Melothria pendula L., 1753
(Mélothrie pendante)

Identifiants : 20219/melpen

Association du Potager de mes/nos Rêves (https://lepotager-demesreves.fr)
Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze
Dernière modification le 01/05/2024

- ***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 : Melothria ;***
- ***Synonymes : Bryonia convolvulifolia Schltdl, Cucumis glaber WalterMelothria costensis C. Jeffrey, Melothria fluminensis Gardner, et d'autres ;***
- ***Synonymes français : pepino (= erreur ? (qp*)) ;***
- ***Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : creeping-cucumber, pepino (= erreur ? (qp*)) , meloncito (es), pepinito (es), hängmelotgurka (sv), pepino dulce (= erreur ? (qp*)) ;***
- ***Rusticité (résistance face au froid/gel) : -9,5°C ;***

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

  Fruit (jeunes fruits$^{0(+x),\{\{\{27(+x)}$ (à l'état vert$^{\{\{\{0(+x)}$) cuits$^{(dp*)}$ (picklés$^{0(+x),\sim\sim27(+x)}$} [nourriture/aliment$^{\{\{\{(dp*)(0(+x),27(+x))}$] et fruits$^{0(+x),27(+x)}$ {mûrs$^{(dp*)(0(+x),27(+x)}$} [nourriture/aliment$^{\{\{\{(dp*)(0(+x),27(+x))}$ {comme légume$^{\{\{\{27(+x)}$}]) et feuille (feuilles$^{0(+x)}$) comestibles$^{0(+x)}$.

  Détails :

  Partie(s) comestible(s)$^{\{\{\{0(+x)}$: fruit, feuilles$^{\{\{\{0(+x)}$.

  Utilisation(s)/usage(s) comestible(s)$^{\{\{\{0(+x)}$:

  -jeunes fruits$^{0(+x),\{\{\{27(+x)}$ (à l'état vert$^{\{\{\{0(+x)}$) consommés$^{27(+x)}$ picklés$^{0(+x)}$ (confits au vinaigre$^{\{\{\{27(+x)}$) ;

  -fruits$^{0(+x),27(+x)}$ consommés à maturité$^{\{\{\{0(+x)}$ comme légume$^{\{\{\{27(+x)}$;

  -feuilles cuites (ex. comme potherbe) ? (qp*).

  Les fruits sont marinés lorsqu'ils sont verts. Ils sont consommés lorsqu'ils sont mûrs

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

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

De gauche à droite :

Par plj.johnny/???, via flickr
Par chapstickaddict, via flickr

- ***Autres infos : Sloane dit que les habitants des contrées où croit cette plante font quelquefois mariner ses fruits quand ils sont encore verts.***
Nous avons cultivé la Mêlothrie pendante avec un succès complet. Nous l'avons semée sur couche et sous châssis, et mise en place à la fin de mai. Dressée sur un treillage grossier, à très larges mailles, elle s'est couverte d'un feuillage abondant et d'une multitude de jolis fruits pointillés de blanc, de la couleur, de la forme et du volume d'une Olive. Nous avons mis ces fruits dans le vinaigre, comme des Cornichons ; mais nous ne saurions les recommander pour cet usage. On ne doit faire entrer dans la composition des pickles que des fruits plus ou moins croquants. Ceux de la Mélothrie sont creux et mous. Ils plaisent par leur jolie forme, leur couleur et leur abondance, mais ils sont sans réelle utilité. La Mélothrie est une plante d'amateur[{{{76(+x)].

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

  - ***Distribution :***

    Une plante tropicale. En Argentine, il passe du niveau de la mer à 1000 m au-dessus du niveau de la mer[{{{0(+x) (traduction automatique)].

    Original : A tropical plant. In Argentina it grows from sea level to 1,000 m above sea level[{{{0(+x)].

  - ***Localisation :***

    Antilles, Asie, Argentine, Bahamas, Belize, Brésil, Amérique centrale, République dominicaine, Équateur, Guyane, Guyanes, Guyane, Haïti, Jamaïque, Mexique, Amérique du Nord, Paraguay, Pérou, Porto Rico, Amérique du Sud *, Suriname, Taïwan, USA, Venezuela, Antilles[{{{0(+x) (traduction automatique)].

    Original : Antilles, Asia, Argentina, Bahamas, Belize, Brazil, Central America, Dominican Republic, Ecuador, Guiana, Guianas, Guyana, Haiti, Jamaica, Mexico, North America, Paraguay, Peru, Puerto Rico, South America*, Suriname, Taiwan, USA, Venezuela, West Indies[{{{0(+x)].

- ***Liens, sources et/ou références :***

  - ***"Dave's Garden" (en anglais) :*** https://davesgarden.com/guides/pf/go/54306/#b ***;***
  - ***"Eat The Weeds and other things, too" (en anglais) :*** https://www.eattheweeds.com/creeping-cucumber-melothria-pendula/ ***;***

    dont classification :

  - ***"The Plant List" (en anglais) :*** www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2373217 ***;***
  - ***"GRIN" (en anglais) :*** https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=301051 ***;***

    dont livres et bases de données : [0]"Food Plants International" (en anglais), 27Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 191, par Louis Bubenicek), 76Le Potager d'un curieux - histoire, culture et usages de 250 plantes comestibles peu connues ou inconnues (livre, pages 394 à 395, par A. Paillieux et D. Bois) ;

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

Anguilar-Stoen, M, et al, 2009, Home Gardens Sustain Crop Diversity and Improve Farm Resilience in Candelaria Loxicha, Oaxaca, Mexico. Human Ecology, 37:55-77 ; Casas, A., et al, 1996, Plant Management Among the Nahua and the Mixtec in the Balsas River Basin, Mexico: An Ethnobotanical Approach to the Study of Plant Domestication. Human Ecology, Vol. 24, No. 4 pp. 455-478 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), Sturtevant's edible plants of the world. p 410 ; Plants of Haiti Smithsonian Institute https://botany.si.edu/antilles/West Indies ; Sp. pl. 1:35. 1753