

# **Rumex acetosella L., 1753**

## **(Petite oseille)**

**Identifiants : 28187/rumact**

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

**Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze**

**Dernière modification le 07/05/2024**

- **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 : Rumex ;**

- **Synonymes :** *Acetosa acetosella Mill*, *Acetosa arvensis Montandon*, *Acetosa hastata Moench*, *Acetosa multifida Chaz.*, *Acetosa parva Gilib*, *Acetosa repens Gray*, *Acetosa sterilis Mill*, *Acetosella acetosella (L.) Small*, *Acetosella multifida (L.) A. L. T. Moore*, *Acetosella multifida subsp. *angiocarpa* (Murb.) Kubitzk*, *Acetosella multifida subsp. *australis* (Willk.) Kubitzk*, *Acetosella multifida subsp. *tenuifolia* (Wallr.) Kubitzk*, *Acetosella multifida subsp. *vulgaris* (Fourr.) Kubitzk*, *Acetosella *tenuifolia* (Wallr.) A. L. T. Moore [illegitimate]*, *Acetosella vulgaris (W.D.J.Koch) Fourr*, *Acetosella vulgaris f. *integrifolia* (Wallr.) Dostál*, *Acetosella vulgaris f. *multifida* (L.) Dostál*, *Lapathum acetosella Scop*, *Lapathum arvense Lam*, *Pauladolphia acetosella Bäuerler*, *Rumex acetosella subsp. *acetosella**, *Rumex acetosella var. *acetosella**, *Rumex acetosella f. *acetosella**, *Rumex acetosella var. *multifidus* (L.) DC*, *Rumex acetosella var. *tenuifolius* Wallr*, *Rumex acetosella subsp. *tenuifolius* O. Schwarz*, *Rumex acetosella var. *vulgaris* W. D. J. Koch*, *Rumex arvensis (Lam.) Dulac*, *Rumex fasciolobus Klokov*, *Rumex *multifidus* L*, *Rumex *tenuifolius* (Wallr.) A. L. T. Moore* ;

- **Synonymes français :** *rumex petite oseille*, *oseille de Pâques*, *oseille de brebis*, *oseillette*, *petite vinette*, *surelle*, *sarcille*, *oseille* ;

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** *field sorrel*, *sheep sorrel*, *sheep sorrel [subsp. *acetosella*]*, *sorrel*, *sorrel [subsp. *acetosella*]*, *red Sorrel*, *xiao suan mo* (cn transcrit), *kleiner Wiesensauerampfer* (de), *acetosella* (it), *romice acetosella* (it), *azeda-de-ovelha* (pt,br), *azeda-miúda* (pt,br), *azedinha-aleluia* (pt,br), *bergsyra* (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) : feuilles, graines, légume**

**Utilisation(s)/usage(s) culinaires :**

-les graines sont broyées en farine pour faire du pain plat ;

-les jeunes feuilles peuvent être consommées en salade ; elles sont aigres, mais sont mâchées pour étancher la soif ; les feuilles peuvent être cuites (comme poherbe).<sup>(1\*)</sup>

Les graines sont moulues en farine pour faire du pain plat. Les jeunes feuilles peuvent être consommées en salade. Ils sont

aigres mais sont mâchés pour étancher la soif. Les feuilles peuvent être bouillies et consommées en petites quantités dans les salades et les soupes. Les feuilles sont utilisées pour le sarma en Turquie. Ils sont enroulés autour d'une garniture de riz ou de viande hachée. Les feuilles sont utilisées pour cailler le lait de brebis dans la fabrication du fromage. La racine est également enregistrée comme comestible. ATTENTION: Comme cette plante contient des oxalates, manger de grandes quantités au fil du temps peut réduire l'absorption du calcium par l'organisme

Partie testée : feuilles<sup>(((0(+x)) (traduction automatique)</sup>  
Original : Leaves<sup>(((0(+x)</sup>

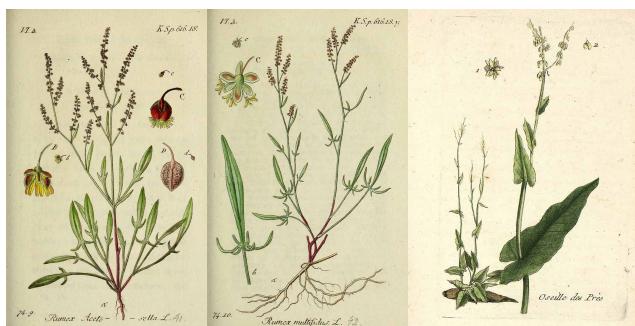
Taux d'humidité	Énergie (kJ)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro-vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
88	180	44	1.1	0	0	0	0



(1\*)ATTENTION : parce que cette plante contient des oxalates, manger de grandes quantités au fil du temps peut réduire l'absorption du calcium par l'organisme.(1\*)ATTENTION : parce que cette plante contient des oxalates, manger de grandes quantités au fil du temps peut réduire l'absorption du calcium par l'organisme<sup>(((0(+x))</sup>.

