

Campanula rapunculus L., 1753 (Campanule raiponce)

Identifiants : 6015/camrap

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 04/05/2024

- Classification phylogénétique :

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Dicotylédones vraies ;
- Clade : Astéridées ;
- Clade : Campanulidées ;
- Ordre : Asterales ;
- Famille : Campanulaceae ;

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Campanulales ;
- Famille : Campanulaceae ;
- Genre : Campanula ;

- Synonymes français : raiponce cultivée, rampouchou, repouncho, bâton de Saint Jacques, rave sauvage, petite rave, petite raiponce de Carême, bâton de Jacob, pied de sauterelle, cheveux d'Évêque, pied de mouton, clochette bleue, pied-de-sauterelle ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : rampion, rampion bellflower , Rapunzel-Glockenblume (de), rapunkelklocka (sv) ;



- Note comestibilité : ****

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

Racine (racines^{27(+x)} {crues ou cuites^{{{(dp*)}}} (bouillies^{27(+x)} } [nourriture/aliment^{{{(dp*)}}} : en salade^{27(+x)} ou comme légume^(dp*)]) et feuille (idem racine^{~27(+x)} {ex. : comme potherbe^{{{(dp*)}}}}) comestible.

Détails :

Culture maraîchère locale, en particulier en Sibérie^{{{(27(+x))}}}.

Les jeunes feuilles tendres sont consommées crues ou cuites. Les jeunes racines peuvent être consommées crues dans les salades tandis que les racines plus anciennes sont cuites bouillies, rôties ou frites

Partie testée : feuilles^{{{(0(+x))}}} (traduction automatique)

Original : Leaves^{{{(0(+x))}}}

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro-vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
	0	0	0	0	0	0	0



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

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



De gauche à droite :

Par Oeder G.C. (Flora Danica, Hft 23, t. 1326, 1761-1883), via plantillustrations

Par Hortus Romanus juxta Systema Tournefortianum (vol. 1: t. 74, 1783-1816), 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 préfère un sol bien drainé mais humide. Il fonctionne mieux lorsque le sol est neutre ou alcalin. Il peut tolérer une gamme de pH de 4,8 à 7,5. Les plantes peuvent tolérer de fortes gelées (-15 °C). Il se produit naturellement dans les sites herbeux et les landes des régions tempérées de l'hémisphère nord. Il convient aux zones de rusticité 4-9^{{{0(+x)}} (traduction automatique)}.

Original : It is a temperate plant. It prefers a well drained but moist soil. It does best when the soil is neutral or alkaline. It can tolerate a pH range of 4.8 to 7.5. Plants can tolerate heavy frosts (-15°C). It occurs naturally in grassy sites and heaths in temperate northern hemisphere places. It suits hardiness zones 4-9^{{{0(+x)}}.}

- **Localisation :**

Afrique, Albanie, Algérie, Australie, Autriche, Azerbaïdjan, Belgique, Grande-Bretagne *, Bulgarie, République tchèque, Europe, France, Géorgie, Allemagne, Grèce, Hongrie, Iran, Israël, Italie, Jordanie, Liban, Méditerranée, Moldavie, Maroc, Pays-Bas, Afrique du Nord, Amérique du Nord, Pologne, Portugal, Roumanie, Russie, Slovaquie, Slovénie, Espagne Suisse, Syrie, Tasmanie, Tunisie, Turquie, Ukraine, USA, Yougoslavie^{{{0(+x)}} (traduction automatique)}.

Original : Africa, Albania, Algeria, Australia, Austria, Azerbaijan, Belgium, Britain*, Bulgaria, Czech Republic, Europe, France, Georgia, Germany, Greece, Hungary, Iran, Israel, Italy, Jordan, Lebanon, Mediterranean, Moldova, Morocco, Netherlands, North Africa, North America, Poland, Portugal, Romania, Russia, Slovakia, Slovenia, Spain Switzerland, Syria, Tasmania, Tunisia, Turkey, Ukraine, USA, Yugoslavia^{{{0(+x)}}.}

- **Notes :**

Il existe environ 300 espèces de Campanules^{{{0(+x)}} (traduction automatique)}.

