

Ruta graveolens L., 1753 (Rue officinale)

Identifiants : 28423/rutgra

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 français :** rue, rue puante, rue vineuse, rue des jardins, rue fétide, herbe à chat, herbe de grâce, herbe de mort, herbe à la belle fille, herbe de la rue, péganion, rue domestique ;

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** common rue, rue, Weinraute (de), unhyang (ko transcrit), arruda (pt), ruta (ru translittéré), ruda (es), ruda de monte (es), vinruta (sv) ;



- **Note comestibilité :** *

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

Les feuilles fraîches peuvent être utilisées hachées (parfois macérées dans du vinaigre) pour assaisonner les sauces et les plats de viande (saucisses, farces?). À utiliser modérément à cause du goût amer, et piquant, et des risques de toxicité. En Éthiopie, on en met une brindille dans les tasses de café, et parfois dans les tasses de thé. Les graines sont utilisées dans la préparation du vin de palme, dans les mélanges d'épices, certaines boissons. En Italie du Nord, elles sont utilisées pour parfumer l'eau-de-vie (grappa alla ruta)^{(((p*))0(+x),wiki)}.

Détails :

Partie(s) comestible(s)^{(((0(+x)))} : pousses, graines - café^{(((0(+x)))}.

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

-les feuilles sont amères et piquantes et utilisées comme potherbe ; elles sont hachées et utilisées pour aromatiser les aliments et picklées ; elles sont utilisées pour aromatiser la viande de saucisse et les farces ; elles sont brassées dans le thé ;

-les graines sont utilisées dans la préparation de vin de palme ; elles sont utilisées dans les épices ; elles sont utilisées dans certaines boissons ; elles sont utilisées pour parfumer l'eau de vie italienne^{(((0(+x)))}.(1*)

Les feuilles sont amères et piquantes et utilisées comme potager. Ils sont hachés et utilisés pour aromatiser les aliments et

marinés. Il est utilisé pour parfumer la viande de saucisse et les farces. Ils sont brassés en thé. Les graines sont utilisées dans la préparation du vin de palme. Ils sont utilisés dans les épices. Il est utilisé dans certaines boissons. Il est utilisé pour aromatiser le brandy italien. ATTENTION: Il est toxique à fortes doses. Il peut provoquer une irritation cutanée chez les personnes sensibles



(1*)ATTENTION : elle est toxique à fortes doses ; le contact avec toute partie de la plante (et pas uniquement la sève) peut provoquer une irritation de la peau (photodermatite de contact) chez les personnes à la peau sensible.

En effet, les Rutacées sont riches en furanocoumarines photosensibilisantes, un contact avec la plante suivi d'une exposition au soleil peut entraîner une dermatite aiguë ; pour une personne sensible, après un contact accidentel (souvent en passant près de la plante lors d'un désherbage, d'une cueillette : bras, jambes) il convient de bien nettoyer au savon la peau touchée avant toute exposition au soleil, ou bien d'occulter la partie de la peau touchée à l'aide d'un vêtement afin de la cacher de toute lumière du soleil.(1*)ATTENTION : elle est toxique à fortes doses^{{{{0(+x)}}} ; le contact avec toute partie de la plante (et pas uniquement la sève) peut provoquer^{{{{wiki}}} une irritation de la peau^{{{{0(+x)}}} (photodermatite de contact^{{{{wiki}}}) chez les personnes à la peau sensible^{{{{0(+x)}}}.

En effet, les Rutacées sont riches en furanocoumarines photosensibilisantes, un contact avec la plante suivi d'une exposition au soleil peut entraîner une dermatite aiguë ; pour une personne sensible, après un contact accidentel (souvent en passant près de la plante lors d'un désherbage, d'une cueillette : bras, jambes) il convient de bien nettoyer au savon la peau touchée avant toute exposition au soleil, ou bien d'occulter la partie de la peau touchée à l'aide d'un vêtement afin de la cacher de toute lumière du soleil^{{{{wiki}}}.

- Note médicinale : ***
- Usages médicaux : Plante toxique utilisée autrefois pour les propriétés emménagogues et abortives de son essence. En fait, les propriétés abortives seraient dues aux très violentes contractions abdominales qu'elle provoque, causant l'expulsion du fœtus mais également des hémorragies entraînant le plus souvent la mort de la mère (comme le cas de la sabbine).

La plante est également rubéfiante (présence de bergaptène). L'odeur particulièrement désagréable de cette plante en dissuade heureusement la consommation.

À petite dose, la rue a la réputation d'avoir des vertus toniques et stimulantes qui facilitent la digestion. Elle contient une substance qui lui doit son nom, la rutine (ou rutoside), proche de la vitamine C (ancienne « vitamine P »), aux propriétés antioxydantes. ;

- Usages médicaux : C'est un répulsif pour les insectes, notamment les puces et les pucerons. Elle est également réputée éloigner les vipères et peut aussi servir à éloigner les chats^{{{{wiki}}} ;
- Illustration(s) (photographie(s) et/ou dessin(s)):



De gauche à droite :

Par Leonora (Ellie) Enking, via flickr

Par Thomé, O.W., Flora von Deutschland Österreich und der Schweiz (1886-1889), via plantillustrations.org

- Autres infos :

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- Distribution :

Une plante tempérée. Il est résistant au gel. Il convient aux zones de rusticité 5-9. Dans les jardins botaniques de Hobart^{{{{0(+x)}}} (traduction automatique).

