Telfairia occidentalis Hook.f., 1871
(Courge cannelée)

Identifiants : 38718/telocc

Association du Potager de mes/nos Rêves (https://lepotager-demesreves.fr)
Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 06/05/2024

- ***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 : Telfairia ;***
- ***Synonymes français : citrouille ou potiron cannelé, fluted gourd, fluted pumpkin, ugu ;***
- ***Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : fluted pumpkin, fluted gourd , Apiroko, Calabaza, Emeke, Gonugbe, Iroko, Krobonko, Njee, Oysternut, Pondokoko, Ubong, Ugu, Ugwu, Umee, Umwenkhen ;***

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

  Partie(s) comestible(s)[{{{0(+x)] ***: feuilles, graines, rameaux, pousses, graines - huile, légume[{{{0(+x)µ.]***

  Utilisation(s)/usage(s)µ[{{{0(+x)] ***culinaires :***

  -les pousses épaisses de la plante femelle sont coupées et utilisées dans les soupes ; les jeunes pousses et les feuilles sont utilisées comme potherbe ; elles sont également ajoutées aux soupes et ragoûts ; elles peuvent également être séchées et stockées

  -les graines sont dépouillées de leur enveloppe puis broyées et utilisées dans les soupes ; les graines sont également bouillies dans leur enveloppe, puis décortiquées et mangée ;

  -les graines fournissent une huile de cuisson[{{{0(+x)].

  Les pousses épaisses de la plante femelle sont hachées et utilisées sur les soupes. Les graines sont dépouillées de leur pelage puis broyées et utilisées dans les soupes. Les graines sont également bouillies dans leur tégument puis décortiquées et mangées. Les graines donnent une huile de cuisson. Les jeunes pousses et feuilles sont utilisées comme potasse. Ils sont également ajoutés aux soupes et aux ragoûts. Ils peuvent également être séchés et stockés. ATTENTION: les racines sont toxiques

  Partie testée : graines[{{{0(+x) (traduction automatique)]
  Original : Seeds[{{{0(+x)]

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro-vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
6	2280	546	20.5	0	0	0	0

ATTENTION : les racines sont toxiques.ATTENTION[0(+x)] : les racines sont toxiques[{{{0(+x)].

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

De gauche à droite :

Par Curtis, W., Botanical Magazine (1800-1948) Bot. Mag. vol. 103 (1877) [tt. 6272-6336] t. 6272, via plantillustrations
Par Hutchinson, J., Dalziel, J.M., Keay, R.W.J., Flora of West Tropical Africa (FWTA), 2nd ed. (1954-1972) Fl. W. Trop. Afr., ed. 2 vol. 1(1): (1954) p. 210 f. 83 , via plantillustrations

- ***Autres infos :***

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

  - ***Statut :***

    C'est un légume cultivé commercialement[{{{0(+x) (traduction automatique)].

    Original : It is a commercially cultivated vegetable[{{{0(+x)].

  - ***Distribution :***

    C'est une plante tropicale. Il se produit dans les zones forestières d'Afrique. Il peut pousser à l'ombre ou au soleil. Il peut survivre à des sécheresses modérées. Il peut pousser dans des endroits arides[{{{0(+x) (traduction automatique)].

    Original : It is a tropical plant. It occurs in forest zones in Africa. It can grow in shade or bright sunlight. It can survive moderate droughts. It can grow in arid places[{{{0(+x)].

  - ***Localisation :***

    Afrique, Angola, Bénin, Cameroun, Afrique centrale, RD Congo, Côte d'Ivoire, Afrique de l'Est, Guinée équatoriale, Ghana, Côte d'Ivoire, Nigéria, Sierra Leone, Ouganda, Afrique de l'Ouest[{{{0(+x) (traduction automatique)].

    Original : Africa, Angola, Benin, Cameroon, Central Africa, Congo DR, CÃ´te d'Ivoire, East Africa, Equatorial Guinea, Ghana, Ivory Coast, Nigeria, Sierra Leone, Uganda, West Africa[{{{0(+x)].

