

# Hibiscus sabdariffa L., 1753 (Oseille de guinée)

Identifiants : 16049/hibsab

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 25/04/2024

• **Classification phylogénétique :**

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Dicotylédones vraies ;
- Clade : Rosidées ;
- Clade : Malvidées ;
- Ordre : Malvales ;
- Famille : Malvaceae ;

• **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Malvales ;
- Famille : Malvaceae ;
- Genre : Hibiscus ;

• **Synonymes :** *Abelmoschus sabdariffa*, *Furcaria sabdariffa* Ulbr, *Hibiscus cannabinus* Hiern, ?*Hibiscus masuianus* De Wild. & T. Durand, ?et d'autres ;

• **Synonymes français :** bissap, roselle de Damas, groseille de Noël, roselle, kadaré, karkadé, ketmie acide, groseillier pays, thé rose, tisane rose, groseille-pays, oseille de l'Inde, bissap koor rouge ;

• **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** roselle, rosella, Roselle-Indian Sorrel , patwa (hi) ;



• **Note comestibilité :** \*\*\*

• **Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) :**

**Fleur** (calice<sup>0(5(+),+x),27(+x)</sup> {cru ou cuit<sup>(((5+))</sup> [bouilli, grillé<sup>(((5+))</sup>] [nourriture/aliment, base boissons/brevages {bissap/karkadé et ersatz/succédané<sup>(((dp\*))</sup>, feuille (jeunes<sup>0(5(+),+x),27(+x)</sup> et/ou<sup>(((dp\*))</sup> tendres<sup>5(+)</sup> feuilles<sup>0(5(+),+x),27(+x)</sup>, pousses<sup>27(+x)</sup> et tiges<sup>(((5+))</sup> consommées<sup>0(+x),27(+x)</sup> [nourriture/aliment<sup>(((dp\*))</sup> {cru, en salade, ou cuites<sup>(((5+),0(5(+),+x)</sup>, comme légume<sup>(((5+),0(5(+),+x)</sup>), base boissons<sup>(((27(+x))u/brevagesu(dp\*))</sup> fermenté(e)s<sup>27(+x)</sup> et/ou assaisonnement<sup>2(+)</sup>]) et fruit (graines<sup>0(5(+),+x)</sup> [nourriture/aliment<sup>(((0(+x)(dp\*))</sup> et base boissons/brevages<sup>(((dp\*))</sup> {substitut du café<sup>(((5+))</sup> : séchées<sup>(((0(+x)</sup> et/ou<sup>(((dp\*))</sup> torréfiées<sup>0(5(+),+x)</sup> et moulues<sup>0(5(+),+x)</sup>]) comestibles<sup>0(+x)</sup>.

Détails :

Calices, feuilles, graines, fleurs - thé, légumes<sup>(((0(+x))</sup>.

Le calice<sup>(((0(5(+),+x),27(+x))</sup> frais (le verticille, spire extérieure de la fleur, composé de sépales) est consommé cru, en salade, est cuit et utilisé comme aromatisant dans les gâteaux, etc, et est également utilisé dans la confection de gelées, soupes, sauces, marinades, puddings<sup>(((5+))</sup>, confitures<sup>0(+x),27(+x)</sup>, etc...<sup>(((5+))</sup> ; il est riche en acide citrique et pectine et est donc utile pour faire des confitures, gelées, etc... ; il est également utilisé pour ajouter une couleur rouge et pour aromatiser les tisanes ; il peut aussi être rôti et utilisé comme un substitut de café ; enfin, une boisson rafraîchissante et très populaire peut être obtenue en faisant bouillir le calice, en l'édulcorant/adoucissant avec du sucre et en ajoutant du gingembre<sup>(((5+))</sup>.

Les fleurs peuvent être utilisées pour parfumer les boissons<sup>(((0(+x))</sup>.

