

Rumex sanguineus L., 1753 (Oseille sanguine)

Identifiants : 28251/rumsan

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 10/05/2024

- **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 : Rumex ;

- **Synonymes français :** patience des bois, rumex sanguin, oseille vierge sanguine ? (qp*) ;

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** red-veined dock, bloodwort, Krvava kislica ;



- **Note comestibilité :** **

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

Crues, elles apportent une note acidulée aux salades composées et cuites elles parfument sauces et poissons. Elles contiennent des quantités considérables de vitamine C et de carotène. En comparaison avec la grande oseille, l'oseille sanguine aurait moins de goût mais plus de qualités ornementales.

Détails :

Partie(s) comestible(s)^{{{{0(+x)}}} : feuilles^{0(+x)μ}.

Utilisation(s)/usage(s)^{μ{{{0(+x)}}} **culinaires :** les jeunes feuilles sont utilisées comme des épinards ; elles sont utilisées dans les salades et celles-ci peuvent être ramollies par blanchiment dans de l'eau bouillante pendant quelques minutes^{{{{0(+x)}}}.

Les jeunes feuilles sont utilisées comme épinards. Ils sont utilisés dans les salades et ceux-ci peuvent être ramollis en les blanchissant à l'eau bouillante pendant quelques minutes



L'oseille sanguine contient de l'acide oxalique (antinutritif et nocif), et ses sels (oxalates), qui est légèrement toxique et ne doit donc pas être consommé en grande quantité (cependant la proportion est inférieure à celle de l'oseille commune). L'oseille sanguine contient de l'acide oxalique (antinutritif et nocif), et ses sels (oxalates), qui est légèrement toxique et ne doit donc pas être consommé en grande quantité (cependant la proportion est inférieure à celle de l'oseille commune)^{{{{wiki}}}}.

- **Note médicinale :** *

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



De gauche à droite :

Par FarOutFlora, via flickr

Par Smith, J.E., *English botany, or coloured figures of British plants*, ed. 3 [B] [J.E. Sowerby et al] (1863-1899), via plantillustrations.org

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Distribution :**

C'est une plante tempérée. C'est mieux dans un endroit ensoleillé. Il convient aux zones de rusticité 6-10. Dans les jardins botaniques de Hobart^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : It is a temperate plant. It is best in a sunny location. It suits hardiness zones 6-10. In Hobart Botanical gardens^{{{{0(+x)}}}}.

- **Localisation :**

Afrique, Asie, Australie, Grande-Bretagne, Canada, Europe, France, Irlande, Pays-Bas, Afrique du Nord, Amérique du Nord, Slovénie, Espagne, Tasmanie, USA^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : Africa, Asia, Australia, Britain, Canada, Europe, France, Ireland, Netherlands, North Africa, North America, Slovenia, Spain, Tasmania, USA^{{{{0(+x)}}}}.

- **Notes :**

Il existe environ 200 espèces de Rumex^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : There are about 200 Rumex species^{{{{0(+x)}}}}.

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

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

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2424767 ;

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

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

Cundall, P., (ed.), 2004, *Gardening Australia: flora: the gardener's bible*. ABC Books. p 1288 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 187 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 584 ; Hibbert, M., 2002, *The Aussie Plant Finder 2002, Florilegium*. p 282 ; *Plants For A Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK*. <https://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; Romanowski, N., 2007, *Edible Water Gardens*. Hyland House. p 113 ; Ryan, S., 2008, *Dicksonia. Rare Plants Manual*. Hyland House. p 110 ; Sp. pl. 1:334. 1753

