

# Ruscus aculeatus L., 1753 (Fragon faux houx)

Identifiants : 2866/rusacu

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze ([Le Potager de mes/nos Rêves](#))  
Dernière modification le 26/09/2020

- **Classification/taxinomie :**
  - Famille : Asparagaceae ;
- **Synonymes français :** fragon épineux, petit-houx ;
- **Nom(s) anglais et/ou international(aux) :** box holly, butcher's broom, Jew's myrtle, Sicilian asparagus ;
- **Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) :** Partie(s) comestible(s)μ{{{0(+x)μ : pousses, graines - caféμ{{{0(+x)μ.  
**Utilisation(s)/usage(s)μ{{{0(+x)μ culinaires :**
  - les jeunes pousses en développement sont cuites et consommées comme des asperges ; elles sont piquantes et un peu amères ; elles sont dressées avec de l'huile d'olive et du jus de citron ; feuilles cuites (ex. : comme potherbe) ? (qp\*) ;
  - les graines sont utilisées comme un substitut pour le caféμ{{{0(+x)μ.(1\*)



Précautions à prendre :

néant, inconnus ou indéterminés.

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

dont classification :

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

dont Google (recherche de/pour) "Ruscus aculeatus" : [pages](#), [images](#) | "Fragon faux houx" : [pages](#) ;

dont livres et bases de données : 0"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" (en anglais) ;

dont biographie/références de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

Bianchini, F., Corbetta, F., and Pistoia, M., 1975, *Fruits of the Earth*. Cassell. p 88 ; Blamey, M and Grey-Wilson, C., 2005, *Wild flowers of the Mediterranean*. A & C Black London. p 484 ; Bodkin, F., 1991, *Encyclopædia Botanica*. Cornstalk publishing, p 896 ; Bremness, L., 1994, *Herbs*. Collins Eyewitness Handbooks. Harper Collins. p 123 ; Brickell, C. (Ed.), 1999, *The Royal Horticultural Society A-Z Encyclopedia of Garden Plants*. Convent Garden Books. p 919 ; Cundall, P., (ed.), 2004, *Gardening Australia: flora: the gardener's bible*. ABC Books. p 1288 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 585 ; Heywood, V.H., Brummitt, R.K., Culham, A., and Seberg, O., 2007, *Flowering Plant Families of the World*. Royal Botanical Gardens, Kew. p 400 (Family) ; Hibbert, M., 2002, *The Aussie Plant Finder 2002, Florilegium*. p 282 ; Kremer, B.P., 1995, *Shrubs in the Wild and in Gardens*. Barrons. p 127 ; Lentini, F. and Venza, F., 2007, *Wild food plants of popular use in Sicily*. J Ethnobiol Ethnomedicine. 3: 15 ; Lord, E.E., & Willis, J.H., 1999, *Shrubs and Trees for Australian gardens*. Lothian. p 260 ; Mabey, R., 1973, *Food for Free. A Guide to the edible wild plants of Britain*, Collins. p 115 ; Morley, B. & Everard, B., 1970, *Wild Flowers of the World*. Ebury press. Plate 41 ; 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 ; Redzic, S. J., 2006, *Wild Edible Plants and their Traditional Use in the Human Nutrition in Bosnia-Herzegovina*. Ecology of Food and Nutrition, 45:189-232 ; Ryan, S., 2008, *Dicksonia. Rare Plants Manual*. Hyland House. p 50 ; Sp. pl. 2:1041. 1753