

Espèce

Cucurbita moschata Duchesne

FAMILLE

Cucurbitaceae.

DESCRIPTION BOTANIQUE

Plantes annuelles.

Habitus: courbé ou rampant.**Tiges:** cylindrique et très ramifiée avec des vrilles.**Feuilles:** simples, palmées, vertes, grandes feuilles.

Fleurs: monoïque de couleur jaune, les fleurs mâles ont un pédoncule long et fin, cinq sépales, cinq pétales fusionnés à la base, trois étamines avec filets et anthères unis; les fleurs femelles ont un pédoncule plus court, un ovaire infère, un pistil central avec trois stigmates bilobés et forment un péponide comestible (fruit).



INFORMATION ETHNOBOTANIQUE

C. moschata est originaire d'Amérique du Nord et du Sud. Fleurs comestibles dans plusieurs cultures: ingrédient de plats traditionnels grecs, turcs, italiens, français et mexicains.

COMMERCIALISATION

Libre, déjà présente dans la tradition culinaire européenne.

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Douce et croquante, le goût est similaire à celui de la courgette, bien que beaucoup plus délicat.

UTILISATION CULINAIRE

Les fruits, les jeunes feuilles et les fleurs sont comestibles; ces dernières peuvent être consommées crues, en beignets, farcies, frites, dans des soupes, omelettes, crêpes et entrées. Au Mexique, elles sont utilisées comme garniture dans les tacos et les quesadillas. Un plat typique italien propose des fleurs de *C. moschata* farcies à la mozzarella et aux anchois.

Espèce

Cucurbita moschata Duchesne

INFORMATION GÉNÉRALE

L'espèce se développe rapidement et vigoureusement et aime les températures élevées.

Cultivars expérimentés: *C. moschata* cv la trompette d'Albenga.



PROTOCOLE TECHNIQUE

Zone vallonnée à environ 100 mètres au-dessus du niveau de la mer sous un climat méditerranéen, en extérieur et en serre.

Mode de multiplication: par semis (forme acérée, grise, de 1,4x0,8 cm, et d'un poids de 11,8 g pour 100 semis). Germinabilité égale à 100%.

Période de plantation: ensemencement en février-mars dans un milieu protégé. Dès l'apparition de la première vraie feuille, repiquer en pot de 10 cm de diamètre avec un substrat riche, organique et drainé avec de la pierre ponce. Après 3-4 semaines planter en pleine terre en creusant un trou, et remplir abondamment d'engrais organique. Pour la culture en pot, choisir un récipient de 30 cm de diamètre minimum, contenant un substrat organique riche, bien drainé, pour éviter la formation de pourriture.

Mode de culture: cultivée en pleine terre, aussi bien en serre qu'en plein air. La culture en pot est possible si les plantes sont bien nourries.

Densité de plantation: 1g/m².

Entretien de culture: bonne fertilisation organique en pré-implantation; prévoir beaucoup d'eau en évitant la stagnation.

Problème phytosanitaire possible: le principal pathogène est la maladie du blanc.

Lutte biologique: éviter d'arroser les tiges et les feuilles; utiliser du soufre.



Espèce

Cucurbita moschata Duchesne

RÉCOLTE

Rendement: chaque plante peut produire jusqu'à 40-50 fleurs.

Temps de récolte: 20 g en 5' environ.

Calendrier de floraison:

