

Ribes alpinum L., 1753 **(Groseiller des alpes)**

Identifiants : 27387/ribalp

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 : Grossulariaceae ;**

- **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- **Règne : Plantae ;**
- **Division : Magnoliophyta ;**
- **Classe : Magnoliopsida ;**
- **Ordre : Rosales ;**
- **Famille : Grossulariaceae ;**
- **Genre : Ribes ;**

- **Synonymes : *Ribes alpinus* (nom invalide [erreur = écriture/orthographe incorrecte/fausse/erronée] ou variante orthographique valide ? (qp*)) ;**

- **Synonymes français : gadellier alpin ;**

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Alpine currant, Mountain currant , Adil nouchen, Alpsko grozdicíčko, Česká grozdice, Grosella, Inalad, Leanykafuge, Mage sostar, Mammuspuu, Naestomari, Planinska ribizla, Qars-momou, Raspanilla, Taghmamoucht, Vad ribizli ;**

- **Rusticité (résistance face au froid/gel) : -20°C ;**



- **Note comestibilité : *****

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

Fruit (mûrs ou immatures ; frais ou séchés)¹, feuille (jeunes)¹ et fleur¹ (dont bourgeons)¹ comestibles.

Détails :

jeunes feuilles crues/cuites (ex. : en salades ou comme potherbe)^{(((dp*)(1))}.

Les fruits sont consommés crus. Ils sont également utilisés pour la confiture et les boissons. Les feuilles sont utilisées pour faire une boisson



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

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



De gauche à droite :

Par Lindman, C.A.M., *Bilder ur Nordens Flora Bilder Nordens Fl. vol. 2 (1922) t. 282, via plantillustrations*
 Par Sturm, J., *Sturm, J.W., Deutschlands flora (1798-1855) Deutschl. Fl. vol. 13 (1828) t. 36], via plantillustrations*

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Distribution :**

C'est une plante tempérée. Il convient aux zones de rusticité 2-9. Arboretum Tasmania^{(((0+x)) (traduction automatique)}.

Original : It is a temperate plant. It suits hardiness zones 2-9. Arboretum Tasmania^{(((0+x))}.

- **Localisation :**

Afrique, Asie, Australie, Balkans, Bosnie, Grande-Bretagne, Estonie, Europe, Finlande, Géorgie, Hongrie, Maroc, Afrique du Nord, Russie, Scandinavie, Slovénie, Espagne, Suède, Tasmanie, Turquie^{(((0+x)) (traduction automatique)}.

Original : Africa, Asia, Australia, Balkans, Bosnia, Britain, Estonia, Europe, Finland, Georgia, Hungary, Morocco, North Africa, Russia, Scandinavia, Slovenia, Spain, Sweden, Tasmania, Turkey^{(((0+x))}.

- **Notes :**

Il existe environ 150 espèces de *Ribes*^{(((0+x)) (traduction automatique)}.

Original : There are about 150 *Ribes* species^{(((0+x))}.

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

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

dont classification :

◦ "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2426163 ;

dont livres et bases de données : ¹Plantes sauvages comestibles (livre page 134, par S.G. Fleischhauer, J. Guthmann et R. Spiegelberger) ;

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

Cerne, M., 1992, Wild Plants from Slovenia used as Vegetables. *Acta Horticulturae* 318 ; Cundall, P., (ed.), 2004,

Gardening Australia: flora: the gardener's bible. ABC Books. p 1206 ; Denes, A., et al, 2012, Wild plants used for food by Hungarian ethnic groups living in the Carpathian Basin. Acta Societatis Botanicorum Poloniae 81 (4): 381-396 ; Ertug, F, Yenen Bitkiler. Resimli TÃ¼rkiye FlorasÄ± -I- Flora of Turkey - Ethnobotany supplement ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), Sturtevant's edible plants of the world. p 561 ; Heywood, V.H., Brummitt, R.K., Culham, A., and Seberg, O. 2007, Flowering Plant Families of the World. Royal Botanical Gardens, Kew. p 160 ; Hibbert, M., 2002, The Aussie Plant Finder 2002, Florilegium. p 252 ; <http://www.botanic-gardens-ljubljana.com/en/plants> ; Johansson, A., Laakso, P. and Kallio, H., 1997, Characterization of seed oils of wild, edible Finnish berries. Food Chemistry 204:300-307 ; Kalle, R. & Soukand, R., 2012, Historical ethnobotanical review of wild edible plants of Estonia (1770s-1960s) Acta Societatis Botanicorum Poloniae 81(4):271-281 ; Kremer, B.P., 1995, Shrubs in the Wild and in Gardens. Barrons. p 140 ; Maghradze, D. et al, 2012, Minor and Underutilized Fruits in Georgia and Their Wild Relatives. In Acta Horticulturae Number 948 p 41-47 ; Nassif, F., & Tanji, A., 2013, Gathered food plants in Morocco: The long forgotten species in Ethnobotanical Research. Life Science Leaflets 3:17-54 ; Pardo-de-Santayana, M., et al, 2005, The gathering and consumption of wild edible plants in the Campoo (Cantabria, Spain). International Journal of Food Sciences and Nutrition. 56(7): 529-542 ; Plants for a Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <http://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; Redzic, S. J., 2006, Wild Edible Plants and their Traditional Use in the Human Nutrition in Bosnia-Herzegovina. Ecology of Food and Nutrition, 45:189-232 ; Sp. pl. 1:200. 1753 ; Svanberg, I., 2012, The use of wild plants as food in pre-industrial Sweden. Acta Societatis Botanicorum Poloniae 81(4): 317-327 ; Tardio, J., et al, Ethnobotanical review of wild edible plants in Spain. Botanical J. Linnean Soc. 152 (2006), 27-71