

Rumex scutatus L., 1753 (Oseille en écusson)

Identifiants : 28252/rumscu

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 19/04/2024

- **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 français :** oreillon, oseille à feuilles rondes, oseille ronde [Rumex scutatus et subsp. scutatus], rumex à écussons [Rumex scutatus et subsp. scutatus], viergeot, viervigeot, patience à écusson, patience à feuilles rondes, petite oseille, rumex à feuilles en écusson [Rumex scutatus et subsp. scutatus], oseille vraie, oseille des montagnes, oseille sauvage comestible ;
- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** buckler-leaved sorrel, french sorrel, , Schildblättriger Ampfer (de) ;



- **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, herbe, légume^{{{(0(+x))}}}.

Utilisation(s)/usage(s)^{{{(0(+x))}}} culinaires : les feuilles sont consommées en salade ; elles sont utilisées comme aromatisant dans les soupes et les omelettes ; elles sont utilisées dans des sauces^{{{(0(+x))}}} ; feuilles cuites comme potherbe^{{{(dp*)}}}. (1*)

Les feuilles se mangent en salade. Ils sont utilisés comme arôme dans les soupes et les omelettes. Ils sont utilisés dans les sauces. **ATTENTION:** Les feuilles contiennent des oxalates et ne doivent donc pas être consommées en grande quantité



(1*)**ATTENTION :** la plante entière contient des oxalates (acide oxalique) pouvant provoquer des troubles chez les personnes sensibles ; les feuilles ne devrait donc pas être consommées en grandes quantités ; cf. fiche toxine pour plus d'informations. Plante protégée en Ile-de-France et dans le Nord-Pas-de-Calais. (1*)**ATTENTION :** la plante entière contient des oxalates (acide oxalique) pouvant provoquer des troubles chez les personnes sensibles^{{{(dp*)(5(+x),27(+x))}}} ; les feuilles ne devrait donc pas être consommées en grandes quantités^{{{(0(+x))}}} ; cf. fiche toxine pour plus d'informations^{{{(tp*)}}}. Plante protégée en Ile-de-France et dans le Nord-Pas-de-Calais^{{{(TB)}}}.

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



De gauche à droite :

Par Atlas de la flore alpine. Publié par le Club alpin allemand et autrichien Atlas Fl. Alpine vol. 5 (1899) t. 413, via plantillustrations

Par Smith, J.E., English botany, or coloured figures of British plants, ed. 3 [B] [J.E. Sowerby et al] (1863-1899) Engl. Bot., ed. 3 vol. 8 (1868) t. 1222, via plantillustrations

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Statut :**

C'est un légume cultivé commercialement^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : It is a commercially cultivated vegetable^{{{{0(+x)}}}}.

- **Distribution :**

C'est une plante tempérée. Il fait bien sur un sol rocheux bien drainé. Il a besoin d'une position ensoleillée protégée. Il pousse dans les régions alpines et subalpines. Il convient aux zones de rusticité 3-9^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : It is a temperate plant. It does well on rocky well-drained soil. It needs a protected sunny position. It grows in alpine and sub-alpine regions. It suits hardiness zones 3-9^{{{{0(+x)}}}}.

- **Localisation :**

Afrique, Australie, Balkans, Bosnie, Grande-Bretagne, Égypte, Europe, France *, Allemagne, Inde, Irak, Italie, Afrique du Nord, Amérique du Nord, Slovénie, Afrique du Sud, Afrique australe, Espagne, Suisse, Tasmanie, Turquie, USA^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : Africa, Australia, Balkans, Bosnia, Britain, Egypt, Europe, France*, Germany, India, Iraq, Italy, North Africa, North America, Slovenia, South Africa, Southern Africa, Spain, Switzerland, Tasmania, Turkey, 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 :**

- *Tela Botanica* : <https://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-75335> ;
- ⁵"Plants For a Future" (en anglais) : https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Rumex_scutatus ;

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2424805 ;

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

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

Ambasta S.P. (Ed.), 2000, *The Useful Plants of India*. CSIR India. p 535 ; Bodkin, F., 1991, *Encyclopedia Botanica*. Cornstalk publishing, p 895 ; Bremness, L., 1994, *Herbs*. Collins Eyewitness Handbooks. Harper Collins. p 213 ; Burnie, G & Fenton-Smith, J., 1999, *A Grower's Guide to Herbs*. Murdoch Books. p 66 ; Cheifetz, A., (ed), 1999, *500 popular vegetables, herbs, fruits and nuts for Australian Gardeners*. Random House p 153 ; Cundall, P., (ed.), 2004, *Gardening Australia: flora: the gardener's bible*. ABC Books. p 1288 ; Ertug, F., 2000, *An Ethnobotanical Study in Central Anatolia (Turkey)*. *Economic Botany* Vol. 54. No. 2. pp. 155-182 ; Esperanca, M. J., 1988. *Surviving in the wild. A glance at the wild plants and their uses*. Vol. 1. p 359 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 187 ; Hadfield, J., 2001, *The A-Z of Vegetable Gardening in South Africa*. Struik p 135 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 584 ; Hemphill, I, 2002, *Spice Notes*. Macmillan. p 371 ; Hibbert, M., 2002, *The Aussie Plant Finder 2002*, *Florilegium*. p 282 ; Jackes, D. A., 2007, *Edible Forest Gardens* ; Kargioglu, M., et al, 2008, *An Ethnobotanical Survey of Inner-West Anatolia, Turkey*. *Human Ecology* 36:763-777 ; Kays, S. J., and Dias, J. C. S., 1995, *Common Names of Commercially Cultivated Vegetables of the World in 15 languages*. *Economic Botany*, Vol. 49, No. 2, pp. 115-152 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, *The Cambridge World History of Food*. CUP p 1854 ; Lentini, F. and Venza, F., 2007, *Wild food plants of popular use in Sicily*. *J Ethnobiol Ethnomedicine*. 3: 15 ; *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 ; Rigat, M et al, 2009, *Ethnobotany of Food Plants in the High River Ter Valley (Pyrenees, catalonia, Iberian Peninsula): Non-Crop Food Vascular Plants and Crop Food Plants with medicinal Properties*. *Ecology of Food and Nutrition*, 48:303-327 ; Sp. pl. 1:337. 1753 ; USDA, ARS, *National Genetic Resources Program. Germplasm Resources Information Network - (GRIN)*. [Online Database] National Germplasm Resources Laboratory, Beltsville, Maryland. Available: www.ars-grin.gov/cgi-bin/npgs/html/econ.pl (10 April 2000) ; van Wyk, B., 2005, *Food Plants of the World. An illustrated guide*. Timber press. p 331