

Ruta chalepensis L., 1767 (Rue de chalep)

Identifiants : 28421/rutcha

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 ;**
- **Clade : Rosidées ;**
- **Clade : Malvidées ;**
- **Ordre : Sapindales ;**
- **Famille : Rutaceae ;**

- **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- **Règne : Plantae ;**
- **Division : Magnoliophyta ;**
- **Classe : Magnoliopsida ;**
- **Ordre : Sapindales ;**
- **Famille : Rutaceae ;**
- **Genre : Ruta ;**

- **Synonymes : *Ruta bracteosa* DC, *Ruta angustifolia* Pers, *Ruta graveolens* Linn, var. *angustifolia* Hook.f ;**

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Mediterranean Aleppo rue, Egyptian rue, fringed rue , Arudu, Aruvadam, Arvada, Chedi, Egyptian rue, Ermul, Faijen, Fringed rue, Ispunol, Naga dali soppu, Nagadhali, Pisarum, Ruda, Ruta, Sadab, Satapa, Satari, Serdapa, Simesdanu, Sithab ;**



- **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, feuilles - aromatisant, feuilles - thé**^{{{0(+x)}}}.

Utilisation(s)/usage(s)^{μ{{0(+x)}}} **culinaires :**

-les parties aériennes sont utilisées pour aromatiser les liqueurs ;

-les feuilles sont utilisées pour parfumer les salades et les ragoûts ; elles sont ajoutées aux saucisses à l'agneau et au boeuf ; elles sont également utilisées dans les omelettes ; les feuilles sont utilisées pour les tisanes^{{{0(+x)}}}.**(1*)**

Les parties aériennes sont utilisées pour aromatiser les liqueurs. Les feuilles sont utilisées pour parfumer les salades et les ragoûts. Ils sont ajoutés aux saucisses d'agneau et de bœuf. Ils sont également utilisés dans les omelettes. Les feuilles sont utilisées pour les tisanes



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

- **Note médicinale : ***

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



De gauche à droite :

Par Sibthorp, J., Smith, J.E., *Flora Graeca* (1806-1840) *Fl. Graec.* vol. 4 (1823) t. 368 p. 61 , via plantillustrations

Par Descourtilz, M.E., *Flore [pittoresque et] médicale des Antilles* (1821-1829) *Fl. Méd. Antilles* vol. 8 (1829) [tt. 533-600] t. 595, via plantillustrations

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Distribution :**

C'est une plante de climat méditerranéen. Il pousse dans les endroits rocheux secs. En Argentine, il passe du niveau de la mer à 1 200 m d'altitude^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : It is a Mediterranean climate plant. It grows in dry rocky places. In Argentina it grows from sea level to 1,200 m above sea level^{{{{0(+x)}}}}.

- **Localisation :**

Afrique, Argentine, Asie, Chili, Cuba, République dominicaine, Égypte, Europe *, Haïti, Inde, Italie, Jordanie, Méditerranée, Afrique du Nord, Palestine, Sao Tomé-et-Principe, Amérique du Sud, Espagne, Syrie, Tunisie, Uruguay, Ouest Indes^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : Africa, Argentina, Asia, Chile, Cuba, Dominican Republic, Egypt, Europe*, Haiti, India, Italy, Jordan, Mediterranean, North Africa, Palestine, Sao Tome and Principe, South America, Spain, Syria, Tunisia, Uruguay, West Indies^{{{{0(+x)}}}}.

- **Notes :**

Il existe 8 espèces de Ruta. Il est utilisé en médecine^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : There are 8 Ruta species. It is used in medicine^{{{{0(+x)}}}}.

- **Nombre de graines au gramme : 600/700 ;**

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

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

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2527496 ;

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

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

Ali-Shtayeh, M. S., et al, 2008, *Traditional knowledge of wild edible plants used in Palestine (Northern West Bank): A comparative study*. *J Ethnobiol Ethnomed.* 4: 13 ; Al-Qura'n, S. A., 2010, *Ethnobotanical and Ecological Studies of Wild Edible Plants in Jordan*. *Libyan Agriculture Research Center Journal International* 1(4):231-243 ; Ambasta S.P. (Ed.), 2000, *The Useful Plants of India*. CSIR India. p 536 ; Blamey, M and Grey-Wilson, C., 2005, *Wild flowers*

of the Mediterranean. A & C Black London. p 122 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 221 ; Mant. pl. 1:69. 1767 ; Pieroni, A., 1999, Gathered wild food plants in the Upper Valley of the Serchio River (Garfagnana), Central Italy. Economic Botany 53(3) pp 327-341 ; Plants of Haiti Smithsonian Institute [https://botany.si.edu/antilles/West Indies](https://botany.si.edu/antilles/West%20Indies) ; 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 ; van Wyk, B., 2005, Food Plants of the World. An illustrated guide. Timber press. p 332