

Rheum rhaponticum L., 1753 (Rhubarbe sauvage)

Identifiants : 27179/rherhp

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 03/05/2024

- 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 ;

- Synonymes : *Rhabarbarum rhaponticum* Moench, *Rheum esculentum* Salisb, *Rheum rotundatum* Stokes, *Rheum sibiricum* Pall ;

- Synonymes français : *rhapontic*, *rhubarbe*, *rhubarbe des moines*, *rhubarbe pontique*, *rhubarbe des capucines*, *rhubarbe de France* ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : *false rhubarb*, *rhubarb*, *Rilski raven* ;



- Note comestibilité : **

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

Tiges des feuilles^{{{5(-7(+x),+)} (pétiole^{0(+x),7(+x)}) crues ou cuites^{{{5(+)} ; une saveur acide, elles sont utilisées comme un substitut de fruits dans les tartes, etc...^{{{5(-7(+x))} La poche globulaire des fleurs non ouvertes^{{{(-5(7(+x)),{{7(+x))} (boutons floraux^{{{27(+x)}) est dite former un plat d'une grande finesse^{{{5(7(+x))}.

Les tiges des feuilles sont utilisées dans les tartes, les confitures et les salades de fruits

Partie testée : tige - crue^{{{0(+x)} (traduction automatique)

Original : Stalk - raw^{{{0(+x)}

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro- vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
94.2	26	6	0.6	60	10	0.4	0.1



ATTENTION : plante protégée dans l'Union Européenne. Les feuilles sont toxiques par les fortes concentrations d'oxalates (acide oxalique) solubles contenues ; 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. ATTENTION : plante protégée dans l'Union Européenne^{(((TB))}. Les feuilles sont toxiques par les fortes concentrations d'oxalates (acide oxalique) solubles contenues^{(((--5(+)),(((--27(+x))} ; 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 dûes 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⁽⁽⁽⁵⁽⁺⁾⁾.

- Note médicinale : ***

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

- Autres infos : Consommation locale^{(((--27(+x))}. Ancêtre de l'espèce cultivée (*Rheum rhabarbarum* L.)^{(((dp*))}.

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

◦ **Distribution :**

C'est une plante tempérée^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : It is a temperate plant^{{{{0(+x)}}}.

◦ **Localisation :**

Asie, Bulgarie, Canada, Europe, Amérique du Nord, Asie du Sud-Est, Sibérie, Slovénie, USA, Vietnam^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : Asia, Bulgaria, Canada, Europe, North America, SE Asia, Siberia, Slovenia, USA, Vietnam^{{{{0(+x)}}}.

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

◦ **Tela Botanica** : <https://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-55862> ;

◦ ⁵**"Plants For a Future" (en anglais)** : https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Rheum_rhaponticum ;

dont classification :

◦ **"The Plant List" (en anglais)** : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2425551 ;

dont livres et bases de données : ⁰**"Food Plants International" (en anglais), 7^e "Sturtevant's edible plants of the word" (livre en anglais, page 557 à 558, par Edward Lewis Sturtevant et U. P. Hedrick ; éditions Dover), 27^e Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 258, par Louis Bubenicek) ;**

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

Moerman, D. F., 2010, Native American Ethnobotany. Timber Press. p 470