Rosa gallica L., 1753
(Rosier de france)

Identifiants : 27648/rosgal

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 : Fabidées ;***
    - ***Ordre : Rosales ;***
    - ***Famille : Rosaceae ;***
- ***Classification/taxinomie traditionnelle :***
    - ***Règne : Plantae ;***
    - ***Division : Magnoliophyta ;***
    - ***Classe : Magnoliopsida ;***
    - ***Ordre : Rosales ;***
    - ***Famille : Rosaceae ;***
    - ***Genre : Rosa ;***
- ***Synonymes : Rosa arvina Krock, et quelques autres ;***
- ***Synonymes français : rosier de Provins, French Rose, rose rouge ;***
- ***Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : apothecary rose (apothecary's rose), rose de Provence, French rose, hungarian rose, officinal rose, red rose, red-rose-of-Lancaster , Essig-Rose (de), provinsros (sv) ;***

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

  Fruits comestibles ; pétales utilisés en confiture[{{{27(+x)}}].

  Pétales - crus ou cuits. Ils peuvent être ajoutés comme garniture décorative aux salades, et peuvent également être cristallisés ou conservés dans du sirop. Ils sont également séchés et utilisés comme aromatisant dans les tisanes, et autres boissons, les gâteaux, etc.. Les pétales séchés et les boutons floraux sont un ingrédient important du mélange d'épices d'Afrique du Nord «ras-el-hanout».

  L'eau de rose, obtenue en infusant à froid les pétales, est utilisée comme arôme dans diverses confiseries, en particulier les loukoum («Turkish Delight»).

  La graine est une bonne source de vitamine E, elle peut être moulue et mélangée avec de la farine ou ajoutée à d'autres aliments comme supplément. Assurez-vous d'enlever les poils des graines[{{{5(+)}}].

  Les pétales de fleurs sont utilisés pour le sirop et la confiture. Du sucre et de l'acide citrique sont ajoutés. Les fruits sont utilisés pour la confiture et le sirop. Les feuilles sont utilisées pour le thé

Il y a une couche de poils autour des graines juste sous la chair du fruit. Ces poils peuvent provoquer une irritation de la bouche et du tube digestif s'ils sont ingérés.Il y a une couche de poils autour des graines juste sous la chair du fruit. Ces poils peuvent provoquer une irritation de la bouche et du tube digestif s'ils sont ingérés{{{5.

- *Note médicinale : ***

- *Usages médicinaux : Les pétales sont antibactériens, astringents et toniques [4, 61]. Ils sont pris en interne dans le traitement du rhume, des infections bronchiques, de la gastrite, de la diarrhée, de la dépression et de la léthargie [238]. À l'extérieur, ils sont utilisés pour traiter les infections oculaires, les maux de gorge, les blessures mineures et les problèmes de peau [238]. Le fruit de nombreux membres de ce genre est une source très riche de vitamines et de minéraux, en particulier en vitamines A, C et E, en flavonoïdes et autres composés bioactifs. C'est aussi une assez bonne source d'acides gras essentiels, ce qui est assez inhabituel pour un fruit. Il est étudié comme un aliment capable de réduire l'incidence du cancer et aussi comme un moyen d'arrêter ou d'inverser la croissance des cancers [214]. L'huile essentielle des fleurs est utilisée en aromathérapie pour lutter contre la dépression, l'anxiété et les sentiments négatifs [238]. ;*

- *Usages médicinaux : Une huile essentielle obtenue à partir des fleurs est utilisée en parfumerie [100], comme additif à l'eau du bain et dans les préparations de soin de la peau [238]. L'eau de rose, obtenue par infusion froide des pétales, est également ajoutée à l'eau du bain et aux préparations de soin de la peau [238]. Les pétales et bourgeons séchés sont utilisés en pot-pourri [238]. ;*

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

De gauche à droite :

Par Pierre-Joseph Redouté, via lepotager-demesreves
Par , via lepotager-demesreves

- *Autres infos : L?espèce est facile à cultiver sur des sols biens drainés en exposition ensoleillée ou à mi-ombre ; elle peut résister jusqu?à des froids de 25 °C au-dessous de zéro. Elle est l?une des espèces de rosiers les plus anciennement cultivées ; elle était connue des anciens Grecs et Romains et était commune dans les jardins du Moyen Âge. Au XIXe siècle, c?était l?une des plus importantes espèces de rosiers cultivés, et la plupart des cultivars modernes de roses européennes ont au moins une petite contribution provenant de Rosa gallica dans leurs gènes{{{Wiki.*

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

  - *Distribution :*

    C'est une plante tempérée{{{0(+x) (traduction automatique).

    Original : It is a temperate plant{{{0(+x).

  - *Localisation :*

    Albanie, Asie, Autriche, Belgique, Bulgarie, République tchèque, Europe, France, Allemagne, Grèce, Hongrie, Italie, Myanmar, Pologne, Roumanie, Russie, Slovénie, Turquie, Yougoslavie{{{0(+x) (traduction automatique).

    Original : Albania, Asia, Austria, Belgium, Bulgaria, Czech, Europe, France, Germany, Greece, Hungary, Italy, Myanmar, Poland, Romania, Russia, Slovenia, Turkey, Yugoslavia{{{0(+x).

- *Liens, sources et/ou références :*

- ***Wikipedia :***
  - https://fr.wikipedia.org/wiki/Rosa_gallica (en français) ***;***

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

  dont classification :

- ***"The Plant List" (en anglais) :*** www.theplantlist.org/tpl1.1/record/rjp-1000 ***;***

  dont livres et bases de données : [0]***"Food Plants International" (en anglais), 27Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 263, par Louis Bubenicek) ;***

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

  Denes, A., et al, 2012, Wild plants used for food by Hungarian ethnic groups living in the Carpathian Basin. Acta Societatis Botanicorum Poloniae 81 (4): 381-396 ; Ertug, F, Yenen Bitkiler. Resimli TÃ¼rkiye FlorasÄ± -I- Flora of Turkey - Ethnobotany supplement ; http://www.botanic-gardens-ljubljana.com/en/plants