

Rumex pulcher L., 1753 (Patience violon)

Identifiants : 28245/rumpul

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 03/05/2024

- **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 : Rumex suffocatus Bertol ;**

- **Synonymes français : rumex élégant ;**

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : fiddle dock, red dock, Carsaf, Efelek, Eksilik, Kertilce, Ksinolapatho, Lengua de vaca, Labada, Lapatho, Lapaza, Lengua de vaca, Mancar, Mancarotu, Oreja de liebre, Pancarotu, Yapalak, Romasa, Romaza, Stavolj, Stavljak ;**



- **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)μ}.

Utilisation(s)/usage(s)^μ{{(0(+x))} **culinaires :**

-les feuilles sont bouillies ou frites et utilisées dans les tartes ; feuilles cuites comme potherbe^{{{(dp*)}}}.

Les feuilles sont bouillies ou frites et utilisées dans les tartes. Ils sont également utilisés crus dans les salades. Ils sont utilisés pour faire des sauces. Les feuilles sont utilisées pour le sarma en Turquie. Ils sont enroulés autour d'une garniture de riz ou de viande hachée



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. 24* , via plantillustrations
 Par Kops, J., *Flora Batava (1800-1934) Fl. Bat. vol. 25 (1920) t. 1933*, via plantillustrations

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Statut :**

Les feuilles sont vendues sur les marchés locaux^{{{(0(+x)) (traduction automatique)}}.

Original : Leaves are sold in local markets^{{{(0(+x))}}.

- **Distribution :**

Il pousse dans un climat tempéré ou méditerranéen. Il poussera dans la plupart des sols et des positions. Il résiste au gel et à la sécheresse. Il pousse dans les pâturages. En Argentine, il pousse en dessous de 500 m au-dessus du niveau de la mer. Herbier de Tasmanie^{{{(0(+x)) (traduction automatique)}}.

Original : It grows in a temperate or Mediterranean climate. It will grow in most soils and positions. It is resistant to frost and drought. It grows in pasture. In Argentina it grows below 500 m above sea level. Tasmania Herbarium^{{{(0(+x))}}.

- **Localisation :**

Afrique, Argentine, Asie, Australie, Brésil, Grande-Bretagne, Caucase, Chili, Crète, Croatie, Chypre, Afrique de l'Est, Europe *, Géorgie, Grèce, Italie, Jordanie, Méditerranée, Mexique, Amérique du Nord, Paraguay, Amérique du Sud, Espagne, Tasmanie, Turquie, Uruguay, Zimbabwe^{{{(0(+x)) (traduction automatique)}}.

Original : Africa, Argentina, Asia, Australia, Brazil, Britain, Caucasus, Chile, Crete, Croatia, Cyprus, East Africa, Europe*, Georgia, Greece, Italy, Jordan, Mediterranean, Mexico, North America, Paraguay, South America, Spain, Tasmania, Turkey, Uruguay, Zimbabwe^{{{(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_pulcher ;

dont classification :

◦ "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2424875 ;

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

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

Al-Qura'n, S. A., 2010, *Ethnobotanical and Ecological Studies of Wild Edible Plants in Jordan*. Libyan Agriculture Research Center Journal International 1(4):231-243 ; Astrada, E., et al, 2007, *Ethnobotany in the Cumbres de Monterrey National Park, Nuevo Leon, Mexico*. Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine 3:8 ; Curtis, W.M., 1993, *The Student's Flora of Tasmania. Part 3 St David's Park Publishing, Tasmania*, p 585 ; Dashorst, G.R.M., and Jessop, J.P., 1998, *Plants of the Adelaide Plains & Hills. Botanic Gardens of Adelaide and State Herbarium*. p 52 ; Della, A., et al, 2006, *An ethnobotanical survey of wild edible plants of Paphos and Larnaca countryside of Cyprus*. J. Ethnobiol. Ethnomed. 2:34 ; Gonzalez, J. A., et al, 2011, *The consumption of wild and semi-domesticated edible plants in the Arribes del Duero (Salamanca-Zamora, Spain): an analysis of traditional knowledge*. Genetic Resources and Crop Evolution 58:991-1006 ; Harris, S., Buchanan, A., Connolly, A., 2001, *One Hundred Islands: The Flora of the Outer Furneaux*. Tas Govt. p 217 ; 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 202 ; Hyde-Wyatt, B.H. & Morris D.I., 1975, *Tasmanian Weed Handbook*. Dept of Ag Tasmania. p 24, 57 ; Lamp, C & Collet F., 1989, *Field Guide to Weeds in Australia*. Inkata Press. p 248 ; Low, T., 1991, *Wild Herbs of Australia and New Zealand*. Angus & Robertson. p 39 ; Paczkowska, G . & Chapman, A.R., 2000, *The Western Australian Flora. A Descriptive Catalogue*. Western Australian Herbarium. p 461 ; Plants For A Future database, *The Field*, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <https://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; Sanchez-Mata, M. C., et al, 2010, *Wild vegetables of the Mediterranean area as valuable sources of bioactive compounds*. Genet. Resourc. Crop Evol. 59:431-443 ; Sp. pl. 1:336. 1753 ; *Tasmanian Herbarium Vascular Plants list* p 45