

# Oxalis violacea L., 1753

Identifiants : 22694/oxavio

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 04/05/2024

- **Classification phylogénétique :**

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Dicotylédones vraies ;
- Clade : Rosidées ;
- Clade : Fabidées ;
- Ordre : Oxalidales ;
- Famille : Oxalidaceae ;

- **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Geraniales ;
- Famille : Oxalidaceae ;
- Genre : Oxalis ;

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** violet wood sorrel (violet wood-sorrel) , westindischer Sauerklee (de) ;



- **Note comestibilité :** \*\*\*

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

Partie(s) comestible(s)<sup>{{(0(+x))}}</sup> : feuilles, fleurs, tiges, racines<sup>{{(0(+x))}}</sup>μ.

Utilisation(s)/usage(s)<sup>μ</sup>{{(0(+x))}} culinaire(s) :

-les feuilles sont aigres et peuvent être ajoutées aux salades<sup>{{(0(+x))}}</sup> ; ou cuites comme potherbe<sup>{{(0(+x))}}</sup>dp\*.

-les feuilles peuvent être trempées dans l'eau chaude pendant 10 minutes pour faire une boisson ;

-les fleurs, les tiges et les racines sont également consommées ;

-les bulbes sont consommés crus ou cuits<sup>{{(0(+x))}}</sup>.

Les feuilles sont aigres et peuvent être ajoutées aux salades. Les feuilles peuvent être trempées dans l'eau chaude pendant 10 minutes pour faire une boisson. Les fleurs, les tiges et les racines sont également consommées. Les bulbes sont consommés crus ou bouillis. ATTENTION: Comme la plante contient des oxalates, sa consommation prolongée peut réduire la capacité du corps à absorber le calcium



(1\*)ATTENTION : parce que la plante contient des oxalates, la manger sur de longues périodes peut réduire la capacité du corps à absorber le calcium.(1\*)ATTENTION<sup>0(+x)</sup> : parce que la plante contient des oxalates, la manger sur de longues périodes peut réduire la capacité du corps à absorber le calcium<sup>{{(0(+x))}}</sup>.

- **Note médicinale :** \*

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



Par Ilona Loser, via wikimedia

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Distribution :**

**C'est une plante tempérée fraîche. Il pousse dans les forêts ouvertes et le long des berges. C'est souvent sur des sols sableux. Il convient à la zone de rusticité 3<sup>{{(0+X)}}</sup> (traduction automatique).**

**Original : It is a cool temperate plant. It grows in open forests and along banks. It is often on sandy soils. It suits hardiness zone 3<sup>{{(0+X)}}</sup>.**

- **Localisation :**

**Asie, Australie, République dominicaine, Inde, Amérique du Nord, Slovénie, Taiwan, USA, Antilles<sup>{{(0+X)}}</sup> (traduction automatique).**

**Original : Asia, Australia, Dominican Republic, India, North America, Slovenia, Taiwan, USA, West Indies<sup>{{(0+X)}}</sup>.**

- **Notes :**

**Il existe environ 500 espèces d'Oxalis. Les feuilles sont riches en vitamine C<sup>{{(0+X)}}</sup> (traduction automatique).**

**Original : There are about 500 Oxalis species. The leaves are rich in Vitamin C<sup>{{(0+X)}}</sup>.**

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

- **Wikipedia :**

- [https://fr.wikipedia.org/wiki/Oxalis\\_violacea\\_\(en\\_français\)](https://fr.wikipedia.org/wiki/Oxalis_violacea_(en_français)) ;

- <sup>5</sup>"Plants For a Future" (en anglais) : [https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Oxalis\\_violacea](https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Oxalis_violacea) ;

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : [www.theplantlist.org/tpl1.1/record/tro-23700283](http://www.theplantlist.org/tpl1.1/record/tro-23700283) ;

- "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=26221> ;

dont livres et bases de données : <sup>0</sup>"Food Plants International" (en anglais) ;

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

**Beckstrom-Sternberg, Stephen M., and James A. Duke. "The Foodplant Database." <https://probe.nalusda.gov:8300/cgi-bin/browse/foodplantdb>. (ACEDB version 4.0 - data version July 1994) ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 165 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), Sturtevant's edible plants of the world. p 457 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, The Cambridge World History of Food. CUP p 1883 ; Kuo, W. H. J., (Ed.) Taiwan's Ethnobotanical Database (1900-2000), <https://tk.agron.ntu.edu.tw/ethnobot/DB1.htm> ; Loughmiller, C & L., 1985, Texas Wildflowers. A Field Guide. University of Texas, Austin. p 183 ; Moerman, D. F., 2010, Native American Ethnobotany. Timber Press. p 374 ; Paczkowska, G. & Chapman, A.R., 2000, The Western Australian Flora. A Descriptive Catalogue. Western Australian Herbarium. p 415 ; Plants For A Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG,**

