

# ***Fallopia japonica* (Houtt.) Ronse Decr., 1988 (Renouée du Japon)**

**Identifiants : 3820/faljap**

**Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze ([Le Potager de mes/nos Rêves](#))  
Dernière modification le 01/10/2020**

• **Classification/taxinomie :**

◦ **Famille :** Polygonaceae ;

- **Synonymes :** *Polygonum cuspidatum* Siebold & Zucc. 1846, *Reynoutria japonica* Houtt. 1777 (synonyme, selon TPL ; nom accepté et "synonyme de" {nom retenu}, selon GRIN) ;
- **Synonymes français :** renouée à feuilles pointues, persicaire à feuilles cuspidées, renouée de Siebold, renouée cuspidée. ;
- **Nom(s) anglais et/ou international(aux) :** Japanese knotweed, Mexican-bamboo ;



- **Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) :** Feuille (jeunes, dont pousses et tiges ; cuites 1μ) et racine (cuites 1μ) comestibles. ;

Les jeunes pousses sont cuites et consommées comme légume 1μ (potherbe 1μ) ;



**Précautions à prendre :**

**néant, inconnus ou indéterminés.**

- **Autres infos :** Plante vivace, du Japon 1μ ;
- **Catégories :** pscf, cp, sauces, rhubarbe, tarte, compote, confiture, ps, cse, ché, légume 1 ;
- **Arôme et/ou texture :** acidulé et sucré, proche de la rhubarbe en moins prononcé 1 ;
- **Illustration(s) (photographie(s) et/ou dessin(s)):**

Curtis's Botanical Magazine (vol. 106 [ser. 3, vol. 36]: t. 6503, 1880) [A.B.], via [plantillustrations.org](#)

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

**dont classification :**

- ["The Plant List" \(en anglais\)](#) ;
- ["GRIN" \(en anglais\)](#) ;
- [INPI \(recherche. en anglais\)](#) ;

**dont Google (recherche de/pour) "Fallopia japonica" :** [pages](#), [images](#) / **"Renouée du Japon" :** [pages](#) ;

**dont livres et bases de données :** 0"**FOOD PLANTS INTERNATIONAL**" (en anglais), 1**Plantes sauvages comestibles** (livre page 89, par S.G. Fleischhauer, J. Guthmann et R. Spiegelberger), 7**Le Potager d'un curieux - histoire, culture et usages de 250 plantes comestibles peu connues ou inconnues** (livre, pages 463 à 464 [*Polygonum cuspidatum* Siebold & Zucc.], par A. Paillieux et D. Bois) ;

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

Beckstrom-Sternberg, Stephen M., James A. Duke, and K.K. Wain. "The Ethnobotany Database." <http://probe.nalusda.gov:8300/cgi-bin/browse/ethnobotdb>. (ACEDB version 4.3 - data version July 1994). (As *Reynoutria japonica*) ; Bot. J. Linn. Soc. 98:369. 1988 ; Bremness, L., 1994, Herbs. Collins Eyewitness Handbooks. Harper Collins. p 209 (As *Reynoutria japonica*) ; Chen, B. & Qiu, Z., Consumer's Attitudes towards Edible Wild Plants, Ishikawa Prefecture, Japan. p 24 [www.hindawi.com/journals/ijfr/aip/872413.pdf](http://www.hindawi.com/journals/ijfr/aip/872413.pdf) (As *Reynoutria japonica*) ; Cundall, P., (ed.), 2004, Gardening Australia: flora: the gardener's bible. ABC Books. p 597 ; Kimura ; Marinelli, J. (Ed), 2004, Plant. DK. p 454 ; Moerman, D. F., 2010, Native American Ethnobotany. Timber Press. p 423 (As *Polygonum cuspidatum*) ; 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 (As *Reynoutria japonica*) ; Tasmanian Herbarium Vascular Plants list p 45