

Ranunculus acris L., 1753 (Renoncule âcre)

Identifiants : 26789/ranacri

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 16/05/2024

- Classification phylogénétique :

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Dicotylédones vraies ;
- Ordre : Ranunculales ;
- Famille : Ranunculaceae ;

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Ranunculales ;
- Famille : Ranunculaceae ;
- Genre : Ranunculus ;
- Nom complet : Ranunculus acris subsp. acris ;

- Synonymes français : bouton d'or ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : meadow buttercup, tall buttercup , Ripeclœa zlatica ;



- Note comestibilité : *

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

Les feuilles sont cuites et consommées comme légumes verts^{[[0(+x)]]} (potherbe^(dp*)). Graines consommées bouillies. Rhizomes consommés localement comme légume^{[[27(+x)]]}. Le genre a également été utilisé comme agent de coagulation / caillage (caille-lait) pour la préparation de fromage^{[[~241(dp*)]]}.(1*)

Les feuilles sont cuites et consommées comme des légumes verts



(1*)ATTENTION : toutes les parties de la plante sont toxiques mais surtout la sève ; la toxicité est éliminable par une cuisson appropriée vérifiable par l'absence d'amertume résiduelle ; voir fiche "protoanémomine", pour plus d'informations.(1*)ATTENTION : toutes les parties de la plante sont toxiques mais surtout la sève ; la toxicité est éliminable par une cuisson appropriée vérifiable par l'absence d'amertume résiduelle^{[[27(+x)]]} ; voir fiche "protoanémomine", pour plus d'informations^{[[dp*)]]}.

- Note médicinale : **

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

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Distribution :**

C'est une plante tempérée. Il convient aux zones de rusticité 5-10. Herbar de Tasmanie^{{{{0(+x)}}} (traduction automatique)}.

Original : It is a temperate plant. It suits hardiness zones 5-10. Tasmania Herbarium^{{{{0(+x)}}}}.

- **Localisation :**

Asie, Australie, Grande-Bretagne, Canada, Chine, Europe, France, Amérique du Nord, Slovénie, Tasmanie, Turquie, USA^{{{{0(+x)}}} (traduction automatique)}.

Original : Asia, Australia, Britain, Canada, China, Europe, France, North America, Slovenia, Tasmania, Turkey, USA^{{{{0(+x)}}}}.

- **Notes :**

Il existe environ 600 espèces de Ranunculus^{{{{0(+x)}}} (traduction automatique)}.

Original : There are about 600 Ranunculus species^{{{{0(+x)}}}}.

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

- **Tela Botanica :** <https://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-54682> ;

- **Wikipedia :**

- https://fr.wikipedia.org/wiki/Renoncule_%C3%A2cre (en français) ;

- https://de.wikipedia.org/wiki/Scharfer_Hahnenfu%C3%9F (source en anglais) ;

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

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2524461 ;

dont livres et bases de données : ⁰"Food Plants International" (en anglais), 27Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 256, par Louis Bubenicek), 241"Cheesemaking Practice" (livre en anglais, pages 157 et 158, par Reg Scott,R. Richard Kennet) ;

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

Cormack, R. G. H., 1967, Wild Flowers of Alberta. Commercial Printers Edmonton, Canada. p 110 ; Cundall, P., (ed.), 2004, Gardening Australia: flora: the gardener's bible. ABC Books. p 1130 ; Hibbert, M., 2002, The Aussie Plant Finder 2002, Florilegium. p 245 ; Moerman, D. F., 2010, Native American Ethnobotany. Timber Press. p 467 ; Plants For A Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <https://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; Sp. pl. 1:554. 1753 ; Tasmanian Herbarium Vascular Plants list p 46