# Rhus coriaria L., 1753 (Sumac)

Identifiants: 27321/rhucor

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 07/05/2024

- Classification phylogénétique :
  - Clade: Angiospermes;
    Clade: Dicotylédones vraies;
    Clade: Rosidées;
  - Clade : Malvidées ;Ordre : Sapindales ;
  - Famille : Anacardiaceae ;
- Classification/taxinomie traditionnelle :
  - · Règne : Plantae ;
  - · Division : Magnoliophyta ;
  - · Classe: Magnoliopsida;
  - o Ordre: Sapindales;
  - · Famille : Anacardiaceae ;
  - · Genre: Rhus;
- · Synonymes français : sumac des corroyeurs, corroyère, sumac des voyageurs, sumac sicilien ;
- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux): sumach, elm-leaved sumach, Gewürzsumach (de);
- Rusticité (résistance face au froid/gel) : zone 3/7/8/9 ;



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

Partie(s) comestible(s)<sup>{{{0(+x)}}}</sup>: fruit, herbe, épice, feuilles, graines<sup>{{{0(+x)}}}</sup>.

Utilisation(s)/usage(s)<sup>{{{0(+x)}}}</sup> culinaire(s):

-le fruit est utilisé pour donner une couleur rouge aux plats ; ils sont un peu aigre ; les fruits sont séchés et utilisés entiers ou en poudre dans les sauces ; les fruits sont trempés dans du lait pour faire une boisson ; les fruits immatures sont utilisés comme un substitut aux câpres ; le fruit broyé avec l'Origanum syriacum sont utilisés dans un mélange d'épices commun au Moyen-Orient (((0(+x))); feuilles cuites (ex. : comme potherbe) ? (qp\*).

Les fruits sont utilisés pour donner une couleur rouge aux plats. Ils sont légèrement aigres. Les fruits sont séchés et utilisés entiers ou moulus en sauces. Les fruits sont trempés dans du lait pour faire une boisson. Immatures fruits sont utilisés comme substitut aux câpres. Le fruit écrasé avec Origanum syriacum est utilisé dans un mélange d'épices courant au Moyen-Orient. ATTENTION: De nombreuses plantes du genre Rhus sont toxiques



ATTENTION : de nombreuses plantes du genre Rhus sont toxiques. Risque de confusion avec d'autres espèces de Sumac dont les fruits sont toxiques. ATTENTION $^{0(+x)}$ : de nombreuses plantes du genre Rhus sont toxiques $^{(\{(0)(+x))}$ . Risque de confusion avec d'autres espèces de Sumac dont les fruits sont toxiques $^{(\{((0)(+x)(Wiki)\})}$ .

• Note médicinale : \*

#### • Illustration(s) (photographie(s) et/ou dessin(s)):



#### De gauche à droite :

Par Sibthrop, J., Smith, J.E., Flora Graeca (drawings) (1845-1847) Fl. Graec. (drawings) vol. 3 t. 90, via plantillustrations Par Duhamel du Monceau, H.L., Traité des arbres et arbustes, Nouvelle édition [Nouveau Duhamel] (1800-1819) Traité arbr. arbust., ed. 2 vol. 2 (1804) t. 46, via plantillustrations

#### · Autres infos :

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

### • Distribution:

C'est une plante de climat méditerranéen. Il pousse sur les flancs des montagnes et les forêts ouvertes. C'est surtout sur les sols calcaires ((0(+x) (traduction automatique)).

Original : It is a Mediterranean climate plant. It grows on mountainsides and open woodland. It is especially on limestone soils  $((0)^{(+x)})$ .

## · Localisation:

Asie, Grande-Bretagne, Chypre, Europe, France, Géorgie, Grèce, Inde, Iran, Irak, Italie, Jordanie, Kurdistan, Liban, Méditerranée, Afrique du Nord, Palestine, Portugal, Espagne, Syrie, Tunisie, Turquie, Turkistan, Ouzbékistan, Occidental Asie<sup>({(0)(+x)} (traduction automatique)</sup>.

Original: Asia, Britain, Cyprus, Europe, France, Georgia, Greece, India, Iran, Iraq, Italy, Jordan, Kurdistan, Lebanon, Mediterranean, North Africa, Palestine, Portugal, Spain, Syria, Tunisia, Turkey, Turkistan, Uzbekistan, Western Asia<sup>({(0)+x)</sup>.</sup>

## • Notes:

Il existe environ 200 espèces de Rhus (((0(+x) (traduction automatique)

Original: There are about 200 Rhus species (((0(+x).

- Nombre de graines au gramme : 30 ;
- Liens, sources et/ou références :
  - ° 5"Plants For a Future" (en anglais): https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Rhus\_coriaria;

dont classification:

• "The Plant List" (en anglais): www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2422872;

dont livres et bases de données : <sup>0</sup>"Food Plants International" (en anglais) ;

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

Ali-Shtayeh, M. S., et al, 2008, Traditional knowledge of wild edible plants used in Palestine (Northern West Bank): A comparative study. J Ethnobiol Ethnomed. 2008; 4: 13.; Al-Qura'n, S. A., 2010, Ethnobotanical and Ecological

Studies of Wild Edible Plants in Jordan. Libyan Agriculture Research Center Journal International 1(4):231-243; Blamey, M and Grey-Wilson, C., 2005, Wild flowers of the Mediterranean. A & C Black London. p 127; Bremness, L., 1994, Herbs. Collins Eyewitness Handbooks. Harper Collins. p 119; Ertug, F., 2004, Wild Edible Plants of the Bodrum Area. (Mugla, Turkey). Turk. J. Bot. 28 (2004): 161-174 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 10; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), Sturtevant's edible plants of the world. p 560 ; Hemphill, I, 2002, Spice Notes. Macmillan. p 375 ; Hinnawi, N. S. A., 2010, An ethnobotanical study of wild edible plants in the Northern West Bank "Palestine". An-Najah National University. p 91 ; INFOODSUpdatedFGUlist.xls; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, The Cambridge World History of Food. CUP p 434, 1861; Kybal, J., 1980, Herbs and Spices, A Hamlyn Colour Guide, Hamlyn Sydney p 166; Mulherin, J., 1994, Spices and natural flavourings. Tiger Books, London. p 90 ; Ozcan, M., 2004, Mineral contents of some plants used as condiments in Turkey. Food Chemistry 84:437-440; Plants For A Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 ONG, UK. https://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/; Rivera, D. et al, 2006, Gathered Mediterranean Food Plants -Ethnobotanical Investigations and Historical Development, in Heinrich M, Müller WE, Galli C (eds): Local Mediterranean Food Plants and Nutraceuticals. Forum Nutr. Basel, Karger, 2006, vol 59, pp 18-74; Sfikas, G., 1984, Trees and shrubs of Greece. Efstathiadis Group. Athens. p 122; Sinclair, V., 1992, The Floral Charm of Cyprus. Interworld Publications. p 153; Sp. pl. 1:265. 1753; Tukan, S. K., et al, 1998, The use of wild edible plants in the Jordanian diet. International Journal of Food Sciences and Nutrition. 49:225-235; Wild Edible Plants in Lebanon. Promoting dietary diversity in poor communities in Lebanon. https://www.wildedibleplants.org/