  - ***Notes :***

    Les feuilles ont des propriétés antibactériennes[{{{0(+x) (traduction automatique)].

    Original : The leaves have anti-bacterial properties[{{{0(+x)].

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

- [5]***"Plants For a Future" (en anglais) :*** https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Telfairia_occidentalis ***;***

  dont classification :

- ***"The Plant List" (en anglais) :*** www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2434677 ***;***

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

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

  Abbiw, D.K., 1990, Useful Plants of Ghana. West African uses of wild and cultivated plants. Intermediate Technology Publications and the Royal Botanic Gardens, Kew. p 40 ; Achigan-Dako, E, et al (Eds), 2009, Catalogue of Traditional Vegetables in Benin. International Foundation for Science. ; Akoroda M.O., 1990, Ethnobotany of Telfairia occidentalis (Cucurbitaceae) among Igbos of Nigeria. Economic Botany. 44(1) pp 29-39 ; Burkill, H. M., 1985, The useful plants of west tropical Africa, Vol. 1. Kew. ; Busson, 1965, ; Dalziel, J. M., 1937, The Useful plants of west tropical Africa. Crown Agents for the Colonies London. ; Epenhuijsen C.W. van., 1974, Growing Native vegetables in Nigeria. FAO Rome, p 95 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 89 ; Grivetti, L. E., 1980, Agricultural development: present and potential role of edible wild plants. Part 2: Sub-Saharan Africa, Report to the Department of State Agency for International Development. p 32 ; Grubben, G. J. H. and Denton, O. A. (eds), 2004, Plant Resources of Tropical Africa 2. Vegetables. PROTA, Wageningen, Netherlands. p 522 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), Sturtevant's edible plants of the world. p 644 ; Jardin, C., 1970, List of Foods Used In Africa, FAO Nutrition Information Document Series No 2.p 48, 106 ; 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 1774 ; Martin, F.W., & Ruberte, R.M., 1979, Edible Leaves of the Tropics. Antillian College Press, Mayaguez, Puerto Rico. p 31, 190 ; Okigbo, B.N., Vegetables in Tropical Africa, in Opena, R.T. & Kyomo, M.L., 1990, Vegetable Research and development in SADCC countries. Asian Vegetable Research and development Centre. Taiwan. p 38 ; D. Oliver, Fl. trop. Afr. 2:524. 1871 ; Oomen, H.A.P.C., & Grubben, G.J.H., 1978, Tropical Leaf Vegetables in Human Nutrition, Communication 69, Department of Agricultural research, RTI Amsterdam, p 28, 97 ; Peters, C. R., O'Brien, E. M., and Drummond, R.B., 1992, Edible Wild plants of Sub-saharan Africa. Kew. p 103 ; Royal Botanic Gardens, Kew (1999). Survey of Economic Plants for Arid and Semi-Arid Lands (SEPASAL) database. Published on the Internet; https://www.rbgkew.org.uk/ceb/sepasal/internet [Accessed 16th April 2011] ; Smith, F. I. and Eyzaquirre, P., 2007, African leafy vegetables: Their role in the World Health Organization's global Fruit and Vegetables Initiative. AJFAND, Vol. 7 No. 3 ; Terra, G.J.A., 1973, Tropical Vegetables. Communication 54e Royal Tropical Institute, Amsterdam, p 77 ; Tindall, H.D., 1983, Vegetables in the tropics. Macmillan p. 184 ; 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) ; Vivien, J., & Faure, J.J., 1996, Fruitiers Sauvages d'Afrique. Especes du Cameroun. CTA p 139 ; Zon, A.P.M. van der, Grubben, G.J.H., 1976, Les legumes-feuilles spontanes et cultives du Sud-Dahomey, Communication 65, Royal Tropical Institute, Amsterdam, p 100, 101