- Note médicinale : \*\*\*

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



De gauche à droite :

Par Sturm, J., Sturm, J.W., Deutschlands flora (1798-1855) Deutschl. Fl. vol. 17 (1838) t. 41], via plantillustrations

Par Sturm, J., Sturm, J.W., Deutschlands flora (1798-1855) Deutschl. Fl. vol. 17 (1838) t. 42], via plantillustrations

Par Bulliard, P., Flora Parisiensis (1776-1781) Fl. Paris. vol. 2 (1776) t. 114, via plantillustrations

- Autres infos :

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

◦ Distribution :

C'est une plante tempérée. Il pousse souvent auto-semé dans des sols pauvres et où il y a peu de concurrence. Les plantes sur les sites sujets au gel sont petites. Il pousse mieux dans les endroits ensoleillés. Il résiste au gel. En Argentine, il passe du niveau de la mer à 2000 m au-dessus du niveau de la mer. Herbier de Tasmanie<sup>(((0(+x)) (traduction automatique)</sup>

Original : It is a temperate plant. It often grows self sown in poor soils and where there is little competition. Plants on frost prone sites are small. It grows best in open sunny locations. It is frost resistant. In Argentina it grows from sea level to 2,000 m above sea level. Tasmania Herbarium<sup>(((0(+x))</sup>.

◦ Localisation :

Afrique, Alaska, Arctique, Argentine, Arménie, Asie, Australie, Balkans, Biélorussie, Bolivie, Bosnie, Grande-Bretagne, Bulgarie, Canada, Caucase, Chili, Chine, République dominicaine, Afrique de l'Est, Estonie, Europe, Malouines, France, Géorgie, Allemagne, Haïti, Hongrie, Inde, Indochine, Irlande, Italie, Jamaïque, Kenya, Corée, Kosovo, Macédoine, Méditerranée, Moldavie, Mozambique, Pays-Bas, Nouvelle-Zélande, Amérique du Nord, Norvège, Pologne, Roumanie, Scandinavie, Asie du Sud-Est, Slovénie , Amérique du Sud, Espagne, Suède, Tasmanie, Turquie, Uruguay, USA, Venezuela, Vietnam, Antilles, Zimbabwe<sup>(((0(+x)) (traduction automatique)</sup>.

Original : Africa, Alaska, Arctic, Argentina, Armenia, Asia, Australia, Balkans, Belarus, Bolivia, Bosnia, Britain,

**Bulgaria, Canada, Caucasus, Chile, China, Dominican Republic, East Africa, Estonia, Europe, Falklands, France, Georgia, Germany, Haiti, Hungary, India, Indochina, Ireland, Italy, Jamaica, Kenya, Korea, Kosovo, Macedonia, Mediterranean, Moldova, Mozambique, Netherlands, New Zealand, North America, Norway, Poland, Romania, Scandinavia, SE Asia, Slovenia, South America, Spain, Sweden, Tasmania, Turkey, Uruguay, USA, Venezuela, Vietnam, West Indies, Zimbabwe**<sup>{}^{(0+x)}</sup>.

◦ **Notes :**

**Les feuilles sont riches en vitamine C. Il existe environ 200 espèces de Rumex**<sup>{}^{(0+x)} (traduction automatique)</sup>.

**Original : The leaves are rich in Vitamin C. There are about 200 Rumex species**<sup>{}^{(0+x)}</sup>.

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

◦ <sup>5</sup>"**Plants For a Future**" (en anglais) : [https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Rumex\\_acetosella](https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Rumex_acetosella) ;

**dont classification :**

◦ "**The Plant List**" (en anglais) : [www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2424185](http://www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2424185) ;

◦ "**GRIN**" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=32519> ;

