Rumex scutatus L., 1753
(Oseille en écusson)

Identifiants : 28252/rumscu

Association du Potager de mes/nos Rêves (https://lepotager-demesreves.fr)
Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze
Dernière modification le 03/05/2024

- ***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 : oreillon, oseille à feuilles rondes, oseille ronde [Rumex scutatus et subsp. scutatus], rumex à écussons [Rumex scutatus et subsp. scutatus], viergeot, viervigeot, patience à écusson, patience à feuilles rondes, petite oseille, rumex à feuilles en écusson [Rumex scutatus et subsp. scutatus], oseille vraie, oseille des montagnes, oseille sauvage comestible ;***
- ***Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : buckler-leaved sorrel, french sorrel, , Schildblättriger Ampfer (de) ;***

- ***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)] ***: feuilles, herbe, légume[{{{0(+x)µ.]***

  Utilisation(s)/usage(s)µ[{{{0(+x)] ***culinaires : les feuilles sont consommées en salade ; elles sont utilisées comme aromatisant dans les soupes et les omelettes ; elles sont utilisées dans des sauces[{{{0(+x)]*** ***; feuilles cuites comme potherbe[{{{(dp*)].(1*)***

  Les feuilles se mangent en salade. Ils sont utilisés comme arôme dans les soupes et les omelettes. Ils sont utilisés dans les sauces. ATTENTION: Les feuilles contiennent des oxalates et ne doivent donc pas être consommées en grande quantité

  (1*)ATTENTION : la plante entière contient des oxalates (acide oxalique) pouvant provoquer des troubles chez les personnes sensibles ; les feuilles ne devrait donc pas être consommées en grandes quantités ; cf. fiche toxine pour plus d'informations. Plante protégée en Ile-de-France et dans le Nord-Pas-de-Calais.(1*)ATTENTION : la plante entière contient des oxalates (acide oxalique) pouvant provoquer des troubles chez les personnes sensibles[{{{(dp*)(5(+x),27(+x))] ***; les feuilles ne devrait donc pas être consommées en grandes quantités[{{{0(+x)]*** ***; cf. fiche toxine pour plus d'informations[{{{(rp*)]. Plante protégée en Ile-de-France et dans le Nord-Pas-de-Calais[{{{TB].***

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

De gauche à droite :

Par Atlas de la flore alpine. Publié par le Club alpin allemand et autrichien Atlas Fl. Alpine vol. 5 (1899) t. 413, via plantillustrations
Par Smith, J.E., English botany, or coloured figures of British plants, ed. 3 [B] [J.E. Sowerby et al] (1863-1899) Engl. Bot., ed. 3 vol. 8 (1868) t. 1222, via plantillustrations

- ***Autres infos :***

  dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

  - ***Statut :***

    C'est un légume cultivé commercialement{{{0(+x) (traduction automatique)}.

    Original : It is a commercially cultivated vegetable{{{0(+x)}.

  - ***Distribution :***

    C'est une plante tempérée. Il fait bien sur un sol rocheux bien drainé. Il a besoin d'une position ensoleillée protégée. Il pousse dans les régions alpines et subalpines. Il convient aux zones de rusticité 3-9{{{0(+x) (traduction automatique)}.

    Original : It is a temperate plant. It does well on rocky well-drained soil. It needs a protected sunny position. It grows in alpine and sub-alpine regions. It suits hardiness zones 3-9{{{0(+x)}.

  - ***Localisation :***

    Afrique, Australie, Balkans, Bosnie, Grande-Bretagne, Égypte, Europe, France *, Allemagne, Inde, Irak, Italie, Afrique du Nord, Amérique du Nord, Slovénie, Afrique du Sud, Afrique australe, Espagne, Suisse, Tasmanie, Turquie, USA{{{0(+x) (traduction automatique)}.

    Original : Africa, Australia, Balkans, Bosnia, Britain, Egypt, Europe, France*, Germany, India, Iraq, Italy, North Africa, North America, Slovenia, South Africa, Southern Africa, Spain, Switzerland, Tasmania, Turkey, 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 :***

- ***Tela Botanica :*** https://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-75335 ***;***
- ***[5]"Plants For a Future" (en anglais) :*** https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Rumex_scutatus ***;***

dont classification :

- ***"The Plant List" (en anglais) :*** www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2424805 ***;***

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

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

Ambasta S.P. (Ed.), 2000, The Useful Plants of India. CSIR India. p 535 ; Bodkin, F., 1991, Encyclopedia Botanica. Cornstalk publishing, p 895 ; Bremness, L., 1994, Herbs. Collins Eyewitness Handbooks. Harper Collins. p 213 ; Burnie, G & Fenton-Smith, J., 1999, A Grower's Guide to Herbs. Murdoch Books. p 66 ; Cheifetz, A., (ed), 1999, 500 popular vegetables, herbs, fruits and nuts for Australian Gardeners. Random House p 153 ; Cundall, P., (ed.), 2004, Gardening Australia: flora: the gardener's bible. ABC Books. p 1288 ; Ertug, F., 2000, An Ethnobotanical Study in Central Anatolia (Turkey). Economic Botany Vol. 54. No. 2. pp. 155-182 ; Esperanca, M. J., 1988. Surviving in the wild. A glance at the wild plants and their uses. Vol. 1. p 359 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 187 ; Hadfield, J., 2001, The A-Z of Vegetable Gardening in South Africa. Struik p 135 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), Sturtevant's edible plants of the world. p 584 ; Hemphill, I, 2002, Spice Notes. Macmillan. p 371 ; Hibbert, M., 2002, The Aussie Plant Finder 2002, Florilegium. p 282 ; Jackes, D. A., 2007, Edible Forest Gardens ; Kargioglu, M., et al, 2008, An Ethnobotanical Survey of Inner-West Anatolia, Turkey. Human Ecology 36:763-777 ; Kays, S. J., and Dias, J. C. S., 1995, Common Names of Commercially Cultivated Vegetables of the World in 15 languages. Economic Botany, Vol. 49, No. 2, pp. 115-152 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, The Cambridge World History of Food. CUP p 1854 ; Lentini, F. and Venza, F., 2007, Wild food plants of popular use in Sicily. J Ethnobiol Ethnomedicine. 3: 15 ; Plants For A Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. https://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/ ; Redzic, S. J., 2006, Wild Edible Plants and their Traditional Use in the Human Nutrition in Bosnia-Herzegovina. Ecology of Food and Nutrition, 45:189-232 ; Rigat, M et al, 2009, Ethnobotany of Food Plants in the High River Ter Valley (Pyrenees, catalonia, Iberian Peninsula): Non-Crop Food Vascular Plants and Crop Food Plants with medicinal Properties. Ecology of Food and Nutrition, 48:303-327 ; Sp. pl. 1:337. 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 331