

Ranunculus repens L., 1753 (Renoncule rampante)

Identifiants : 26832/ranrep

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 15/05/2024

- 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 ;

- Synonymes français : bouton d'or ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : creeping buttercup, butter daisy, creeping crowfoot, Plazeci Ćea zlatica ;



- Note comestibilité : *

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

Feuilles, racine^{[[[0(+x)]]}. Feuilles consommées comme légume^{[[[27(+x)]]} (ex: comme 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*)



(1*)ATTENTION : présence de renonculine, un glycoside qui libère de la protoanémomine, une toxine vésicante (irritante) responsable de l'âcreté des renonculacées ; les feuilles sont âcres et toxiques en l'absence de traitement^{[[[0(+x)]]} (ébullition et changement d'eau, ou séchage) ; voir fiche "protoanémomine", pour plus d'informations. (1*)ATTENTION^{[[[0(+x)]]} : présence de renonculine, un glycoside qui libère de la protoanémomine, une toxine vésicante (irritante) responsable de l'âcreté des renonculacées^{[[[dp*]]} ; les feuilles sont âcres et toxiques en l'absence de traitement^{[[[0(+)(dp*)]]} (ébullition et changement d'eau, ou séchage) ; voir fiche "protoanémomine", pour plus d'informations^{[[[dp*]]}.

- Note médicinale : *

- Usages médicaux : Selon une étude ethnobotanique publiée par Françoise et Grégoire Nicollier en 1984, sur les plantes dans la vie quotidienne à Bagnes, cette plante (dénommée fi fraide (« racine froide ») ou pyà de tsyöre (« pied-de-chèvre ») dans le patois local était autrefois utilisée dans la pharmacopée traditionnelle comme vésicatoire, mise en compresse sur les infections, pour l'Homme comme pour le bétail^{[[[wiki]]} ;

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



Ranunculus repens L.

De gauche à droite :

Par , wikimedia

Par JoJan, via wikimedia

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Distribution :**

C'est une plante tempérée. Il pousse dans un sol humide. En Argentine, il passe du niveau de la mer à 2000 m au-dessus du niveau de la mer. Il convient aux zones de rusticité 3-9. Herbar de Tasmanie^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : It is a temperate plant. It grows in damp soil. In Argentina it grows from sea level to 2,000 m above sea level. It suits hardiness zones 3-9. Tasmania Herbarium^{{{{0(+x)}}}}.

- **Localisation :**

Argentine, Arménie, Asie, Australie, Brésil, Grande-Bretagne, Chili, Europe, Malouines, Italie, Mongolie, Slovénie, Amérique du Sud, Tasmanie^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : Argentina, Armenia, Asia, Australia, Brazil, Britain, Chile, Europe, Falklands, Italy, Mongolia, Slovenia, South America, Tasmania^{{{{0(+x)}}}}.

- **Notes :**

Il existe environ 400 espèces de Ranunculus^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : There are about 400 Ranunculus species^{{{{0(+x)}}}}.

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

- **Tela Botanica :** <https://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-55340> ;

- **Wikipedia :**

- [https://fr.wikipedia.org/wiki/Renoncule_rampante_\(en_français\)](https://fr.wikipedia.org/wiki/Renoncule_rampante_(en_français)) ;

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

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

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2526688 ;

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" :

Cundall, P., (ed.), 2004, Gardening Australia: flora: the gardener's bible. ABC Books. p 1132 ; Dashorst, G.R.M., and Jessop, J.P., 1998, Plants of the Adelaide Plains & Hills. Botanic Gardens of Adelaide and State Herbarium. p 64 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), Sturtevant's edible plants of the world. p 548 ; Hibbert, M., 2002, The Aussie Plant Finder 2002, Florilegium. p 245 ; Hyde-Wyatt, B.H. & Morris D.I., 1975, Tasmanian Weed Handbook. Dept of Ag

Tasmania. p 95 ; Lamp, C & Collet F., 1989, *Field Guide to Weeds in Australia*. Inkata Press. p 232 ; Paoletti, M.G., Dreon, A.L., and Lorenzoni, G.G., 1995, *Pistic, Traditional Food from Western Friuli, NE Italy*. *Economic Botany* 49(1) pp 26-30 ; *Plants For A Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK.* <https://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; Sainty, G.R. & Jacobs, S.W.L., 1981, *Waterplants of New South Wales*. *Water Resources Commission. NSW* p 385 ; *Sp. pl. 1:554. 1753* ; *Tasmanian Herbarium Vascular Plants list* p 48 ; Wilson, A.J.G., (Ed.), 1994, *Flora of Australia Volume 49, Oceanic Islands*¹, Australian Government Publishing Service, Canberra. p 52