JANV FÉVR MARS AVR MAI JUNI JUIL AOÛT SEPT OCT NOV DÉC







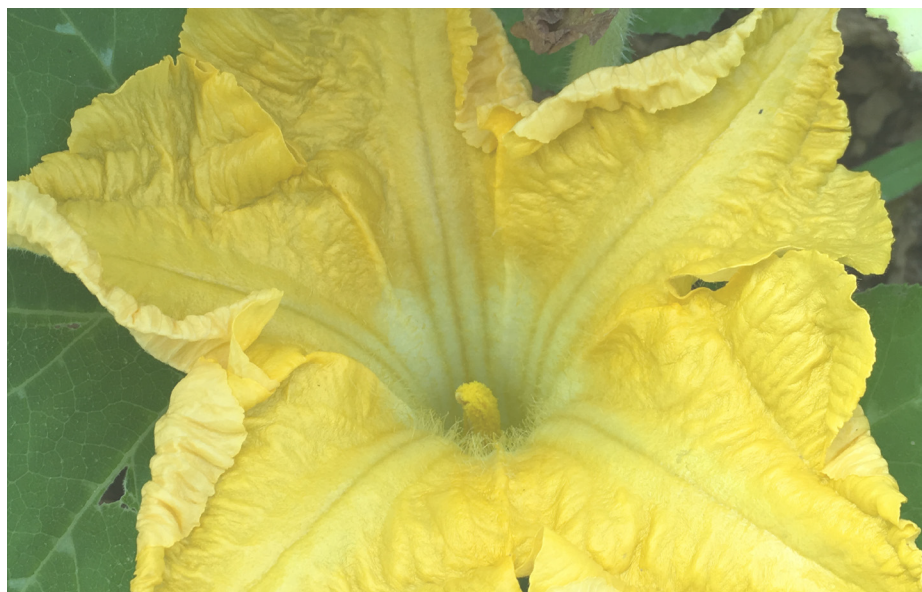
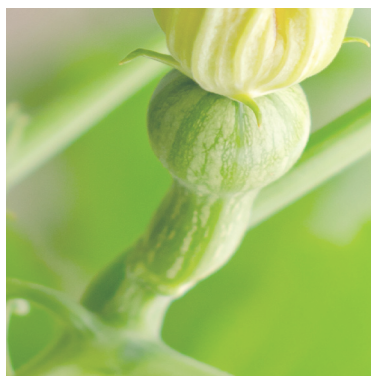
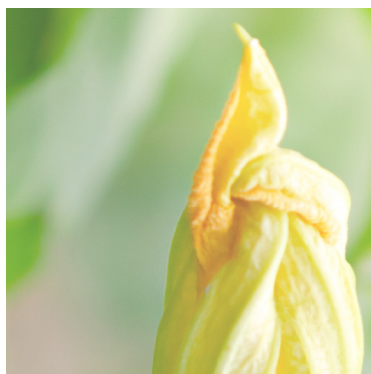
POST RÉCOLTE

Conditionnement: en bac ou en paquets.

Conservation: jusqu'à 2-3 jours.

Séchage: non testé.

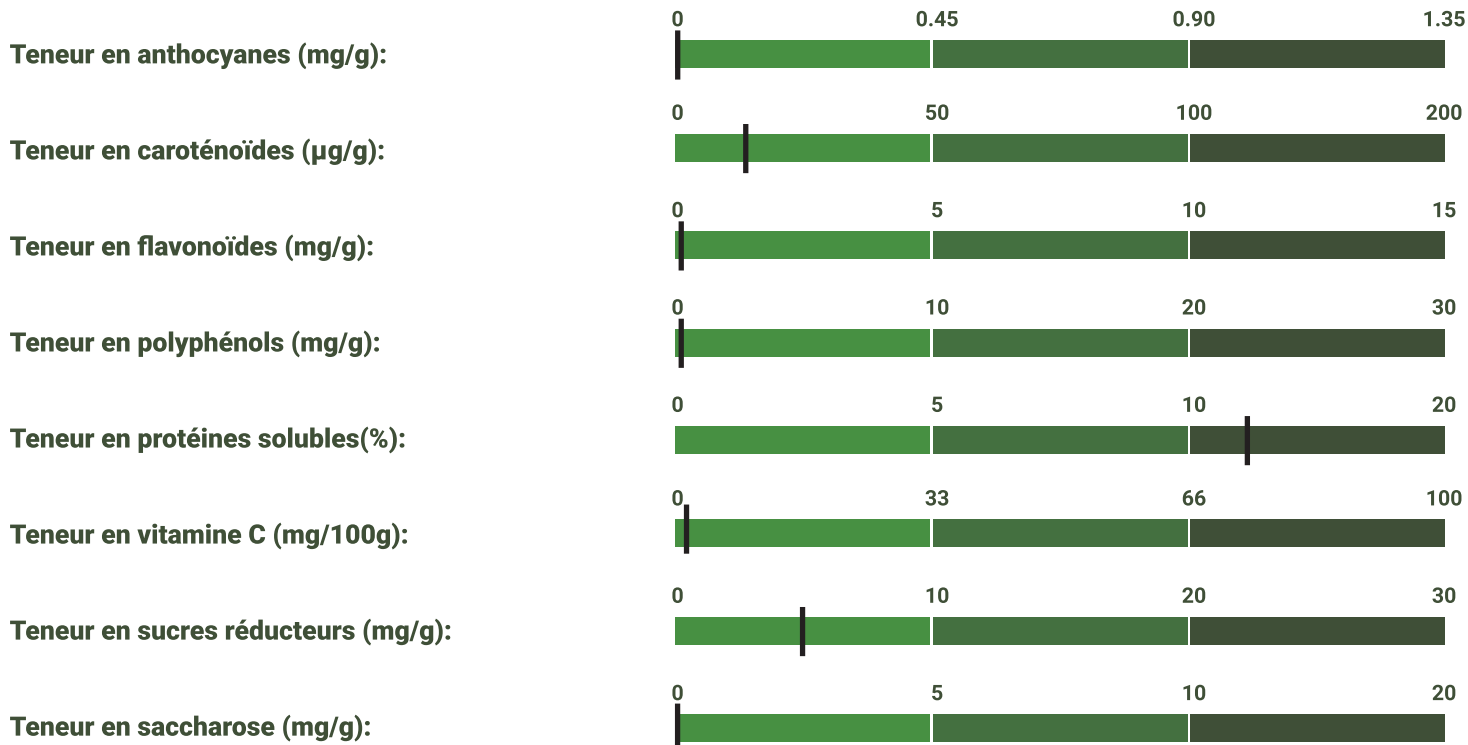
Transformation: non testé.



