41 ; Creasy, R., 2000, The Edible Asian Garden. Periplus p 46 ; Dalziel, J. M., 1937, The Useful plants of west tropical Africa. Crown Agents for the Colonies London. ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 87 ; Fl. ind. ed. 1832, 3:713. 1832 ; Flora of Pakistan. www.eFloras.org ; Foo, J.T.S.(ed), 1996, A Guide to Common Vegetables. Singapore Science Foundation. p 60 ; Food Composition Tables for use in East Asia FAO <https://www.fao.org/infoods/directory> No. 534 ; French, B.R., 1986, Food Plants of Papua New Guinea, A Compendium. Asia Pacific Science Foundation p 111 ; French, B.R., 2010, Food Plants of Solomon Islands. A Compendium. Food Plants International Inc. p 139 ; Grubben, G. J. H. and Denton, O. A. (eds), 2004, Plant Resources of Tropical Africa 2. Vegetables. PROTA, Wageningen, Netherlands. p 370 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.),

Sturtevant's edible plants of the world. p 388 ; Hu, Shiu-ying, 2005, Food Plants of China. The Chinese University Press. p 706 ; 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 87 ; 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 1719 ; Larkcom, J., 1991, Oriental Vegetables, John Murray, London, p 81 ; Lembogi Biologi Nasional, 1980m Sayur-sayuran. Balai Pustaka, Jakarta. p 24 ; Macmillan, H.F. (Revised Barlow, H.S., et al) 1991, Tropical Planting and Gardening. Sixth edition. Malayan Nature Society. Kuala Lumpur. p 335 ; Manandhar, N.P., 2002, Plants and People of Nepal. Timber Press. Portland, Oregon. p 299 ; Martin, F.W. & Ruberte, R.M., 1979, Edible Leaves of the Tropics. Antillian College Press, Mayaguez, Puerto Rico. p 190 ; Martin, M.A., 1971, Introduction L'Ethnobotanique du Cambodge. Centre National de la Recherche Scientifique. Paris. ; Norrington, L., & Campbell, C., 2001, Tropical Food Gardens. Blooming Books. p 47 ; Ochse, J.J. et al, 1931, Vegetables of the Dutch East Indies. Asher reprint. p 201 ; Omawale, 1973, Guyana's edible plants. Guyana University, Georgetown p 95 ; Owen, S., 1993, Indonesian Food and Cookery, INDIRA reprints. p 76 ; Peekel, P.G., 1984, (Translation E.E.Henty), Flora of the Bismarck Archipelago for Naturalists, Division of Botany, Lae, PNG. p 545, 544 ; Peters, C. R., O'Brien, E. M., and Drummond, R.B., 1992, Edible Wild plants of Sub-saharan Africa. Kew. p 102 ; Pham-Hoang Ho, 1999, An Illustrated Flora of Vietnam. Nha Xuat Ban Tre. p 568 ; Phon, P., 2000, Plants used in Cambodia. © Pauline Dy Phon, Phnom Penh, Cambodia. p 409 ; 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 128 ; Rashid, H. E., 1977, Geography of Bangladesh. Westview. p 263 ; Royal Botanic Gardens, Kew (1999). Survey of Economic Plants for Arid and Semi-Arid Lands (SEPASAL) database. Published on the Internet; <https://www.rbghkew.org.uk/ceb/sepasal/internet> [Accessed 16th April 2011] ; Schneider, E., 2001, Vegetables from Amaranth to Zucchini: The essential reference. HarperCollins. p 368 ; Sharma, B.B., 2005, Growing fruits and vegetables. Publications Division. Ministry of Information and broadcasting. India. p 180 ; Smith, P.M., 1979, Angled loofah, in Simmonds, N.W., (ed), Crop Plant Evolution. Longmans. London. p 306 ; Soladoye, M.O. & Adebisi, A.A., 2004. *Luffa acutangula* (L.) Roxb. [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 19 October 2009. ; Solomon, C., 2001, Encyclopedia of Asian Food. New Holland. p 176 ; Staples, G.W. and Herbst, D.R., 2005, A tropical Garden Flora. Bishop Museum Press, Honolulu, Hawaii. p 268 ; Terra, G.J.A., 1973, Tropical Vegetables. Communication 54e Royal Tropical Institute, Amsterdam, p 57 ; Thomson, G. & Morgan, W., (Ed.) 2002, Access to Asian Foods Newsletter, Vic Govt., Australia Issue 48 ; Tindall, H.D., 1983, Vegetables in the tropics. Macmillan p. 173 ; 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) ; Walter, A. & Lebot, V., 2007, Gardens of Oceania. ACIAR Monograph No. 122. CD-ROM minor species p 18 ; Walters, T. W., 1989, Historical Overview on Domesticated Plants in China with Special Emphasis on the Cucurbitaceae. Economic Botany 43(3): 297-313 ; van Wyk, B., 2005, Food Plants of the World. An illustrated guide. Timber press. p 232 ; Woodward, P., 2000, Asian Herbs and Vegetables. Hyland House. p 89