

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

Identifiants : 26834/ransce

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le

• **Classification phylogénétique :**

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Dicotylédones vraies ;
- Ordre : Ranunculales ;
- Famille : Ranunculaceae ;

• **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- Règne : Plantae ;
- Sous-règne : Tracheobionta ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Ranunculales ;
- Famille : Ranunculaceae ;
- Genre : Ranunculus ;

• **Synonymes :** *Ranunculus umbellatus* Roxb. ex Willd ;

• **Synonymes français :** renoncule à feuilles de céleri, renoncule scélérate, herbe sardonique ;

• **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** buttercup, celery-leaved buttercup, Baia, Bir-mani, Celery-leaved crowfoot, Cursed crowfoot, Dhungré jhar, Jaldhania, Jhal dhanía, Maocan satnhan, Mon dhonia, Nagakor, Niakhura, Othukoshi, Ram-pa, Shim, Tanga-ngayoke ;



• **Note comestibilité :** *

• **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^{(((0(+x)))} (ex. : comme potherbe^{(((dp)))}) ; 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 séché^{(((0(+x)))}. Plante consommée en Wallachie et anciennement en Angleterre comme légume après élimination des eaux de cuisson^{(((27(+x)))}. Le genre a également été utilisé comme agent de coagulation / caillage (caille-lait) pour la préparation de fromage^{(((--241(dp)))}. (1*)

MISE EN GARDE: Les feuilles sont âcres et toxiques à moins d'être traitées. Les jeunes feuilles tendres sont bouillies puis cuites plus tard comme légume. L'eau de cuisson est changée. Elle peut également être séchée puis cuite et consommée. Ils sont marinés. Il peut être utilisé comme légume vert fermenté et séché. Le porte-greffe est bouilli avec du riz et mangé



Précautions :

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

• **Note médicinale :** *

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

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

- **Tela Botanica** : <https://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-75320> ;
- **Wikipedia** :
 - https://fr.wikipedia.org/wiki/Renoncule_sc%C3%A9l%C3%A9rate (en français) ;
 - <https://de.wikipedia.org/wiki/Gift-Hahnenfu%C3%9F> (source en anglais) ;

- ⁵"Plants For a Future" (en anglais) : https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Ranunculus_scleratus ;

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2526806 ;

dont livres et bases de données : ⁰"Food Plants International" (en anglais), 27 Dictionnaire 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" :

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. <https://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,