# *Rheum officinale Baill., 1871*
# *(Rhubarbe officinale)*

## *Identifiants : 27172/rheoff*


### *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 ;***
    - ***Ordre : Caryophyllales ;***
    - ***Famille : Polygonaceae ;***
- ***Classification/taxinomie traditionnelle :***
    - ***Règne : Plantae ;***
    - ***Division : Magnoliophyta ;***
    - ***Classe : Magnoliopsida ;***
    - ***Ordre : Polygonales ;***
    - ***Famille : Polygonaceae ;***
    - ***Genre : Rheum ;***
- ***Synonymes :  dont homonymes : Rheum officinalis Baill. ;***
- ***Synonymes français : rhubarbe de Chine, rhubarbe du Levant, rhubarbe moscovite ;***
- ***Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Chinese rhubarb, Tibetan rhubarb, kelembak , yao yong da huang (cn transcrit), chinesischer Rhabarber (de), gebräuchlicher Rhabarber (de), südchinesischer Rhabarber (de), ruibarbo (pt), ruibarbo-da-China (pt,br), ruibarbo de la China (es), läkerabarber (sv) ;***

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

  ***Tige de feuille, racine. Les rhizomes séchés sont utilisés pour faire des vins toniques et autres boissons alcoolisées (attention : l'alcool est une cause de cancer) . Des extraits de la racine sont utilisés pour aromatiser des toniques amers (bitter tonics), boissons, sirops et produits de boulangerie{{{0(+x). Pétioles(dp*) (pédoncules foliaires) consommés en confiture{{{27(+x).***

  ***Les rhizomes séchés sont utilisés pour faire des vins toniques et autres boissons alcoolisées. Attention: l'alcool est une cause de cancer. Des extraits de racine sont utilisés pour parfumer les toniques amers, les boissons, les sirops et les pâtisseries. Les tiges sont consommées comme collation. Attention: Les feuilles contiennent des oxalates et sont toxiques***

  ***ATTENTION : les feuilles sont toxiques par les fortes concentrations d'oxalates (acide oxalique) solubles contenues.ATTENTION : les feuilles sont toxiques par les fortes concentrations d'oxalates (acide oxalique) solubles contenues{{{~~0(+x),{{{~~5(+x),{{{~~27(+x).***

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

- ***Autres infos :***

  ***dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :***

    - ***Distribution :***

      ***Une plante tempérée. Il convient aux zones de rusticité 7-10. Il pousse dans le Sichuan et le Yunnan[{{{0(+x) (traduction automatique)}}}.***

      ***Original : A temperate plant. It suits hardiness zones 7-10. It grows in Sichuan and Yunnan[{{{0(+x)}}}.***

    - ***Localisation :***

      ***Asie, Australie, Chine *, Inde, Indochine, Italie, Laos, Asie du Sud-Est, Slovénie, Thaïlande, Tibet *, Vietnam[{{{0(+x) (traduction automatique)}}}.***

      ***Original : Asia, Australia, China*, India, Indochina, Italy, Laos, SE Asia, Slovenia, Thailand, Tibet*, Vietnam[{{{0(+x)}}}.***

    - ***Notes :***

      ***Il existe environ 50 espèces de Rheum. Celui-ci est principalement utilisé pour la médecine[{{{0(+x) (traduction automatique)}}}.***

      ***Original : There are about 50 Rheum species. This one is mainly used for medicine[{{{0(+x)}}}.***

- ***Nombre de graines au gramme : 70 ;***

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

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

      ***dont classification :***

    - ***"The Plant List" (en anglais) :*** www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2425521 ***;***
    - ***"GRIN" (en anglais) : [2]***https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=31117 ***;***

      ***dont livres et bases de données : [0]"Food Plants International" (en anglais), 27Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 258, par Louis Bubenicek) ;***

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

      ***Adansonia 10:246. 1871-73 ; Ambasta S.P. (Ed.), 2000, The Useful Plants of India. CSIR India. p 520 ; Bodkin, F., 1991, Encyclopedia Botanica. Cornstalk publishing, p 875 ; Bremness, L., 1994, Herbs. Collins Eyewitness Handbooks. Harper Collins. p 210 ; Burkill, I.H., 1966, A Dictionary of the Economic Products of the Malay Peninsula. Ministry of Agriculture and Cooperatives, Kuala Lumpur, Malaysia. Vol 2 (I-Z) p 1924 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 186 (As Rheum officinale) ; Hibbert, M., 2002, The Aussie Plant Finder 2002, Florilegium. p 246 ; Hu, Shiu-ying, 2005, Food Plants of China. The Chinese University Press. p 373 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, The Cambridge World History of Food. CUP p 1843 ; Pham-Hoang Ho, 1999, An Illustrated Flora of Vietnam. Nha Xuat Ban Tre. p 742 ; Purseglove, J.W., 1968, Tropical Crops Dicotyledons, Longmans. p 640 ; van Wyk, B., 2005, Food Plants of the World. An illustrated guide. Timber press. p 320***