

Rumex alpinus L., 1753

Identifiants : 28192/rumalp

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 25/04/2024

- 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 : Rumex ;

- Synonymes : *Acetosa alpina* Moench, *Lapathum alpinum* Lam, *Lapathum montanum* Bubani, *Lapathum rotundifolium* Montandon, *Rhabarbarum monachorum* Garsault [Invalid] ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : *Alpine dock*, *monk's rhubarb*, *mountain rhubarb*, *Pyrenean sorrel*, *Alpska kislica*, *Lapi*, *Lape*, *Pejak*, *Planinska kiselica*, *Sortah* ;



- Note comestibilité : ****

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

Partie(s) comestible(s)^{0(+x)} : feuilles^{0(+x)}.

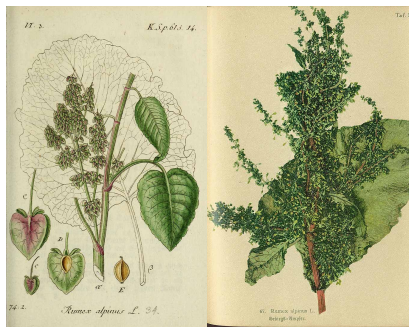
Utilisation(s)/usage(s)^{μ(0(+x))} culinaires : les jeunes feuilles sont consommées crues en salade ou cuites comme potherbe ; elles sont également utilisées pour conserver le beurre non salé ; les tiges fraîches sont consommées crues^{μ(0(+x))}.

Les jeunes feuilles sont consommées crues en salade ou cuites en potasse. Il est également utilisé pour conserver le beurre non salé. Les tiges fraîches sont consommées crues. Ils sont également utilisés pour les tartes. Ils sont également marinés. L'amidon de la racine est utilisé comme aliment de famine pour étendre la farine de pain, après élimination des éléments toxiques



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

- 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. 34* , via *plantillustrations*
 Par Winkler, W., *Sudetenflora (1900) Sudetenflora (1900) t. 35*, via *plantillustrations*

- **Autres infos :**

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 :**

Arménie, Australie, Balkans, Bosnie, Grande-Bretagne, Caucase, Chine, Europe, France, Géorgie, Italie, Roumanie, Ecosse, Slovénie, Suisse, Turquie^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : Armenia, Australia, Balkans, Bosnia, Britain, Caucasus, China, Europe, France, Georgia, Italy, Romania, Scotland, Slovenia, Switzerland, Turkey^{{{{0(+x)}}}}.

- **Notes :**

Il existe environ 200 espèces de Rumex^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : There are about 200 Rumex species^{{{{0(+x)}}}}.

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

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

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2424141 ;

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

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

Bodkin, F., 1991, *Encyclopedia Botanica*. Cornstalk publishing, p 895 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 186 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the*

world. p 583 ; Mabey, R., 1973, *Food for Free. A Guide to the edible wild plants of Britain*, Collins. p 104 ; Pieroni, A., & Giusti, M. E., 2009, *Alpine Ethnobotany in Italy: Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine*. 5:32 ; *Plants For A Future database*, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <https://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. 1:334. 1753 ; Uphof,