Geum rivale L., 1753
(Benoîte aquatique)

Identifiants : 14829/geuriv

Association du Potager de mes/nos Rêves (https://lepotager-demesreves.fr)
Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze
Dernière modification le 09/05/2024

- ***Classification phylogénétique :***
    - ***Clade : Angiospermes ;***
    - ***Clade : Dicotylédones vraies ;***
    - ***Clade : Rosidées ;***
    - ***Clade : Fabidées ;***
    - ***Ordre : Rosales ;***
    - ***Famille : Rosaceae ;***
- ***Classification/taxinomie traditionnelle :***
    - ***Règne : Plantae ;***
    - ***Division : Magnoliophyta ;***
    - ***Classe : Magnoliopsida ;***
    - ***Ordre : Rosales ;***
    - ***Famille : Rosaceae ;***
    - ***Genre : Geum ;***
- ***Synonymes français : benoîte des ruisseaux ;***
- ***Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : water avens, purple avens, Indian chocolate, chocolate root , Arjamurakad, Harjapea, Karikellad, Mesikupp, Potocni blazenak, PotocìŒna sretena, Surnu sukapael ;***

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

  Racine$^{5(+)}$ (racines$^{0(+x),27(+x)}$ cuites$^{(dp*)}$ {bouillies$^{0(5(+),+x),27(+x)}$} [base$^{(dp*)}$ boissons$^{0(5(+),+x)}$/breuvages {substitut$^{{{{(dp*)}}}}$/succédané de chocolat$^{0(5(+),+x),{{{27(+x)}}}}$} et assaisonnement5(+x) (aromate}$^{~~0(5(+),+x)(dp*)}$]) et feuille (feuilles$^{0(+x)}$) comestibles$^{0(5(+x),+x)}$.

  Détails :

  Racines utilisées bouillies$^{{{{~~0(+x),{{{27(+x)}}}}}}}$ pour faire une boisson semblable au chocolat chaud$^{{{{~~0(+x)}}}}$ (succédané de chocolat $^{{{{27(+x)\mu/cacao\mu(dp*)}}}}$) ; celle-ci est délicieuse$^{{{{5(+)}}}}$, et encore meilleure en ajoutant du lait et du sucre ; elle est également utilisée pour aromatiser ales (bières anglaises ou à fermentation haute) et liqueurs$^{{{{0(+x)}}}}$; il est préférable de récolter les racines au printemps ou à l'automne, mais elles peuvent être utilisées toute l'année$^{{{{5(+)}}}}$. Feuilles cuites comme potherbe$^{{{{(dp*)}}}}$.

  Le porte-greffe bouilli est transformé en une boisson chocolatée. Il est préférable d'ajouter du lait et du sucre. Il est également utilisé pour aromatiser les ales et les liqueurs. Les racines ont un goût de clou de girofle

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

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

De gauche à droite :

Par Lindman C.A.M. (Bilder ur Nordens Flora, vol. 2: t. 304, 1922), via plantillustrations
Par Thomé O.W. (Flora von Deutschland Österreich und der Schweiz, Tafeln, vol. 3: t. 403, 1885), via plantillustrations

- ***Autres infos :***

  dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

  - ***Distribution :***

    Il pousse dans les régions tempérées du nord. Il préfère les sols frais et humides. Il pousse dans les endroits humides. Dans l'ouest de la Chine, il pousse entre 1 200 et 2 300 m d'altitude. Il convient aux zones de rusticité 3-9[{{{0(+x) (traduction automatique)].

    Original : It grows in northern temperate regions. It prefers cool moist soils. It grows in wet places. In western China it grows between 1,200-2,300 m above sea level. It suits hardiness zones 3-9[{{{0(+x)].

  - ***Localisation :***

    Arctic, Asia, Australia, Balkans, Bosnia, Canada, Caucasus, Central Asia, China, Estonia, Europe, Iceland, Mongolia, North America, Russia, USA, Siberia, Slovenia, Spain, Turkey[{{{0(+x) (traduction automatique)].

    Original : Arctic, Asia, Australia, Balkans, Bosnia, Canada, Caucasus, Central Asia, China, Estonia, Europe, Iceland, Mongolia, North America, Russia, USA, Siberia, Slovenia, Spain, Turkey[{{{0(+x)].

  - ***Notes :***

    Il existe environ 40 espèces de Geum[{{{0(+x) (traduction automatique)].

    Original : There are about 40 Geum species[{{{0(+x)].

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

  - ***Tela Botanica :*** https://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-30136 ***;***
  - ***[5]"Plants For a Future" (en anglais) :*** 5https://www.pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Geum+rivale ***;***

    dont classification :

  - ***"The Plant List" (en anglais) :*** www.theplantlist.org/tpl1.1/record/tro-27800073 ***;***
  - ***"GRIN" (en anglais) :*** https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=431619 ***;***

    dont livres et bases de données : [0]"Food Plants International" (en anglais), 27Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 146, par Louis Bubenicek) ;

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

    Beckstrom-Sternberg, Stephen M., and James A. Duke. "The Foodp*), 1999, The Royal Horticultural Society A-Z Encyclopedia of Garden Plants. Convent Garden Books. p 469 ; Cormack, R. G. H., 1967, Wild Flowers of Alberta. Commercial Printers Edmonton, Canada. p 151 ; Cundall, P., (ed.), 2004, Gardening Australia: flora: the gardener's bible. ABC Books. p 637 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 199 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), Sturtevant's edible plants of the world. p 328 ; Hibbert, M., 2002, The Aussie Plant Finder 2002, Florilegium. p 111 ; Jackes, D. A., Edible Forest Gardens ; MacKinnon, A., et al, 2009, Edible & Medicinal Plants of Canada. Lone Pine. p 325 ; Morley, B. & Everard, B., 1970, Wild Flowers of the

World. Ebury press. Plate 16 ; Redzic, S. J., 2006, Wild Edible Plants and their Traditional Use in the Human Nutrition in Bosnia-Herzegovina. Ecology of Food and Nutrition, 45:189-232 ; Saunders, C.F., 1948, Edible and Useful Wild Plants. Dover. New York. p 161 ; Slocum, P.D. & Robinson, P., 1999, Water Gardening. Water Lilies and Lotuses. Timber Press. p 120 ; Sp. pl. 1:501. 1753