Jeunes<sup>0(5(+),+x),27(+x)</sup> et/ou<sup>{{(dp\*)}}</sup> tendres<sup>5(+)</sup> feuilles<sup>0(5(+),+x),27(+x)</sup>, pousses<sup>27(+x)</sup> et tiges<sup>{{(5+)}}</sup> consommées<sup>0(+x),27(+x)</sup> crues, en salade, ou cuites<sup>{{(5+),0(5(+),+x)}}</sup>, comme légume<sup>{{(--5+),{{(27(+x))}}</sup> (feuilles cuites comme potherbe<sup>{{(dp\*)}}</sup>), et comme assaisonnement dans les currys (elles ont une saveur acide, rappelant la rhubarbe<sup>{{(5+)}}</sup>, et aussi à la base d'une boisson fermentée<sup>{{(27(+x))}}</sup>). Les graines<sup>{{(0(5(+),+x))}}</sup> peuvent être mangées<sup>{{(0(+x))}}</sup>; elles peuvent être séchées<sup>{{(0(+x))}}</sup> et/ou<sup>{{(dp\*)}}</sup> torréfiées et moulues<sup>{{(5+)}}</sup> (broyées<sup>0(+x)</sup>/réduites en poudre<sup>{{(dp\*)}}</sup>) puis ensuite utilisées dans les soupes et les sauces grasses/huileuses; grillées, elles ont été utilisées comme substitut du café qui est dit avoir des propriétés aphrodisiaques<sup>{{(5+)}}</sup>; elles peuvent également être pressées pour l'huile<sup>{{(0(+x))}}</sup>, probablement comestible, qu'elles produisent à hauteur de 20%. La racine est comestible mais très fibreuse, mucilagineuse, et sans trop de saveur<sup>{{(5+)}}</sup>.

Les bases gonflées des fleurs sont utilisées pour les confitures ou les boissons. Les jeunes feuilles peuvent être cuites et mangées. Ils peuvent également être séchés et utilisés plus tard. Les fleurs peuvent être utilisées pour aromatiser les boissons. Les graines peuvent être consommées. Ils peuvent être séchés et moulus. Ils peuvent être pressés pour l'huile. Ils sont également fermentés

Partie testée : feuilles <sup>{{(0(+x))}</sup> (traduction automatique)

Original : Leaves <sup>{{(0(+x))}}</sup>

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro-vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
86.4	185	44	10.9	58	35	1.5	4.1



néant, inconnus ou indéterminés. néant, inconnus ou indéterminés.

• Note médicinale : \*\*\*

• Illustration(s) (photographie(s) et/ou dessin(s)):



De gauche à droite :

Par Descourtilz M.E. (Flore médicale des Antilles, vol. 1: t. 31, 1821) [J.T. Descourtilz], via [plantillustrations.org](http://plantillustrations.org)

• Autres infos : Plante cultivée sous les Tropiques<sup>{{(27(+x))}}</sup>.

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

◦ Statut :

C'est un légume cultivé commercialement. Les feuilles et les fleurs sont vendues sur les marchés en Inde. En Papouasie-Nouvelle-Guinée, pas commun sauf dans les zones où les gens ont été encouragés à le cultiver. Par exemple, les Sepik. Leaves sont vendus sur les marchés locaux. Ils sont couramment consommés au Sénégal<sup>{{(0(+x))}</sup> (traduction automatique).

Original : It is a commercially cultivated vegetable. The leaves and flowers are sold in markets in India. In Papua New Guinea, not common except in areas where people have been encouraged to grow it. eg Sepik. Leaves are sold in local markets. They are commonly eaten in Senegal<sup>{{(0(+x))}}</sup>.

◦ Distribution :

Une plante tropicale. Il pousse du niveau de la mer jusqu'à environ 1700 m d'altitude. Il tolérera une gamme de sols. Il faut de courtes journées pour la floraison. Ils pousseront dans des endroits semi-arides. Il pousse mieux là

où les températures moyennes sont comprises entre 25 et 30 °. Il a besoin d'une température supérieure à 10-13 ° C. Il est très sensible au gel. Les plantes tolèrent des températures élevées. Ils poussent jusqu'à 800 m d'altitude en Afrique. Une pluviométrie de 450 à 550 mm répartie sur une période de croissance de 90 à 120 jours est requise. Il ne tolère pas les sols gorgés d'eau. Il peut pousser dans des endroits arides. Il convient aux zones de rusticité 10-12. Dans XTBG Yunnan<sup>{{(0+X)}}</sup> (traduction automatique).