Original : There are about 300 Campanula species^{{{0(+x)}}.}

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

- **Tela Botanica :** <https://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-75011-synthese> ;
 - **FloreAlpes :** https://www.floreAlpes.com/fiche_campanularapunculus.php ;

- **FLEURS DU SUD** :
<https://www.fleursdusud.fr/index.php/cd/cab-can/1156-campanula-rapunculus--campanule-raiponce--campanulacees-> ;
- **Jardin! L'Encyclopédie** : <https://nature.jardin.free.fr/2012/campanula-rapunculus.html> ;
- **Wikipedia** :
 - [https://fr.wikipedia.org/wiki/Campanule_raiponce_\(en_français\)](https://fr.wikipedia.org/wiki/Campanule_raiponce_(en_français)) ;

- ⁵"**Plants For a Future**" (en anglais) : <https://www.pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Campanula+rapunculus> ;

dont classification :

- "**The Plant List**" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-365813 ;

dont livres et bases de données : ²⁷Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 64, par Louis Bubenicek) ;

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

Abbet, C., et al, 2014, *Ethnobotanical survey on wild alpine food plants in Lower and Central Valais (Switzerland)*. *Journal of Ethnopharmacology* 151 (2014) 624-634 ; Bircher, A. G. & Bircher, W. H., 2000, *Encyclopedia of Fruit Trees and Edible Flowering Plants in Egypt and the Subtropics*. AUC Press. p 76 ; Biscotti, N. et al, 2018, *The traditional food use of wild vegetables in Apulia (Italy) in the light of Italian ethnobotanical literature*. *Italian Botanist* 5:1-24 ; Bodkin, F., 1991, *Encyclopedia Botanica*. Cornstalk publishing, p 209 ; Bremness, L., 1994, *Herbs. Collins Eyewitness Handbooks*. Harper Collins. p 157 ; Cerne, M., 1992, *Wild Plants from Slovenia used as Vegetables*. *Acta Horticulturae* 318 ; Cundall, P., (ed.), 2004, *Gardening Australia: flora: the gardener's bible*. ABC Books. p 322 ; Davis, S.D., Heywood, V.H., & Hamilton, A.C. (eds), 1994, *Centres of plant Diversity*. WWF. Vol 2. p 340 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 69 ; Hadjichambis, A. C., et al, 2007, *Wild and semi-domesticated food plant consumption in seven circum-Mediterranean areas*. *International Journal of Food Sciences and Nutrition*. 2007, 1-32. ; Hammer, K. & Spahillari, M., 1999, *Crops of European origin. in Report of a networking group on minor crops*. IPGRI p 44 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 147 ; Heywood, V.H., Brummitt, R.K., Culham, A., and Seberg, O. 2007, *Flowering Plant Families of the World*. Royal Botanical Gardens, Kew. p 84 ; Hibbert, M., 2002, *The Aussie Plant Finder 2002*, *Florilegium*. p 59 ; 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 1743 ; Lim, T. K., 2015, *Edible Medicinal and Non Medicinal Plants*. Volume 9, *Modified Stems, Roots, Bulbs*. Springer p 22 ; Mabey, R., 1973, *Food for Free. A Guide to the edible wild plants of Britain*, Collins. p 70 ; 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 for a Future database*, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <http://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; Simkova, K. et al, 2014, *Ethnobotanical review of wild edible plants used in the Czech Republic*. *Journal of Applied Botany and Food Quality* 88, 49-67 ; Sp. pl. 1:164. 1753 ; Tardio, J., et al, *Ethnobotanical review of wild edible plants in Spain*. *Botanical J. Linnean Soc.* 152 (2006), 27-71 ; Tronickova, E. & Krejcova, Z., 1987, *Ortaggi*, *Istituto Geografico de Agostini, Cecoslovacchia*. p 58 ; Turner, N. J. et al, 2011, *Edible and Tended Wild Plants, Traditional Ecological Knowledge and Agroecology*. *Critical Reviews in Plant Sciences*, 30:198-225 ; 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)