Ranunculus repens L., 1753 (Renoncule rampante)

Identifiants: 26832/ranrep

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 08/05/2024

- · Classification phylogénétique :
 - Clade: Angiospermes;
 Clade: Dicotylédones vraies;
 Ordre: Ranunculales;
 - Famille : Ranunculaceae ;
- · Classification/taxinomie traditionnelle:
 - ∘ Règne : Plantae ;
 - Division : Magnoliophyta ;
 - · Classe: Magnoliopsida;
 - o Ordre: Ranunculales;
 - · Famille : Ranunculaceae ;
 - Genre: Ranunculus;
- · Synonymes français : bouton d'or ;
- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : creeping buttercup, butter daisy, creeping crowfoot , PlazecÌŒa zlatica ;



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

Feuilles, racine $^{(\{(0)+x)}$. Feuilles consommées comme légume $^{(\{(27(+x)})}$ (ex: comme potherbe $^{(\{(dp^*)})$). Graines consommées bouillies. Rhizomes consommés localement comme légume $^{(\{(27(+x))})$. Le genre a également été utilisé comme agent de coagulation / caillage (caille-lait) pour la préparation de fromage $^{(\{(-24(dp^*))})$. $^{(1*)}$



(1*)ATTENTION: présence de renonculine, un glycoside qui libère de la protoanémonine, une toxine vésicante (irritante) responsable de l'âcreté des renonculacées; les feuilles sont âcres et toxiques en l'absence de traitement{{{ (ébullition et changement d'eau, ou séchage); voir fiche "protoanémomine", pour plus d'informations.(1*)ATTENTION^{O(+x)}: présence de renonculine, un glycoside qui libère de la protoanémonine, une toxine vésicante (irritante) responsable de l'âcreté des renonculacées ((((dp²)); les feuilles sont âcres et toxiques en l'absence de traitement{{{ (fo+)(dp²)} (ébullition et changement d'eau, ou séchage); voir fiche "protoanémomine", pour plus d'informations ((((dp²))).

- Note médicinale : *
- Usages médicinaux : Selon une étude ethnobotanique publiée par Françoise et Grégoire Nicollier en 1984, sur les plantes dans la vie quotidienne à Bagnes, cette plante (dénommée fî fraide (« racine froide ») ou pyà de tsyöre (« pied-de-chèvre ») dans le patois local était autrefois utilisée dans la pharmacopée traditionnelle comme vésicatoire, mise en compresse sur les infections, pour l'Homme comme pour le bétail (((wiki));
- Illustration(s) (photographie(s) et/ou dessin(s)):





De gauche à droite :

Par , wikimedia Par JoJan, via wikimedia

Autres infos :

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL":

· Distribution:

C'est une plante tempérée. Il pousse dans un sol humide. En Argentine, il passe du niveau de la mer à 2000 m audessus du niveau de la mer. Il convient aux zones de rusticité 3-9. Herbier de Tasmanie ((0+x) (traduction automatique)).

Original : It is a temperate plant. It grows in damp soil. In Argentina it grows from sea level to 2,000 m above sea level. It suits hardiness zones 3-9. Tasmania Herbarium $\frac{((0)(+x))}{2}$.

· Localisation:

Argentine, Arménie, Asie, Australie, Brésil, Grande-Bretagne, Chili, Europe, Malouines, Italie, Mongolie, Slovénie, Amérique du Sud, Tasmanie ((10(+x) (traduction automatique)).

Original : Argentina, Armenia, Asia, Australia, Brazil, Britain, Chile, Europe, Falklands, Italy, Mongolia, Slovenia, South America, Tasmania $^{((0)(+x))}$.

Notes:

Il existe environ 400 espèces de Ranunculus (((0(+x) (traduction automatique)

Original: There are about 400 Ranunculus species (((0(+x))).

• Liens, sources et/ou références :

- Tela Botanica: https://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-55340;
- Wikipedia:
 - https://fr.wikipedia.org/wiki/Renoncule rampante (en français);
 - https://de.wikipedia.org/wiki/Kriechender Hahnenfu%C3%9F (source en anglais);
- ° 5"Plants For a Future" (en anglais): https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Ranunculus_repens;

dont classification:

• "The Plant List" (en anglais): www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2526688;

dont livres et bases de données : ⁰"Food Plants International" (en anglais), 27Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 256, par Louis Bubenicek), 241"Cheesemaking Practice" (livre en anglais, pages 157 et 158, par Reg Scott,R. Richard Kennet);

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

Cundall, P., (ed.), 2004, Gardening Australia: flora: the gardener's bible. ABC Books. p 1132; Dashorst, G.R.M., and Jessop, J.P., 1998, Plants of the Adelaide Plains & Hills. Botanic Gardens of Adelaide and State Herbarium. p 64; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), Sturtevant's edible plants of the world. p 548; Hibbert, M., 2002, The Aussie Plant Finder 2002, Florilegium. p 245; Hyde-Wyatt, B.H. & Morris D.I., 1975, Tasmanian Weed Handbook. Dept of Ag

Tasmania. p 95; Lamp, C & Collet F., 1989, Field Guide to Weeds in Australia. Inkata Press. p 232; Paoletti, M.G., Dreon, A.L., and Lorenzoni, G.G., 1995, Pistic, Traditional Food from Western Friuli, NE Italy. Economic Botany 49(1) pp 26-30; Plants For A Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. https://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/; Sainty, G.R. & Jacobs, S.W.L., 1981, Waterplants of New South Wales. Water Resources Commission. NSW p 385; Sp. pl. 1:554. 1753; Tasmanian Herbarium Vascular Plants list p 48; Wilson, A.J.G., (Ed.), 1994, Flora of Australia Volume 49, Oceanic Islands1, Australian Government Publishing Service, Canberra. p 52