

# OSEILLE RONDE

Rumex scutatus

 CUISINE SAUVAGE



## Description rapide

- > Nombreuses tiges étalées-redressées
- > Feuilles épaisses en forme de fer de hallebarde
- > Fleurs/fruits vert-rose
- > Saveur acide

## Description

Éléments clefs	Identification
Milieux	Eboulis calcaires, rocaillies et vieux murs
Fréquence	Assez commun à assez rare
Apparence générale	Plante à souche rampante, étalée puis dressée, feuilles assez rondes mais hastées (en forme de fer de lance) d'un vert glauque
Herbacé / ligneux	Herbacée
Taille	20 à 50 cm
Port / Tige	Tiges étalées puis dressées, nombreuses, rameuses et feuillées
Feuilles	Feuilles épaisses, aussi larges que longues, de couleur vert-glauque dont le pétiole est plus long que le limbe. Les feuilles sont de forme hastée, c'est-à-dire en forme de fer de hallebarde.
Fleurs	Fleurs polygames et verticillées, de couleur vert-rose
Fruits	Fruits membraneux presque ronds et en coeur, de couleur vert-rose
Racine	Souche longuement rampante
Pilosité générale	Glabre
Saveur	Feuilles à saveur acidulée, caractéristique de l'acide oxalique que l'on retrouve dans l'oxalis, la rhubarbe...
Cycle et floraison	Mai à août
Distribution	Europe centrale et méridionale, Asie occidentale, Afrique septentrionale
Statut	Préoccupation mineure
Ecologie	<a href="#">Fiche écologie E-Flore</a>

## Dénomination & classification

Éléments clefs	Identification
Nom scientifique	<i>Rumex scutatus</i> L. 1753
Famille	Polygonacées ( <i>Polygonaceae</i> )
Noms vernaculaires	Oseille en écusson
Etymologie	<i>Rumex</i> : dard, en latin. Allusion à la forme pointue des feuilles <i>Scutatus</i> : « armé d'un bouclier », en latin
Classification	<a href="#">Voir la classification APGIII</a>

## Utilisations alimentaires

Éléments clefs	Identification
Appréciation générale	Les feuilles crues dégagent une nette saveur citronnée
Mise en garde	Les oseille contiennent de l'acide oxalique. Il est donc <b>déconseillé</b> d'en manger <b>en grande quantité</b> et surtout aux personnes ayant des <b>problèmes aux reins</b> (calculs rénaux), au <b>foie</b> et aux <b>articulations</b> (arthrite,...).
Parties utilisées	
Feuilles	Peuvent être ajoutées crues aux salades ou recouvertes de chocolat pour en faire de délicieux croquants citronnés. On peut aussi en faire une limonade. Traditionnellement, elles sont préparées en soupe ou en sauce pour accompagner le poisson. Dans ce dernier cas, c'est plus souvent l'oseille cultivée qui est utilisée.
Confusions possibles	
Arum tacheté ( <i>Arum maculatum</i> )	Toxique. Pousse dans les bois. Les feuilles (pas toujours tachetées) provoquent une sensation de brûlure en bouche. Feuilles luisantes, vert vif brillant. Epi compact (3 à 4 cm) de baies rouge-orange vif au sommet de la tige.
Les 3 autres espèces de Rumex à saveur acide ci-dessous	Toutes les espèces des Rumex à saveur acide s'utilisent comme l'oseille sauvage.
Oseille sauvage ( <i>Rumex acetosa</i> )	Plus grande, feuilles supérieures sessiles et embrassantes, sols humides
Oseille à oreillette ( <i>Rumex thyrsiflorus</i> ) - pas en Belgique	Feuilles jusqu'à 14 fois aussi longue que large. La plante produit plusieurs tiges
Petite oseille	Terrains acides, feuilles plus longues que larges

## Récolte & conservation

Les feuilles se récoltent avant que la tige et les fleurs ne se développent.

## Composition

Les feuilles sont riches en acide oxalique

## Plus d'infos, images & vidéos

- [Fiche botanique du site Tela Botanica](#)
- [Rumex scutatus sur Google images](#)
- [Rumex scutatus sur Wikipedia](#)