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

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

**Ambasta S.P. (Ed.), 2000, The Useful Plants of India. CSIR India. p 534 ; Beckstrom-Sternberg, Stephen M., and James A. Duke. "The Foodplant Database." <https://probe.nalusda.gov:8300/cgi-bin/browse/foodplantdb>. (ACEDB version 4.0 - data version July 1994) ; Cormack, R. G. H., 1967, Wild Flowers of Alberta. Commercial Printers Edmonton, Canada. p 75 ; Curtis, W.M., 1993, The Student's Flora of Tasmania. Part 3 St David's Park Publishing, Tasmania, p 587 ; DARLINGTON & AMMAL, ; Dashorst, G.R.M., and Jessop, J.P., 1998, Plants of the Adelaide Plains & Hills. Botanic Gardens of Adelaide and State Herbarium. p 52 ; Diaz-Betancourt, M., et al, 2001, Weeds as a future source for human consumption. (On Plants For A Future website) ; Dogan, Y. et al, 2013, Wild Edible Plants sold in the Local Markets of Izmir, Turkey. Pak. J. Bot. 45(S1): 177-184 ; Duke, J.A., 1992, Handbook of Edible Weeds. CRC Press. p 172 ; Elias, T.S. & Dykeman P.A., 1990, Edible Wild Plants. A North American Field guide. Sterling, New York p 121 ; Ertug, F., 2000, An Ethnobotanical Study in Central Anatolia (Turkey). Economic Botany Vol. 54. No. 2. pp. 155-182 ; Ertug, F., 2004, Wild Edible Plants of the Bodrum Area. (Mugla, Turkey). Turk. J. Bot. 28 (2004): 161-174 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 186 ; FAO, 1988, Traditional Food Plants, FAO Food and Nutrition Paper 42. FAO Rome p 429 ; Hibbert, M., 2002, The Aussie Plant Finder 2002, Florilegium. p 282 ; Hussey, B.M.J., Keighery, G.J., Cousens, R.D., Dodd, J., Lloyd, S.G., 1997, Western Weeds. A guide to the weeds of Western Australia. Plant Protection Society of Western Australia. p 200 ; Hyde-Wyatt, B.H. & Morris D.I., 1975, Tasmanian Weed Handbook. Dept of Ag Tasmania. p 54 ; Jackes, D. A., 2007, Edible Forest Gardens ; Kalle, R. & Soukand, R., 2012, Historical ethnobotanical review of wild edible plants of Estonia (1770s-1960s) Acta Societatis Botanicorum Poloniae 81(4):271-281 ; Kirkpatrick, J., 1997, Alpine Tasmania, An Illustrated guide to the flora and vegetation. Oxford, p ; Ladio, A. H. & Lozada, M., 2000, Edible Plant Use in a Mapuche Community of North-western Patagonia, Human Ecology. Vol. 28, No. 1. pp. 53-71 ; Ladio, A. H., 2001, The Maintenance of Wild Edible Plant Gatherings in a Mapuche Community of Patagonia. Economic Botany, Vol. 55, No. 2, pp. 243-254 ; Lamp, C & Collet F., 1989, Field Guide to Weeds in Australia. Inkata Press. p 244 ; Lazarides, M. & Hince, B., 1993, Handbook of Economic Plants of Australia, CSIRO. p 208 ; Low, T., 1991, Wild Herbs of Australia and New Zealand. Angus & Robertson. p 41 (Drawing) ; Low, T., 1992, Bush Tucker. Australia's Wild Food Harvest. Angus & Robertson. p 153 ; Luczaj, L. et al, 2013, Wild edible plants of Belarus: from Rostakinski's questionnaire of 1883 to the present. Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine 9:21 ; Zukasz ?uczaj and Wojciech M Szymba?ski, 2007, Wild vascular plants gathered for consumption in the Polish countryside: a review. J Ethnobiol Ethnomedicine. 3: 17 ; MacKinnon, A., et al, 2009, Edible & Medicinal Plants of Canada. Lone Pine. p 320 ; Moerman, D. F., 2010, Native American Ethnobotany. Timber Press. p 495 ; Pham-Hoang Ho, 1999, An Illustrated Flora of Vietnam. Nha Xuat Ban Tre. p 741 ; Pieroni, A., 1999, Gathered wild food plants in the Upper Valley of the Serchio River (Garfagnana), Central Italy. Economic Botany 53(3) pp 327-341 ; Pieroni, A. et al, 2013, One century later: the folk botanical knowledge of the last remaining Albanians of the upper Reka Valley, Mount Korab, Western Macedonia. Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine. 9:22 ; Plants of Haiti Smithsonian Institute <https://botany.si.edu/antilles/West Indies> ; 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 ; SAYCE, ; Schneider, E., 2001, Vegetables from Amaranth to Zucchini: The essential reference. HarperCollins. p 574 ; Skinner, G. & Brown, 1981, C., Simply Living. A gatherer's guide to New Zealand's fields, forests and shores. Reed. p 21 ; Sp. pl. 1:338. 1753 ; Stern, G., 1986, Australian Weeds. A Source of Food and Medicine. Harper & Row. p 182 ; Tasmanian Herbarium Vascular Plants list p 45 (As *Acetosella vulgaris*)**