

Rheum officinale Baill. cv. 'Victoria' (Rhubarbe)

Identifiants : 27175/rheoff3

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 04/05/2024

- Classification phylogénétique :

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Dicotylédones vraies ;
- Ordre : Caryophyllales ;
- Famille : Polygonaceae ;

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Polygonales ;
- Famille : Polygonaceae ;
- Genre : Rheum ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Chinese Rhubarb, Kelembak , Daihoang duocdung, Kitajska rabarbara, Koad num tao ;



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

Tige de feuille, racine. Les rhizomes séchés sont utilisés pour faire des vins toniques et autres boissons alcoolisées (attention : l'alcool est une cause de cancer) . Des extraits de la racine sont utilisés pour aromatiser des toniques amers (bitter tonics), boissons, sirops et produits de boulangerie^{{{0(+x)}}}. Pétioles^(dp*) (pédoncules foliaires) consommés en confiture^{{{27(+x)}}}.

Les rhizomes séchés sont utilisés pour faire des vins toniques et autres boissons alcoolisées. Attention: l'alcool est une cause de cancer. Des extraits de racine sont utilisés pour parfumer les toniques amers, les boissons, les sirops et les pâtisseries. Les tiges sont consommées comme collation. Attention: Les feuilles contiennent des oxalates et sont toxiques



néant, inconnus ou indéterminés. **ATTENTION** : les feuilles sont toxiques par les fortes concentrations d'oxalates (acide oxalique) solubles contenues^{{{0(+x)}}},^{{{5(+x)}}},^{{{27(+x)}}}.

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

- Liens, sources et/ou références :

dont classification :