*Original : A tropical plant. It grows from sea level up to about 1,700 m altitude. It will tolerate a range of soils. It requires short days for flowering. They will grow in semi arid locations. It grows best where average temperatures are in the range 25-30Å°. It needs a temperature above 10-13Å°C. It is very sensitive to frost. Plants will tolerate high temperatures. They grow up to 800 m altitude in Africa. A rainfall of 450-550 mm distributed over a 90-120 day growing period is required. It cannot tolerate waterlogged soils. It can grow in arid places. It suits hardiness zones 10-12. In XTBG Yunnan<sup>{{(0+X)}}</sup>.*

◦ Localisation :

Africa, Angola, Antigua and Barbuda, Asia, Australia, Bangladesh, Benin, Brazil, Burkina Faso, Burundi, Cambodia, Cameroon, Central Africa, Central African Republic, CAR, Central America, Chad, China, Congo DR, Congo R, Costa Rica, CÅ´te d'Ivoire, Cuba, Dominica, Dominican Republic, East Africa, East Timor, Egypt, Equatorial-Guinea, Ethiopia, Fiji, Gabon, Gambia, Ghana, Grenada, Guatemala, Guiana, Guianas, Guinea, GuinÃ©e, Guinea-Bissau, Guyana, Haiti, Hawaii, Himalayas, India, Indochina, Indonesia, Ivory Coast, Jamaica, Kenya, Laos, Madagascar, Malawi, Malaysia, Mali, Mauritania, Mauritius, Mexico, Mozambique, Myanmar, Namibia, Nepal, Nicaragua, Niger, Nigeria, North Africa, North America, Northeastern India, Pacific, Pakistan, Panama, Papua New Guinea, PNG, Philippines, Rwanda, Sao Tome and Principe, Saudi Arabia, SE Asia, Senegal, Seychelles, Sierra Leone, Singapore, Slovenia, Somalia, South Africa, Southern Africa, South America, South Sudan, Spain, Sri Lanka, Sudan, Suriname, Taiwan, Tanzania, Thailand, Timor-Leste, Togo, Tonga, Uganda, USA, Vanuatu, Venezuela, Vietnam, West Africa, West Indies, Zambia, Zimbabwe<sup>{{(0+X)}}</sup> (traduction automatique).

*Original : Africa, Angola, Antigua and Barbuda, Asia, Australia, Bangladesh, Benin, Brazil, Burkina Faso, Burundi, Cambodia, Cameroon, Central Africa, Central African Republic, CAR, Central America, Chad, China, Congo DR, Congo R, Costa Rica, CÅ´te d'Ivoire, Cuba, Dominica, Dominican Republic, East Africa, East Timor, Egypt, Equatorial-Guinea, Ethiopia, Fiji, Gabon, Gambia, Ghana, Grenada, Guatemala, Guiana, Guianas, Guinea, GuinÃ©e, Guinea-Bissau, Guyana, Haiti, Hawaii, Himalayas, India, Indochina, Indonesia, Ivory Coast, Jamaica, Kenya, Laos, Madagascar, Malawi, Malaysia, Mali, Mauritania, Mauritius, Mexico, Mozambique, Myanmar, Namibia, Nepal, Nicaragua, Niger, Nigeria, North Africa, North America, Northeastern India, Pacific, Pakistan, Panama, Papua New Guinea, PNG, Philippines, Rwanda, Sao Tome and Principe, Saudi Arabia, SE Asia, Senegal, Seychelles, Sierra Leone, Singapore, Slovenia, Somalia, South Africa, Southern Africa, South America, South Sudan, Spain, Sri Lanka, Sudan, Suriname, Taiwan, Tanzania, Thailand, Timor-Leste, Togo, Tonga, Uganda, USA, Vanuatu, Venezuela, Vietnam, West Africa, West Indies, Zambia, Zimbabwe<sup>{{(0+X)}}</sup>.*

◦ Notes :

