

Rumex scutatus L., 1753 var. insularis

Identifiants : 28256/rumscud

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 08/05/2024

- **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 ;

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** French sorrel, Buckler-leaved sorrel, Aceturia, Agrietas, Ambavati, Amrula, Dastursusu, Eksimen, ĀjçlĀitasta kislica, Tirsokturs ;



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

Partie(s) comestible(s) : feuilles, herbe, légume.

Utilisation(s)/usage(s) culinaires : les feuilles sont consommées en salade ; elles sont utilisées comme aromatisant dans les soupes et les omelettes ; elles sont utilisées dans des sauces ; feuilles cuites comme potherbe. (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



néant, inconnus ou indéterminés. (1*) ATTENTION : la plante entière contient des oxalates (acide oxalique) pouvant provoquer des troubles chez les personnes sensibles ; les feuilles ne devraient 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.

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

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

- **Tela Botanica :** <https://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-58894> ;

dont classification :