

PETITE OSEILLE

Rumex acetosella



Description rapide

- > Plante grêle
- > Feuilles en forme de fer de lance
- > Petites fleurs en épi rougeâtre
- > Saveur acide

Description

Éléments clefs	Identification
Milieux	Pelouses acides, prairies maigres, landes, sols sablonneux bien drainés
Fréquence	Assez commun à assez rare
Apparence générale	Plante grêle, dressée, feuilles assez étroites et lancéolées avec oreillettes (= feuilles hastées = en forme de fer de lance)
Herbacé / ligneux	Herbacée
Taille	10 à 50 cm
Port / Tige	Tiges dressées ou ascendantes, grêles, simples ou rameuses
Feuilles	Feuilles petites (4 cm), toutes pétiolées, plus longues que larges (oblongues ou lancéolées). Munies d'oreillettes à la base, divergentes ou relevées
Fleurs	Fleurs très petites aux pétales rosâtres, en épi. Fleurs mâles et femelles sur des plantes différentes (= dioïque).
Fruits	Akène luisant, entre 1.3 et 1.5 mm
Racine	Racine pivotante qui peut coloniser les sols compacts
Pilosité générale	Plante glabre
Saveur	Feuilles à saveur acidulée, caractéristique de l'acide oxalique que l'on retrouve dans l'oxalis, la rhubarbe...
Cycle et floraison	Floraison d'avril à septembre (voire octobre) Vivace
Distribution	Régions tempérées de toute la planète
Statut	Préoccupation mineure
Ecologie	Fiche écologie E-Flore

Dénomination & classification

Éléments clefs	Identification
Nom scientifique	<i>Rumex acetosella</i> L. 1753
Famille	Polygonacées (<i>Polygonaceae</i>)
Noms vernaculaires	Surette, Oseille, Rumex petite-Oseille, etc.
Étymologie	<i>Rumex</i> : dard, en latin. Allusion à la forme pointue des feuilles <i>acetosella</i> : référence à « aigre », en latin.
Classification	Voir la classification APGIII

Utilisations alimentaires

Éléments clefs	Identification
Appréciation générale	L'oseille est parfois appelée « surette » car lorsqu'on croque ses feuilles crues, elles dégagent une nette saveur citronnée
Mise en garde	L'oseille contient de l'acide oxalique. Il est donc déconseillé d'en manger en grande quantité et surtout aux personnes ayant des problèmes aux reins (calculs rénaux), au foie et aux articulations (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 (Arum maculatum)	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 (Rumex acetosa)	Plus grande, feuilles supérieures sessiles et embrassantes, sols humides
Oseille à oreillette (Rumex thyrsoiflorus)	Feuilles jusqu'à 14 fois aussi longue que large. La plante produit plusieurs tiges
Oseille ronde (Rumex scutatus)	éboulis de carrières, rochers. Feuille environ aussi large que longue.

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 acetosella sur Google images](#)
- [Rumex acetosella sur Wikipedia](#)