

# ***Sechium tacaco (Pittier) C. Jeffrey***

***Identifiants : 29656/sectac***

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

***Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze***

***Dernière modification le 13/05/2024***

- ***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 : Sechium ;***

- ***Synonymes : Frantzia tacaco (Pittier) Wunderlin, Polakowskia tacaco Pittier, ;***

- ***Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Tacaco, , Chures, Kuk, Qui ;***



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

***Parties comestibles : fruits, feuilles, pousses, graines<sup>(((0+x) traduction automatique)</sup> | Original : Fruit, Leaves, Shoots, Seeds<sup>(((0+x)</sup>***  
***Les jeunes fruits verts sont bouillis comme légume. La peau de rotation est supprimée. Ils sont également marinés. Le légume est utilisé dans la soupe***



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

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

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

***dont classification :***

***dont livres et bases de données : <sup>0</sup>"Food Plants International" (en anglais) ;***

dont biographie/références de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

Castaneda, H., & Stepp, J. R., 2007, *Ecosystems as Sources of Useful Plants for the Guaymi People of Costa Rica*. *Ethnobotany Journal*. 5:249-257 ; Chizmar Fernandez, C., et al, 2009, *Plantas comestibles de Centroamerica*. *Instituto de Biodiversidad, Costa Rica*. p 165 ; Contr. U.S. Natl. Herb. 13:131. 1910 (As *Polakowskia tacaco*) ; Esquinas-Alcazar, et al, 1983, *Genetic Resources of Cucurbitaceae. International Board of Plant Genetic Resources*. (As *Polakowskia tacaco*) ; FAO, 1993, *Valor Nutritivo Y Usos en Alimentacion humana de Algunos Cultivos Autoctonos Subexplotados de Mesoamerica*. FAO, Santiago, Chile. p 56 ; Galluzzi, G. & Noriega, I. L., 2014, *Conservation and Use of Genetic Resources of Underutilized Crops in the Americas - A Continental Analysis*. *Sustainability*, 6:980-1017 (As *Frantzia*) ; Garcia-Serrano, C. R., & Del Monte, J. P., 2004, *The Use of Tropical Forest (Agroecosystems and wild Plant harvesting) as a Source of Food in the Bribri and Cabecar Cultures in the Caribbean Coast of Costa Rica*. *Economic Botany* 58(1) pp 58-71 ; 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 ; Kermath, B. M., et al, 2014, *Food Plants in the Americas: A survey of the domesticated, cultivated and wild plants used for Human food in North, Central and South America and the Caribbean*. On line draft. p 792 ; Kew Bull. 33:361. 1978 ; Langlois, H. C., 2004, *Ethnobotanical analysis of different successional stages as sources of wild edible plants for the Guaymi people in Costa Rica*. M. Sc. thesis University of Florida. ; Martin, F.W. & Ruberte, R.M., 1979, *Edible Leaves of the Tropics*. Antillian College Press, Mayaguez, Puerto Rico. p 190 (As *Polakowskia tacaco*) ; Robinson, R.W., & Decker-Walters, D.S., *Cucurbits*. CAB International p ; Smith, N., Mori, S.A., et al, 2004, *Flowering Plants of the Neotropics*. Princeton. p 121 ; Terra, G.J.A., 1973, *Tropical Vegetables. Communication 54e Royal Tropical Institute, Amsterdam*, p 68 (As *Polakowskia tacaco*) ; *Useful Tropical Plants* ; Zuchowski W., 2007, *Tropical Plants of Costa Rica. A Zona Tropical Publication, Comstock Publishing*. p 174