

Rumex hymenosepalus Torr., 1859

(Oseille canaigre)

Identifiants : 28220/rumhym

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 18/07/2024

- **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 : Rumex arizonicus Britton ;**

- **Synonymes français : canaigre ;**

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Arizona dock, canaigre, canaigre dock, ganagra, tanner's dock, wild rhubarb , Canaigre, Ganagra, Wild rhubarb ;**



- **Note comestibilité : ****

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

Préparées à la manière de l'Oseille, les feuilles donnent un mets très acceptable, rappelant la Patience ordinaire (*Rumex patientia*)^{[[[76(+x)]]]} ; feuilles cuites comme potherbe^{[[[dp*)]]]}.

Les feuilles sont cuites et mangées. Ils sont cuits dans plusieurs changements d'eau. Ils peuvent également être séchés et stockés. Les tiges des feuilles se mangent dans des tartes comme la rhubarbe. Les graines sont parfois cuites et mangées



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

- **Note médicinale : ****

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

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Statut :**

Quai sauvage (Rumex hymenosepalus) Dans plusieurs pueblos du Rio Grande, les feuilles du quai, débordant de vitamines A et C, sont cuites comme les épinards ou grillées et conservées pour les ragoûts d'hiver^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : Wild dock (Rumex hymenosepalus) At several Rio Grande pueblos, dock leaves, brimming with Vitamins A and C, are cooked like spinach or toasted and saved for winter stews^{{{{0(+x)}}}}.

- **Distribution :**

Il pousse près des lits des cours d'eau mais aussi sur des terrains plus élevés bien drainés. Il pousse dans un sol sec. Il pousse entre 60 et 1 800 m d'altitude. Il peut pousser dans des endroits arides. Il convient aux zones de rusticité 6-10^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : It grows near streambeds but also on well drained higher ground. It grows in dry soil. It grows between 60-1,800 m above sea level. It can grow in arid places. It suits hardiness zones 6-10^{{{{0(+x)}}}}.

- **Localisation :**

Afrique, Australie, Grande-Bretagne, Amérique centrale, Afrique de l'Est, Mexique, Amérique du Nord, Tanzanie, USA^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : Africa, Australia, Britain, Central America, East Africa, Mexico, North America, Tanzania, USA^{{{{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_hymenosepalus ;

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/tro-26000112 ;
 - "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=32535> ;

dont livres et bases de données : ⁷⁶Le Potager d'un curieux - histoire, culture et usages de 250 plantes comestibles peu connues ou inconnues (livre, pages 446 à 447, par A. Paillieux et D. Bois) ;

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

Anderson, M. K., 2012, *Edible Seeds and Grains of California Tribes and the Klamath Tribe of Oregon in the Phoebe Apperson Hearst Museum of Anthropology Collections, University of California, Berkeley. USDA p 15 ; Beckstrom-Sternberg, Stephen M., and James A. Duke. "The Foodplant Database."*[\(http://probe.nalusda.gov:8300/cgi-bin/browse/foodplantdb\)](http://probe.nalusda.gov:8300/cgi-bin/browse/foodplantdb). (ACEDB version 4.0 - data version July 1994) ; Cundall, P., (ed.), 2004, *Gardening Australia: flora: the gardener's bible*. ABC Books. p 1287 ; W. H. Emory, Rep. U.S. Mex. bound. 2(1):177. 1858 ("1859") ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 187 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 583 ; Heywood, V.H., Brummitt, R.K., Culham, A., and Seberg, O., 2007, *Flowering Plant Families of the World*. Royal Botanical Gardens, Kew. p 264 ; Kermath, B. M., et al, 2014, *Food Plants in the Americas: A survey of the domesticated, cultivated and wild plants used for Human food in North, Central and South America and the Caribbean*. On line draft. p 768 ; Loughmiller, C & L., 1985, *Texas Wildflowers. A Field Guide*. University of Texas, Austin. p 197 ; Moerman, D. F., 2010, *Native American Ethnobotany*. Timber Press. p 497 ; Plants for a Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <http://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; Royal Botanic Gardens, Kew (1999). *Survey of Economic Plants for Arid and Semi-Arid Lands (SEPASAL) database*. Published on the Internet;

http://www.rbgekew.org.uk/ceb/sepasal/internet [Accessed 6th June 2011] ; Saunders, C.F., 1948, Edible and Useful Wild Plants. Dover. New York. p 121 ; Uphof,