Espèce

Cucurbita moschata Duchesne

COMPOSANTS NUTRITIONNELS



Composés organiques volatils:

1,4-dimethoxy-benzene (76,2%); (2-nitroethyl)-benzene (6,8%); Benzil nitrile (6,0%)

Hydrocarbure monoterpéniques %	Monoterpènes oxygénés %	Hydrocarbures sesquiterpéniques %	Sesquiterpènes %	Autres composés %
edlt	edlt	0,3	0,7	94,9

Teneur en métaux traces (µg/g DW): ⁽¹⁾

Cd*	Co	Cu	Fe	Mn
edlt	0,079 ± 0,014	19,61 ± 3,32	59,9 ± 6,4	16,3 ± 8,9
Ni	Pb*	Sr	V	Zn
0,50 ± 0,09	0,29 ± 0,14	73,84 ± 25,47	0,100 ± 0,085	69,6 ± 4,1

*Limites légales prévues: 0,20 µg/g FW Cd; 0,30 µg/g FW Pb

Espèce

Cucurbita moschata Duchesne

CARACTÉRISTIQUES HYGIÉNICO-SANITAIRES

Pouvoir antioxydant (système DPPH, IC₅₀ mg/mL):	0 haut 50 100 150 bas
Pouvoir antioxydant (système ABTS, µmol/g):	na
Pouvoir antioxydant (système FRAP, mmol Fe²⁺/kg):	na
Charge fongique (UFC/g):	2,3·10 ¹ - valeur adaptée aux normes requises pour les denrées alimentaires fraîches de la gamme IV
Charge bactérienne totale (UFC/g):	1,7·10 ⁵ - valeur adaptée aux normes requises pour les denrées alimentaires fraîches de la gamme IV
Bactéries pathogènes (Listeria monocytogenes et Salmonella spp.):	absent
Analyse toxicologique:	toxicité minimale de l'extrait sec lyophilisé (uniquement à la concentration de 1 µg/ml et 1mg/ml - concentration maximale testée 1mg/ml; IC50 > 1mg/ml), détectée par des essais test <i>in vitro</i> (protocole n.17) sur des lignées cellulaires (COS-7).
Risque d'allergies:	ne figure pas sur la liste des allergènes alimentaires ⁽²⁾

LÉGENDE:

na: non analysé
edlt: en dessous des limites de détection

RÉFÉRENCES BIBLIOGRAPHIQUES

1. Drava G, Iobbi V, Govaerts R, Minganti V, Copetta A, Ruffoni B, Bisio A (2020) Trace elements in edible flowers from Italy: further insights into health benefits and risks to consumers. *Molecules* 25:2891 doi:10.3390/molecules25122891
2. Lucarini M, Copetta A, Durazzo A, Gabrielli P, Lombardi-Boccia G, Lupotto E, Santini A, Ruffoni B. A snapshot on food allergies: focus on edible flowers. Submitted.