

Apodanthera undulata A. Gray, 1853 var. australis

Identifiants : 2777/apounua

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 10/05/2024

- 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 : Apodanthera ;

- Synonymes : Apodanthera aspera Cogn. 1877 ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Melon loco , calabaza amarga (es) ;

- Rusticité (résistance face au froid/gel) : -3/-4°C ;



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

Les opinions varient quant à la comestibilité des Apodantheras. Comme le suggère le nom commun, melon de coyote, les fruits de *A. undulata* sont extrêmement amers et fétides/nauséabonds/malodorants. Les Pimas d'Onavas ont mangé les fruits seulement pendant les périodes de grande disette (Pennington, 1980). Gary Nabhan et moi (Wendy C. Hodgson) avons demandé à Maria Beltran de Granados, Sonora, si elle ou d'autres mangeaient des fruits de melon de coyote. Elle a répondu avec un catégorique "Non!" Et s'écria: «aucune personne sensée ne voudrait manger ça!» Campbell Pennington (1969) a suggéré que les semences de *A. undulata* trouvées dans la grotte/caverne d'un habitant de Tepehuan peuvent avoir été utilisées pour la nourriture. Cependant, les graines trouvées dans plusieurs sites précolombiens aux États-Unis peuvent avoir été le résultat de rongeurs, plutôt que d'une activité humaine (Cutler et Whitaker, 1961)⁽⁽⁽¹⁶⁰⁺⁾⁾⁾. La féculé des tubercules pourrait également être comestible ? (qp*).^(1*)

MISE EN GARDE: Les fruits ont été enregistrés comme étant consommés en période de famine grave. Ils sont très amers avec une mauvaise odeur



néant, inconnus ou indéterminés.^(1*)ATTENTION^{0(+x)} : "Food Plants International" appelle à la vigilance/prudence mais ne donne pas d'information à ce sujet^{(((dp*))}

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

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

- "Dave's Garden" (en anglais) : <https://davesgarden.com/guides/pf/go/193558/#b> ;

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2644235 ;
- "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=447620> ;

dont livres et bases de données : ⁰"Food Plants International" (en anglais) ;

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

Arellanes, Y., et al, 2013, Influence of traditional markets on plant management in the Tehuacan Valley. *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine* 9:38