Original : *A temperate plant. It is frost hardy. It suits hardiness zones 5-9. In Hobart Botanical gardens*^{{{(0(+x))}}}.

◦ **Localisation :**

Afrique, Albanie, Asie, Australie, Grande-Bretagne, Canada, Amérique centrale, Chine, Cuba, Afrique de l'Est, Éthiopie, Europe, France, Allemagne, Grèce, Hawaï, Inde, Indonésie, Italie, Lituanie, Macédoine, Malaisie, Méditerranée, Mexique, Myanmar, Pays-Bas, Afrique du Nord, Amérique du Nord, Norvège, Pacifique, Paraguay, Scandinavie, Asie du Sud-Est, Serbie, Singapour, Slovénie, Afrique du Sud, Afrique australe, Amérique du Sud, Espagne, Tasmanie, Turquie, USA, Venezuela, Yougoslavie^{{{(0(+x)) (traduction automatique)}}.

Original : *Africa, Albania, Asia, Australia, Britain, Canada, Central America, China, Cuba, East Africa, Ethiopia, Europe, France, Germany, Greece, Hawaii, India, Indonesia, Italy, Lithuania, Macedonia, Malaysia, Mediterranean, Mexico, Myanmar, Netherlands, North Africa, North America, Norway, Pacific, Paraguay, Scandinavia, SE Asia, Serbia, Singapore, Slovenia, South Africa, Southern Africa, South America, Spain, Tasmania, Turkey, USA, Venezuela, Yugoslavia*^{{{(0(+x))}}}.

◦ **Notes :**

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

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

- **Nombre de graines au gramme :** 500 ;

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

- **Doctissimo :** <https://www.doctissimo.fr/sante/homeopathie/souches-homeopathiques/ruta-graveolens> ;
- **Passeport santé :** <https://www.passeportsante.net/fr/Solutions/MedicamentsHomeopathiques/Fiche.aspx?doc=medicament-homeopathique-ruta-graveolens> ;
- ⁵ **"Plants For a Future" (en anglais) :** https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Ruta_graveolens ;

dont classification :

- **"The Plant List" (en anglais) :** www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2527408 ;
- **"GRIN" (en anglais) :** <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=32578> ;

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 536 ; Bianchini, F., Corbetta, F., and Pistoia, M., 1975, Fruits of the Earth. Cassell. p 206 ; Blamey, M and Grey-Wilson, C., 2005, Wild flowers of the Mediterranean. A & C Black London. p 122 ; Bodkin, F., 1991, Encyclopedia Botanica. Cornstalk publishing, p 897 ; Bremness, L., 1994, Herbs. Collins Eyewitness Handbooks. Harper Collins. p 124 ; Brickell, C. (Ed.), 1999, The Royal Horticultural Society A-Z Encyclopedia of Garden Plants. Convent Garden Books. p 919 ; Burnie, G & Fenton-Smith, J., 1999, A Grower's Guide to Herbs. Murdoch Books. p 60 ; 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 ; Esperanca, M. J., 1988. Surviving in the wild. A glance at the wild plants and their uses. Vol. 2. p 186 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 221 ; Foo, J.T.S.(ed), 1996, A Guide to Common Vegetables. Singapore Science Foundation. p 128 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), Sturtevant's edible plants of the world. p 585 ; Heywood, V.H., Brummitt, R.K., Culham, A., and Seberg, O. 2007, Flowering Plant Families of the World. Royal Botanical Gardens, Kew. p 287 ; Hibbert, M., 2002, The Aussie Plant Finder 2002, Florilegium. p 282 ; Joyce, D., 1998, The Garden Plant Selector. Ryland, Peters and Small. p 158 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, The Cambridge World History of Food. CUP p 434 ; Kybal, J., 1980, Herbs and Spices, A Hamlyn Colour Guide, Hamlyn Sydney p 172 ; Lord, E.E., & Willis, J.H., 1999, Shrubs and Trees for Australian gardens. Lothian. p 260 ; Molla, A., Ethiopian Plant Names. <https://www.ethiopic.com/aplants.htm> ; Morley, B. & Everard, B., 1970, Wild Flowers of the World. Ebury press. Plate 35 ; Peters, C. R., O'Brien, E. M., and Drummond, R.B., 1992, Edible Wild plants of Sub-saharan Africa. Kew. p 178 ; Plants For A Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <https://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; Purseglove, J.W., 1968, Tropical Crops Dicotyledons, Longmans. p 494 ; Sp. pl. 1:383. 1753 ; Staples, G.W. and Herbst, D.R., 2005, A tropical Garden Flora. Bishop Museum Press, Honolulu, Hawaii. p 510 ; van Wyk, B., 2005, Food Plants of the World. An illustrated guide. Timber press. p 332