

Rheum rhabarbarum L., 1753 (Rhubarbe)

Identifiants : 2773/rherha

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze ([Le Potager de mes/nos Rêves](#))
Dernière modification le 18/09/2020

- **Classification/taxinomie :**
 - Famille : Polygonaceae ;
- **Synonymes :** *Rheum hybridum* Murray 1775, *Rheum undulatum* (nom invalide ? (qp*)), *Rheum rhaponticum* auct. (non L.), *Rheum undulatum* L. 1762, *Rheum × cultorum* Thorsrud & Reisaeter 1948, *Rheum × hybridum* Murray 1775, *Rheum × rhabarbarum* L. 1753 (nom retenu, selon GRIN) ;
- **Synonymes français :** *rhapontic*, *rhubarbe cultivée*, *rhubarbe des boutiques*, *hubarbe victoria* [cv. 'Victoria'], *rhubarbe paragon* [cv. 'Paragon'] ;
- **Nom(s) anglais et/ou international(aux) :** *garden rhubarb*, *pieplant*, *rhubarb*, *österreichischer Rhabarber* (de), *krauser Rhabarber* (de), *rabarbaro* (it), *rabarbaro commune* (it), *daehwang* (ko transcrit), *ruibarbo* (pt), *ruibarbo* (es), *wineplant* (es), *rabarber* (sv) ;
- **Note :** ****
- **Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) :** Pétioles $\mu_{0(+)}\mu$ (pédoncules/tiges foliaires $\mu_{\{\{(dp^*)\}}\mu}$), légume. Les pétioles acides sont consommés après cuisson avec du sucre. Ils sont également utilisés dans les sauces et les tartes $\mu_{\{\{0(+)\}}\mu}$.



Précautions à prendre :

ATTENTION : les feuilles sont toxiques par les fortes concentrations d'oxalates (acide oxalique) solubles contenues $\mu_{<0(+)}\mu$, $\mu_{<5(+)}\mu$, $\mu_{<27(+)}\mu$; ceux-ci peuvent bloquer certains minéraux (en particulier le calcium) dans le corps, ce qui conduit à une carence nutritionnelle ; cuire la plante réduira la concentration d'acide oxalique. Un autre rapport indique que la concentration d'acide oxalique est la même dans les tiges et les feuilles et que ce n'est pas l'acide oxalique qui les rend toxiques ; il affirme que toutes les propriétés toxiques des feuilles sont plus susceptibles d'être dues à la présence de glycosides. Les personnes ayant une tendance aux rhumatismes, à l'arthrite, à la goutte, aux calculs rénaux ou à l'hyperacidité devraient prendre des précautions particulière si elles incluent cette plante dans leur alimentation, car celle-ci peut aggraver leur état $\mu_{<5(+)}\mu$.

- **Liens, sources et/ou références :**
 - ["Plants For a Future" \(en anglais\)](#) et sa traduction [Plantes d'Avenir](#) ;
 - *Tela Botanica* : <https://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-55860> ;

dont classification :

- ["The Plant List" \(en anglais\)](#) ;
- ²["GRIN" \(en anglais\)](#) ;
- [INPI \(recherche, en anglais\)](#) ;

dont Google (recherche de/pour) "*Rheum rhabarbarum*" : [pages](#), [images](#) / "*Rhubarbe*" : [pages](#) ;

dont livres et bases de données : 0"*FOOD PLANTS INTERNATIONAL*" ([*Rheum × hybridum* et *Rheum × cultorum*], en anglais), 27*Dictionnaire des plantes comestibles* (livre, page 258 [*Rheum hybridum* Murray], par Louis Bubenicek) ;

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

Ambasta S.P. (Ed.), 2000, *The Useful Plants of India*. CSIR India. p 520 ; Bianchini, F., Corbetta, F., and Pistoia, M.,

1975, *Fruits of the Earth*. Cassell. p 212 ; Bremness, L., 1994, *Herbs. Collins Eyewitness Handbooks*. Harper Collins. p 210 (*As Rheum x cultorum*) ; Cheifetz, A., (ed), 1999, *500 popular vegetables, herbs, fruits and nuts for Australian Gardeners*. Random House p 95 ; Cundall, P., (ed.), 2004, *Gardening Australia: flora: the gardener's bible*. ABC Books. p 1141 (*As Rheum x hybridum*) ; Esperanca, M. J., 1988. *Surviving in the wild. A glance at the wild plants and their uses*. Vol. 1. p 371 (*As Rheum rhaponticum*) ; Flowerdew, B., 2000, *Complete Fruit Book*. Kyle Cathie Ltd., London. p 58 ; French, B.R., 1986, *Food Plants of Papua New Guinea, A Compendium*. Asia Pacific Science Foundation p 283 ; Grubben, G. J. H. and Denton, O. A. (eds), 2004, *Plant Resources of Tropical Africa 2. Vegetables*. PROTA, Wageningen, Netherlands. p 446 ; Hadfield, J., 2001, *The A-Z of Vegetable Gardening in South Africa*. Struik p 121 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 556 (*As Rheum hybridum*) ; Henty, E.E., 1980, *Harmful Plants in Papua New Guinea*. Botany Bulletin No 12. Division Botany, Lae, Papua New Guinea. p 116 ; Hibbert, M., 2002, *The Aussie Plant Finder 2002*, Florilegium. p 246 ; John, L., & Stevenson, V., 1979, *The Complete Book of Fruit*. Angus & Robertson p 253 ; Macmillan, H.F. (Revised Barlow, H.S., et al), 1991, *Tropical Planting and Gardening*. Sixth edition. Malayan Nature Society. Kuala Lumpur. p 369 ; Marinelli, J. (Ed), 2004, *Plant*. DK. p 193 ; Novi Comment. Soc. Regiae Sci. Gott. 2(5):50, t. 11. 1775 ; Pham-Hoang Ho, 1999, *An Illustrated Flora of Vietnam*. Nha Xuat Ban Tre. p 743 ; Purseglove, J.W., 1968, *Tropical Crops Dicotyledons*, Longmans. p 641 ; Smith, P.M., 1979, *Rhubarb*, in Simmonds, N.W., (ed), *Crop Plant Evolution*. Longmans. London. p 319 ; Terra, G.J.A., 1973, *Tropical Vegetables*. Communication 54e Royal Tropical Institute, Amsterdam, p 70 ; Tindall, H.D., 1983, *Vegetables in the Tropics*, Macmillan p 338 ; USDA, ARS, *National Genetic Resources Program. Germplasm Resources Information Network - (GRIN)*. [Online Database] National Germplasm Resources Laboratory, Beltsville, Maryland. Available: www.ars-grin.gov/cgi-bin/npgs/html/econ.pl (10 April 2000) (*As Rheum x hybridum*) ; *Rheum x cultorum* ; ; Jackes, D. A., 2007, *Edible Forest Gardens*