*Il existe environ 220 espèces d'hibiscus. Composition chimique (calice): Protéine (brute) = 10,9% (sèche). Matières grasses = 1,1% (sec). Fibre (brute) = 10,7% (sèche). Cendres (insolubles) = 11,5% (sèches). Glucides (solubles): Amidon = 2,8% (sec). Saccharose =%. D-glucose = 3,5% (sec). D-fructose = 0,9% (sec). Acides aminés (g [16g N] -1): acide aspartique = 39,0 g. Thréonine = 1,8 g. Sérine = 2,0 g. Acide glutamique = 6,9 g. Proline = 3,9 g. Glycine = 2,4 g. Alanine = 2,4 g. Valine = 2,4 g. Cystéine = 0,3 g. Méthionine = 0,7 g. Isoleucine = 2,0 g. Leucine = 3,0 g. Tyrosine = 1,1 g. Lysine = 2,6 g. Phénylalanine = 1,7 g. Lysine = 2,6 g. Histidine = 1,5 g. Arginine = 2,5 g. Minéraux: Soufre = 0,13% (sec). Potassium = 0,13% (sec). Magnésium = 0,33% (sec). Calcium = 1,29% (sec). Na = 0,01% (sec). K = 2,53% (sec). Zinc = 41 mg / kg-1 (sec). Fer = 97 mg / kg-1 (sec). Manganèse = 416 mg / kg-1 (sec). Cuivre = 5 mg / kg-1 (sec). Aluminium = 66 mg / kg-1 (sec)<sup>{{(0+X)}}</sup> (traduction automatique).*

*Original : There are about 220 Hibiscus species. Chemical composition (calyx): Protein (crude) = 10.9% (dry). Fat = 1.1% (dry). Fibre (crude) = 10.7% (dry). Ash (insoluble) = 11.5% (dry). Carbohydrate (soluble): Starch = 2.8% (dry). Sucrose = Å´%. D-glucose = 3.5% (dry). D-fructose = 0.9% (dry). Amino acids (g [16g N]-1): Aspartic acid = 39.0g. Threonine = 1.8g. Serine = 2.0g. Glutamic acid = 6.9g. Proline = 3.9g. Glycine = 2.4g. Alanine = 2.4g. Valine = 2.4g. Cysteine = 0.3g. Methionine = 0.7g. Isoleucine = 2.0g. Leucine = 3.0g. Tyrosine = 1.1g. Lysine = 2.6g. Phenylalanine = 1.7g. Lysine = 2.6g. Histidine = 1.5g. Arginine = 2.5g. Minerals: Sulphur = 0.13% (dry). Potassium = 0.13% (dry). Magnesium = 0.33% (dry). Calcium = 1.29% (dry). Na = 0.01% (dry). K = 2.53% (dry). Zinc = 41 mg/kg-1 (dry). Iron = 97 mg/kg-1 (dry). Manganese = 416 mg/kg-1 (dry). Copper = 5 mg/kg-1 (dry). Aluminium = 66 mg/kg-1 (dry)<sup>{{(0+X)}}</sup>.*

• Nombre de graines au gramme : 45 ;

• Liens, sources et/ou références :

- "Fruits of warm Climates" (livre en anglais, pages 309 à 310, par Julia F. Morton), via Purdue Agriculture (NewCROP) : <https://www.hort.purdue.edu/newcrop/morton/roselle.html> ;
- Wikipedia :  
- [https://fr.wikipedia.org/wiki/Hibiscus\\_sabdariffa\\_\(en\\_français\)](https://fr.wikipedia.org/wiki/Hibiscus_sabdariffa_(en_français)) ;

- [https://en.wikipedia.org/wiki/Roselle\\_\(plant\)](https://en.wikipedia.org/wiki/Roselle_(plant)) (source en anglais) ;

° <sup>5</sup>"Plants For a Future" (en anglais) : [5https://www.pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Hibiscus+sabdariffa](https://www.pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Hibiscus+sabdariffa) ;

**dont classification :**

- "The Plant List" (en anglais) : [www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2850461](http://www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2850461) ;
- "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=19078> ;

**dont livres et bases de données :** <sup>0</sup>"Food Plants International" (en anglais), 27 *Dictionnaire des plantes comestibles* (livre, page 156, par Louis Bubenicek), 76 *Le Potager d'un curieux - histoire, culture et usages de 250 plantes comestibles peu connues ou inconnues* (livre, pages 284 à 287, par A. Paillieux et D. Bois) ;

**dont biographie/références de <sup>0</sup>"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :**

Low, T., 1991, *Wild Food Plants of Australia. Australian Nature FieldGuide*, Angus & Robertson. p 144 ; Menninger, E.A., 1977, *Edible Nuts of the World. Horticultural Books. Florida* p 65