Rheum x hybridum Murray, 1775 (Rhubarbe (cultivée))

Identifiants : 27187/rhehyb

Association du Potager de mes/nos Rêves (https://lepotager-demesreves.fr)
Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 24/04/2024

- ***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 : Rheum hybridum Murray 1775, Rheum ondulatum (nom invalide ? (qp*)), Rheum rhaponticum auct. mult. (non L.), Rheum undulatum L. 1762, Rheum x cultorum Thorsrud & Reisaeter 1948, Rheum rhabarbarum L. 1753 ? (qp*), Rheum rhabarbarum L. (1753) sensu auct. mult. ;***
- ***Synonymes français : rhapontic, rhubarbe cultivée, rhubarbe des boutiques, rhubarbe victoria [cv. 'Victoria'], rhubarbe paragon [cv. 'Paragon'] ;***
- ***Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : garden rhubarb, pieplant, rhubarb , österreichischer Rhabarber (de), krauser Rhabarber (de), rabarbaro (it), rabarbaro commune (it), daehwang (ko transcrit), ruibarbo (pt), ruibarbo (es), wineplant (es), rabarber (sv) ;***
- ***Rusticité (résistance face au froid/gel) : zone 3-7 ;***

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

  Usages : Les pétioles charnus sont coupés en morceaux et cuits en compote dans du sucre. Le produit obtenu se mange tantôt comme garniture avec un aliment de base et de la viande, tantôt en dessert sucré, ou sous forme de tartes ou de confitures. Certains y ajoutent de la chaux pour réduire l?acidité, mais cela fait aussi disparaître le goût. Les espèces sauvages de Rheum, mais aussi la rhubarbe, sont utilisées en médecine traditionnelle en Asie pour faire baisser la pression artérielle et le cholestérol, freiner la progression de la néphropathie diabétique et soigner les lésions cérébrales. Propriétés : La composition nutritionnelle de la rhubarbe crue, par 100 g de partie comestible, est de : eau 93,6 g, énergie 88 kJ (21 kcal), protéines 0,9 g, lipides 0,2 g, glucides 4,5 g, fibres 1,8 g, Ca 86 mg, Mg 12 mg, P 14 mg, Fe 0,2 mg, Zn 0,1 mg, vitamine A 102 UI, thiamine 0,02 mg, riboflavine 0,03 mg, niacine 0,30 mg, folate 7 ?g, acide ascorbique 8 mg (USDA, 2002). Son goût agréablement acidulé est dû à la présence d?acides malique, oxalique et citrique ainsi que d?aldéhydes et d?acides en C6, saturés et insaturés. La rhubarbe contient de l?acide oxalique libre. La teneur en oxalate varie entre les cultivars et les échantillons. Sur 71 génotypes de rhubarbe, la teneur moyenne en oxalate soluble dans l?eau sur la base de la matière sèche était de 3,1% (1,6?6,0%), et celle d?oxalate total de 5,9% (3,2?9,2%) ; la teneur moyenne en malate était de 21,0% (12,2?29,2%). Consommée en quantités modérées, pas plus de quelques fois par semaine, la rhubarbe est sans danger pour la santé. Des anthocyanines dans le jus des pétioles sont responsables de sa coloration rouge. Un composant antinutritionnel commun chez les espèces de Rheum est l?anthraquinone, qui est mutagène, mais on n?a détecté aucune preuve de mutagénicité dans les pétioles de rhubarbe. Les concentrations d?anthraquinone sont plus élevées dans les limbes des feuilles et dans les racines[{{{3(+x)}}}].

Détails :

Pétioles[0(+x)] (pédoncules/tiges foliaires[{{{(dp*)}}]), légume. Les pétioles acides sont consommés après cuisson avec du sucre. Ils sont également utilisés dans les sauces et les tartes[{{{0(+x)}}].

Les tiges de feuilles aigres sont consommées après cuisson avec du sucre. Ils sont également utilisés dans les sauces et les tartes. ATTENTION Les feuilles sont toxiques à cause des oxalates

ATTENTION : 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 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.ATTENTION : les feuilles sont toxiques par les fortes concentrations d'oxalates (acide oxalique) solubles contenues[{{{~~0(+x),{{{~~5(+x),{{{~~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)):***

Par DeFacto, via wikimedia

- ***Autres infos :***

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

  - ***Statut :***

    Les tiges sont vendues sur quelques marchés des hautes terres en Papouasie-Nouvelle-Guinée[{{{0(+x) (traduction automatique)}}].

    Original : Stalks are sold in a few highland markets in Papua New Guinea[{{{0(+x)}}].

  - ***Distribution :***

    C'est une plante tempérée. Il pousse entre 750 et 2600 m d'altitude sous les tropiques. Il a besoin d'un sol fertile. Il a besoin d'un emplacement ensoleillé. Il convient aux zones de rusticité 6-10[{{{0(+x) (traduction automatique)}}].

    Original : It is a temperate plant. It grows between 750 and 2600 m altitude in the tropics. It needs a fertile soil. It needs a sunny location. It suits hardiness zones 6-10[{{{0(+x)}}].

