

# Ranunculus sceleratus L., 1753 (Renoncule à feuilles de céleri)

Identifiants : 2760/ransce

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze ([Le Potager de mes/nos Rêves](#))  
Dernière modification le 19/09/2020

- **Classification/taxinomie :**
  - Famille : Ranunculaceae ;
- **Synonymes français :** renoncule à feuilles de céleri, renoncule scélérate, herbe sardonique ;
- **Nom(s) anglais et/ou international(aux) :** buttercup, celery-leaved buttercup ;
- **Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) :** Les jeunes feuilles tendres sont bouillies puis ensuite cuites comme un légume (ex. : comme pothebeμ(dp\*)μ) ; l'eau de cuisson est changée ; elles peuvent aussi être séchées puis cuites et mangées ; elles peuvent être utilisées comme un légume vert fermenté et séchéμ(0(+x)μ. Plante consommée en Wallachie et anciennement en Angleterre comme légume après élimination des eaux de cuissonμ(27(+x)μ. Le genre a également été utilisé comme agent de coagulation / caillage (caille-lait) pour la préparation de fromageμ(241(dp\*)μ.(1\*)



Précautions à prendre :

**ATTENTION :** plante protégée en Bourgogneμ(TBμ.(1\*)ATTENTIONμ(0(+x)μ : présence de protoanémomine, une toxine vésicante (irritante) responsable de l'âcreté des renonculacéesμ(dp\*)μ ; les feuilles sont âcres et toxiques en l'absence de traitementμ(0(+x)μ (ébullition et changement d'eau, ou séchage) ; voir fiche "protoanémomine", pour plus d'informationsμ(dp\*)μ.

- **Catégories :** pscf ;

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

- **Wikipedia :**
  - [https://fr.wikipedia.org/wiki/Renoncule\\_sc%C3%A9l%C3%A9rate\\_\(en\\_français\)](https://fr.wikipedia.org/wiki/Renoncule_sc%C3%A9l%C3%A9rate_(en_fran%C3%A7ais)) ;
  - <https://de.wikipedia.org/wiki/Gift-Hahnenfu%C3%9F> (source en anglais) ;

- **Tela Botanica :** <https://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-75320> ;

dont classification :

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

dont Google (recherche de/pour) "Ranunculus sceleratus" : [pages](#), [images](#) / "Renoncule à feuilles de céleri" : [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" :

Ambasta S.P. (Ed.), 2000, *The Useful Plants of India*. CSIR India. p 514 ; Blamey, M and Grey-Wilson, C., 2005, *Wild flowers of the Mediterranean*. A & C Black London. p 56 ; Bodkin, F., 1991, *Encyclopedia Botanica*. Cornstalk publishing, p 869 ; Cormack, R. G. H., 1967, *Wild Flowers of Alberta*. Commercial Printers Edmonton, Canada. p 115 ; Curtis, W.M., 1956, *The Students Flora of Tasmania Vol 1* p 19 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 190 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the*

*world. p 548 ; Lazarides, M. & Hince, B., 1993, Handbook of Economic Plants of Australia, CSIRO. p 203 ; Manandhar, N.P., 2002, Plants and People of Nepal. Timber Press. Portland, Oregon. p 390 ; Pham-Hoang Ho, 1999, An Illustrated Flora of Vietnam. Nha Xuat Ban Tre. p 323 ; Plants for a Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <http://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; Singh, H.B., Arora R.K., 1978, Wild edible Plants of India. Indian Council of Agricultural Research, New Delhi. p 40 ; Sp. pl. 1:551. 1753 ; WATT,*