

***Ribes rubrum* L., 1753 cv. 'Jonkheer Van Tets'** **(Groseillier à grappes)**

Identifiants : 27489/ribrub1

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 29/04/2024

- **Classification phylogénétique :**

- **Clade :** Angiospermes ;
- **Clade :** Dicotylédones vraies ;
- **Ordre :** Saxifragales ;
- **Famille :** Grossulariaceae ;

- **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- **Règne :** Plantae ;
- **Division :** Magnoliophyta ;
- **Classe :** Magnoliopsida ;
- **Ordre :** Rosales ;
- **Famille :** Grossulariaceae ;
- **Genre :** Ribes ;

- **Synonymes :** *Ribes sativum* (Rchb.) Syme 1865 (synonyme selon GRIN) ;

- **Synonymes français :** groseiller rouge, gadellier rouge, gadellier, castel, petit groselier, castillier, gadelles (fruits), groseilles (fruits), groseillier commun, groseiller, groseiller à grappes commun, common red currant = groseille(r) commun(e) rouge (tp*), red garden currant = groseille(r) rouge des jardins (tp*), red currant = groseille(r) rouge (tp*), cultivated currant = groseille(r) cultivé(e) (tp*), European red currant = groseille(r) rouge européen(ne) (tp*), raisin de Mars, groseillier commun ;

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** common red currant, red garden currant, red currant, cultivated currant, European red currant, garden currant, white currant, hong cha biao zi (cn transcrit), ribs (da), Ribisel (de), rote Johannisbeere (de), weiße Johannisbeere (de), ribes rosso (it), ribisi (it), aka-suguri (jp romaji), fusa-suguri (jp romaji), smorodina krasnaâ (ru translittéré), grosellero común (es), grosellero rojo (es), röda vinbär (sv) ;



- **Note comestibilité :** ****

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

Partie(s) comestible(s)^{{{0(+x)}}} : fruit^{0(+x)}. **Utilisation(s)/usage(s)**^{{{0(+x)}}} **culinaire(s) :** les fruits peuvent être consommés frais ; ils sont également utilisés dans les confitures et gelées, desserts, tartes, tartelettes, sirops et sauces ; ils sont également transformés en vins^{{{0(+x)}}}.

Détails :

Les fruits peuvent être consommés frais mais leur acidité fait qu'ils sont généralement utilisés cuits, avec du sucre, pour faire de la confiture, de la gelée (très riche en pectine), des desserts et pâtisseries (tartes, tartelettes, crumbles, clafoutis, macarons, compotes, bonbons à sucer?), des sauces, des sirops et du vin.

La groseille est une petite baie gorgée de jus (82 % d'eau), dont la saveur acidulée se révèle très rafraîchissante, désaltérante et apéritive. Très peu sucrée, elle fait partie des fruits les moins caloriques, son apport énergétique étant de 33 kcal/100 g, proche de celui du citron^{{{(dp*)}}(wiki)}.

Les fruits peuvent être consommés frais. Ils sont également utilisés pour les boissons aux fruits. Ils sont également utilisés dans les confitures et gelées, puddings, tartes, tartes, sirops et sauces. Ils sont également transformés en vins. Les fleurs sont utilisées pour le thé

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro-vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
82.8	89	21	1.1	70	40	1.2	0.2



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

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



Par Jonathan Billinger, via wikimedia

• Liens, sources et/ou références :

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

dont classification :

- ° "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2426658 ;
- ° "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=31860> ;

dont livres et bases de données : °"Food Plants International" (en anglais) ;

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

Ambasta S.P. (Ed.), 2000, *The Useful Plants of India*. CSIR India. p 526 ; Beckstrom-Sternberg, Stephen M., and James A. Duke. "The Foodplant Database." <https://probe.nalusda.gov:8300/cgi-bin/browse/foodplantdb>. (ACEDB version 4.0 - data version July 1994) (As *Ribes sativum*) ; Bianchini, F., Corbetta, F., and Pistoia, M., 1975, *Fruits of the Earth*. Cassell. p 156 ; Bodkin, F., 1991, *Encyclopedia Botanica*. Cornstalk publishing, p 883 ; Cheifetz, A., (ed), 1999, *500 popular vegetables, herbs, fruits and nuts for Australian Gardeners*. Random House p 241 (As *Ribes silvestre*) ; Crate, S. A., 2008, "Eating Hay": *The Ecology, Economy and Culture of Viliui Sakha Smallholders of Northeastern Siberia*. *Human Ecology* 36:161-174 ; Cundall, P., (ed.), 2004, *Gardening Australia: flora: the gardener's bible*. ABC Books. p 1207 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 121 (As *Ribes sativum*) ; Flowerdew, B., 2000, *Complete Fruit Book*. Kyle Cathie Ltd., London. p 70 (As *Ribes sativum*) ; Flowerdew, B., 2000, *Complete Fruit Book*. Kyle Cathie Ltd., London. p 70 ; Glowinski, L., 1999, *The Complete Book of Fruit Growing in Australia*. Lothian. p 171 ; Glowinski, L., 1999, *The Complete Book of Fruit Growing in Australia*. Lothian. p 171 (As *Ribes sativum*) ; Gouldstone, S., 1983, *Growing your own Food-bearing Plants in Australia*. Macmillan p 94 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 565 ; Hibbert, M., 2002, *The Aussie Plant Finder 2002*, *Florilegium*. p 252 ; Hibbert, M., 2002, *The Aussie Plant Finder 2002*, *Florilegium*. p 252 (As *Ribes sativum*) ; John, L., & Stevenson, V., 1979, *The Complete Book of Fruit*. Angus & Robertson p 251 (As *Ribes sativum*) ; John, L., & Stevenson, V., 1979, *The Complete Book of Fruit*. Angus & Robertson p 251 ; Keep, E., 1979, *Currants*, in *Simmonds N.W.,(ed), Crop Plant Evolution*. Longmans. London. p 145 ; Keep, E., 1979, *Currants*, in *Simmonds N.W.,(ed), Crop Plant Evolution*. Longmans. London. p 145 (As *Ribes sativum*) ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, *The Cambridge World History of Food*. CUP p 1766 (As *Ribes sativum*) ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, *The Cambridge World History of Food*. CUP p 1766 ; Kremer, B.P., 1995, *Shrubs in the Wild and in Gardens*. Barrons. p 142 ; Lazarides, M. & Hince, B., 1993, *Handbook of Economic Plants of Australia*, CSIRO. p 205 ; Mabey, R., 1973, *Food for Free. A Guide to the edible wild plants of Britain*, Collins. p 175 ; Moerman, D. F., 2010, *Native American Ethnobotany*. Timber Press. p 480 ; *Plants For A Future database*, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <https://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; *Plants For A Future database*, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <https://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> (As *Ribes sativum*) ; Singh, H.B., Arora R.K., 1978, *Wild edible Plants of India*. Indian Council of Agricultural Research, New Delhi. p 70 ; Sp. pl. 1:200. 1753 ; USDA, ARS, National Genetic Resources Program. Germplasm

Resources Information Network - (GRIN). [Online Database] National Germplasm Resources Laboratory, Beltsville, Maryland. Available: www.ars-grin.gov/cgi-bin/npgs/html/econ.pl (10 April 2000) ; van Wyk, B., 2005, Food Plants of the World. An illustrated guide. Timber press. p 322 ; van Wyk, B., 2005, Food Plants of the World. An illustrated guide. Timber press. p 322 (As *Ribes sativum*)