  - ***Localisation :***

    Afrique, Asie, Australie, Bulgarie, Canada, Europe, Malouines, Himalaya, Inde, Indochine, Indonésie, Italie,

Amérique du Nord, Pacifique, Papouasie-Nouvelle-Guinée, PNG, Amérique du Nord, Philippines, Asie du Sud-Est, Serbie, Sibérie, Afrique du Sud, Afrique australe, Tasmanie, USA, Vietnam, Zimbabwe[{{{0(+x) (traduction automatique)].

Original : Africa, Asia, Australia, Bulgaria, Canada, Europe, Falklands, Himalayas, India, Indochina, Indonesia, Italy, North America, Pacific, Papua New Guinea, PNG, North America, Philippines, SE Asia, Serbia, Siberia, South Africa, Southern Africa, Tasmania, USA, Vietnam, Zimbabwe[{{{0(+x)].

- *Notes :*

  Il existe environ 50 espèces de Rheum[{{{0(+x) (traduction automatique)].

  Original : There are about 50 Rheum species[{{{0(+x)].

- *Liens, sources et/ou références :*

  - *Tela Botanica :* https://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-55860 *;*
  - *[3]Prota4u :* https://prota4u.org/database/protav8.asp?fr=1&g=pe&p=Rheum+X+hybridum+Murray *;*
  - *[5]"Plants For a Future" (en anglais) :* https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Rheum_x_hybridum *;*

  dont classification :

  - *"The Plant List" (en anglais) :* www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2425537 *;*
  - *"GRIN" (en anglais) :* [2]https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=404883 *;*

  dont livres et bases de données : [0]"Food Plants International" ([Rheum x hybridum et Rheum x cultorum], en anglais), 27Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 258 [Rheum hybridum Murray], par Louis Bubenicek) ;

  dont biographie/références de [0]"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

  Ambasta S.P. (Ed.), 2000, The Useful Plants of India. CSIR India. p 520 ; Bianchini, F., Corbetta, F., and Pistoia, M., 1975, Fruits of the Earth. Cassell. p 212 ; Bremness, L., 1994, Herbs. Collins Eyewitness Handbooks. Harper Collins. p 210 (As Rheum x cultorum) ; Cheifetz, A., (ed), 1999, 500 popular vegetables, herbs, fruits and nuts for Australian Gardeners. Random House p 95 ; Cundall, P., (ed.), 2004, Gardening Australia: flora: the gardener's bible. ABC Books. p 1141 (As Rheum x hybridum) ; Esperanca, M. J., 1988. Surviving in the wild. A glance at the wild plants and their uses. Vol. 1. p 371 (As Rheum rhaponticum) ; Flowerdew, B., 2000, Complete Fruit Book. Kyle Cathie Ltd., London. p 58 ; French, B.R., 1986, Food Plants of Papua New Guinea, A Compendium. Asia Pacific Science Foundation p 283 ; Grubben, G. J. H. and Denton, O. A. (eds), 2004, Plant Resources of Tropical Africa 2. Vegetables. PROTA, Wageningen, Netherlands. p 446 ; Hadfield, J., 2001, The A-Z of Vegetable Gardening in South Africa. Struik p 121 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), Sturtevant's edible plants of the world. p 556 (As Rheum hybridum) ; Henty, E.E., 1980, Harmful Plants in Papua New Guinea. Botany Bulletin No 12. Division Botany, Lae, Papua New Guinea. p 116, ; Hibbert, M., 2002, The Aussie Plant Finder 2002, Florilegium. p 246 ; John, L., & Stevenson, V., 1979, The Complete Book of Fruit. Angus & Robertson p 253 ; Macmillan, H.F. (Revised Barlow, H.S., et al), 1991, Tropical Planting and Gardening. Sixth edition. Malayan Nature Society. Kuala Lumpur. p 369 ; Marinelli, J. (Ed), 2004, Plant. DK. p 193 ; Novi Comment. Soc. Regiae Sci. Gott. 2(5):50, t. 11. 1775 ; Pham-Hoang Ho, 1999, An Illustrated Flora of Vietnam. Nha Xuat Ban Tre. p 743 ; Purseglove, J.W., 1968, Tropical Crops Dicotyledons, Longmans. p 641 ; Smith, P.M., 1979, Rhubarb, in Simmonds, N.W., (ed), Crop Plant Evolution. Longmans. London. p 319 ; Terra, G.J.A., 1973, Tropical Vegetables. Communication 54e Royal Tropical Institute, Amsterdam, p 70 ; Tindall, H.D., 1983, Vegetables in the Tropics, Macmillan p 338 ; USDA, ARS, National Genetic Resources Program. Germplasm Resources Information Network - (GRIN). [Online Database] National Germplasm Resources Laboratory, Beltsville, Maryland. Available: www.ars-grin.gov/cgi-bin/npgs/html/econ.pl (10 April 2000) (As Rheum x hybridum) ; Rheum x cultorum : ; Jackes, D. A., 2007, Edible Forest Gardens