

Rosa rugosa Thunb., 1784

(Rosier rugueux)

Identifiants : 27691/rosrug

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 ;**
- **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 x rugosa Thunb. 1784 ;**

- **Synonymes français : rosier du Japon, tomate de mer, tomate de plage, rosier d'embruns, rosier de plage ;**

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Japanese rose, rugosa rose, rugose rose, Turkestan rose , mei gui (cn transcrit), Kartoffel-Rose (Kartoffelrose) (de), haedanghwa (ko transcrit), vresros (sv) ;**



- **Note comestibilité : *******

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

Fruits consommés localement^{[[[27(+x)]]}.

Les cynorrhodons sont transformés en vin, thé, sirop, gelée ou tartelettes. Les pétales sont utilisés pour parfumer le thé. Ils sont également grignotés, utilisés dans les salades, confits et utilisés pour la confiture et le sirop. Le fruit non mûr peut être pelé, cuit et mangé. Les jeunes pousses sont bouillies ou cuites à la vapeur et servies comme potasse



ATTENTION : il y a une couche de poils autour des graines juste en dessous de la chair du fruit ; ces poils peuvent provoquer une irritation de la bouche et du tube digestif en cas d'ingestion. ATTENTION : il y a une couche de poils autour des graines juste en dessous de la chair du fruit ; ces poils peuvent provoquer une irritation de la bouche et du tube digestif en cas d'ingestion^{[[[5(+x)]]}.

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



De gauche à droite :

Par Addisonia (1916-1964) Addisonia vol. 16 (1931), via plantillustrations

Par Siebold, P.F. von, Zuccarini, J.G., Flora Japonica (1842-1870) Fl. Jap., via plantillustrations

Par Cooper, C.S., Westell, W.P., Trees and shrubs of the British Isles (1909) Trees Shrubs Brit. Isl. vol. 2 , via plantillustrations

Par Regel, E.A. von, Gartenflora (1852-1938) Gartenflora vol. 24 (1875), via plantillustrations

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Statut :**

Les hanches sont un aliment traditionnel du peuple Ainu du Japon^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : The hips are a traditional food of the Ainu people of Japan^{{{{0(+x)}}}}.

- **Distribution :**

C'est une plante tempérée. C'est rustique. Il poussera sur la plupart des sols. Il a besoin d'un bon drainage. Il convient aux zones de rusticité 2-9. Arboretum Tasmania^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : It is a temperate plant. It is hardy. It will grow on most soils. It needs good drainage. It suits hardiness zones 2-9. Arboretum Tasmania^{{{{0(+x)}}}}.

- **Localisation :**

Alaska, Asie, Australie, Grande-Bretagne, Canada, Chine *, Europe, Malouines, Finlande, Irlande, Japon *, Corée *, Amérique du Nord, Norvège, Russie, Scandinavie, Slovénie, Tasmanie, USA^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : Alaska, Asia, Australia, Britain, Canada, China*, Europe, Falklands, Finland, Ireland, Japan*, Korea*, North America, Norway, Russia, Scandinavia, Slovenia, Tasmania, USA^{{{{0(+x)}}}}.

- **Notes :**

Elles sont 25 fois plus riches en vitamine C que les oranges. Il existe environ 150 espèces de Rosa et de nombreuses variétés cultivées. Cela peut être invasif^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : They are 25 times richer in Vitamin C than oranges. There are about 150 Rosa species and many cultivated varieties. It can be invasive^{{{{0(+x)}}}}.

• Liens, sources et/ou références :

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

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/rjp-8096 ;
- "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=32156> ;

dont livres et bases de données : ⁰"Food Plants International" (en anglais), 27Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 264, par Louis Bubenicek) ;

dont biographie/références de ⁰"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

Bremness, L., 1994, Herbs. Collins Eyewitness Handbooks. Harper Collins. p 121 ; Brickell, C. (Ed.), 1999, The Royal Horticultural Society A-Z Encyclopedia of Garden Plants. Convent Garden Books. p 910 ; Chen, B. & Qiu, Z., Consumer's Attitudes towards Edible Wild Plants, Ishikawa Prefecture, Japan. p 24 www.hindawi.com/journals/ijfr/aip/872413.pdf ; Cundall, P., (ed.), 2004, Gardening Australia: flora: the gardener's bible. ABC Books. p 1218 ; Elias, T.S. & Dykeman P.A., 1990, Edible Wild Plants. A North American Field guide. Sterling, New York p 223 ; Esperanca, M. J., 1988. Surviving in the wild. A glance at the wild plants and their uses. Vol. 2. p 358 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 207 ; Farvinen, R., et al, 2010, Cutin composition of selected northern berries and seeds. Food Chemistry 122: 137-144 ; Fl. jap. 213. 1784 ; Flora of China @ efloras.org Volume 9 ; Flowerdew, B., 2000, Complete Fruit Book. Kyle Cathie Ltd., London. p 174 ; Gouldstone, S., 1983, Growing your own Food-bearing Plants in Australia. Macmillan p 182 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), Sturtevant's edible plants of the world. p 573 ; Heller, C. A., 1962, Wild Edible and Poisonous Plants of Alaska. Univ. of Alaska Extension Service. p 42 ; Hibbert, M., 2002, The Aussie Plant Finder 2002, Florilegium. p 275 ; <http://nordicfoodlab.org/blog/2102/9/wild-edible-plants-an-overview> ; <http://www.botanicgardens-ljubljana.com/en/plants> ; Hu, Shiu-ying, 2005, Food Plants of China. The Chinese University Press. p 454 ; Irving, M., 2009, The Forager Handbook, A Guide to the Edible Plants of Britain. Ebury Press p 277 ; Jackes, D. A., 2007, Edible Forest Gardens ; John, L., & Stevenson, V., 1979, The Complete Book of Fruit. Angus & Robertson p 258 ; Kermath, B. M., et al, 2014, Food Plants in the Americas: A survey of the domesticated, cultivated and wild plants used for Human food in North, Central and South America and the Caribbean. On line draft. p 755 ; Kim, H. & Song, M., 2013, Ethnobotanical analysis for traditional knowledge of wild edible plants in North Jeolla Province (Korea). Genetic. Resour. Crop Evol. (2013) 60:1571-1585 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, The Cambridge World History of Food. CUP p 1844 ; Kremer, B.P., 1995, Shrubs in the Wild and in Gardens. Barrons. p 179 ; Levy-Yamamori, R., & Taaffe, G., 2004, Garden Plants of Japan. Timber Press. p 222 ; MacKinnon, A., et al, 2009, Edible & Medicinal Plants of Canada. Lone Pine. p 84 ; Marinelli, J. (Ed), 2004, Plant. DK. p 467 ; Plants for a Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <http://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; Shikov, A. N. et al, 2017, Traditional and Current Food Use of Wild Plants Listed in the Russian Pharmacopoeia. Frontiers in Pharmacology. Vol. 8 Article 841 ; Upson, R., & Lewis R., 2014, Updated Vascular Plant Checklist and Atlas for the Falkland Islands. Falklands Conservation and Kew. ; Valder, P., 1999, The Garden Plants of China. Florilegium. p 223 ; van Wyk, B., 2005, Food Plants of the World. An illustrated guide. Timber press. p 325 ; Zeng, Y., et al, 2014, Evaluation of antioxidant activities of extracts from 19 Chinese edible flowers. SpringerPlus 2014, 3:315 ; Zhang, L., et al, 2016, Ethnobotanical study of traditional edible plants used by the Naxi people during droughts. Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine. 12:39