

Ranunculus repens L., 1753 (Renoncule rampante)

Identifiants : 2759/ranrep

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze ([Le Potager de mes/nos Rêves](#))
Dernière modification le 25/09/2020

- Classification/taxinomie :
 - Famille : Ranunculaceae ;
- Synonymes français : bouton d'or ;
- Nom(s) anglais et/ou international(aux) : creeping buttercup, butter daisy, creeping crowfoot ;
- Rapport de consommation et comestibilité/comestibilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) : Feuilles, racine $\mu\{0(+x)\mu$. Feuilles consommées comme légume $\mu\{27(+x)\mu$ (ex: comme pothebe $\mu\{dp^*\mu$). Graines consommées bouillies. Rhizomes consommés localement comme légume $\mu\{27(+x)\mu$. Le genre a également été utilisé comme agent de coagulation / caillage (caille-lait) pour la préparation de fromage $\mu\{--241(dp^*)\mu$. (1*)



Précautions à prendre :

(1*)ATTENTION $\mu\{0(+x)\mu$: présence de protoanémomine, une toxine vésicante (irritante) responsable de l'âcreté des renonculacées $\mu\{dp^*\mu$; les feuilles sont âcres et toxiques en l'absence de traitement $\mu\{0(+)(dp^*)\mu$ (ébullition et changement d'eau, ou séchage) ; voir fiche "protoanémomine", pour plus d'informations $\mu\{dp^*\mu$.

- Catégories : pscf ;
- Liens, sources et/ou références :
 - Wikipedia :
 - [https://fr.wikipedia.org/wiki/Renoncule_rampante_\(en_français\)](https://fr.wikipedia.org/wiki/Renoncule_rampante_(en_français)) ;
 - [https://de.wikipedia.org/wiki/Kriechender_Hahnenfu%C3%9F_\(source_en_anglais\)](https://de.wikipedia.org/wiki/Kriechender_Hahnenfu%C3%9F_(source_en_anglais)) ;

◦ Tela Botanica : <https://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-55340> ;

dont classification :

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

dont Google (recherche de/pour) "Ranunculus repens" : [pages](#), [images](#) / "Renoncule rampante" : [pages](#) ;

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 "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. <http://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,

