

# Rhodiola rosea L., 1753 (Rhodiola russe)

Identifiants : 27229/rhoros

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 02/05/2024

- **Classification phylogénétique :**

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Dicotylédones vraies ;
- Ordre : Saxifragales ;
- Famille : Crassulaceae ;

- **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Rosales ;
- Famille : Crassulaceae ;
- Genre : Rhodiola ;

- **Synonymes :** *Sedum roseum* (L.) Scop. 1771 ;

- **Synonymes français :** rhodiola, rodhiola, orpin rose ;

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** king's-crown, roseroot (rose root), rosewort, golden root), hong jing tian (cn transcrit), iwa-benkei (jp romaji), rosenrot (sv) ;



- **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+\*)}}</sup> : feuilles, racines, turion<sup>{{(0+\*)}}</sup>.

**Utilisation(s)/usage(s)**<sup>{{(0+\*)}}</sup> culinaire(s) :

-les jeunes feuilles succulentes et les pousses sont consommées crues en salade ou cuites à la vapeur et servies comme légume<sup>{{(0+\*)}}</sup> (ex. : potherbe<sup>{{(dp\*)}}</sup>) ; elles peuvent également être picklées ou servies dans de l'huile ;

-les turions peuvent être cuits et mangés comme des asperges ;

-les racines sont bouillies, assaisonnées avec du beurre et servies avec de la viande ou du poisson<sup>{{(0+\*)}}</sup>.



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

- **Note médicinale :** \*\*\*

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

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

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

- dont classification :**

- "The Plant List" (en anglais) : [www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2416694](http://www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2416694) ;
- "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=31156> ;

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

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

*Bremness, L., 1994, Herbs. Collins Eyewitness Handbooks. Harper Collins. p 211 ; Cundall, P., (ed.), 2004, Gardening Australia: flora: the gardener's bible. ABC Books. p 1143 ; Flora of China. ; Jackes, D. A., 2007, Edible Forest Gardens ; MacKinnon, A., et al, 2009, Edible & Medicinal Plants of Canada. Lone Pine. p 254 ; Plants For A Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <https://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; Rana, J.C. et al, 2011, Genetic resources of wild edible plants and their uses among tribal communities of cold arid regions of India. Genetic Resources and crop Evolution. ; Sp. pl. 2:1035. 1753 ; Uphof,*