



Oseille (*Rumex acetosa*)

Noms communs : Grande oseille, oseille des prés, surelle, surette, vinette | **Famille** : Polygonacées

Étymologie :

Le nom du genre vient du latin *rumex* (lance, dard), allusion aux feuilles en forme de fer de lance de certaines espèces. En latin *acetosa*, signifie acide. Le nom vernaculaire oseille vient de l'adjectif latin *acidus* (aigrelet) qui a donné en vieux français osile, puis oiseles, ozeille et enfin oseille.

Description :

Cette plante vivace dont la racine pivotante s'enfonce profondément dans le sol atteint une hauteur de 30 cm.



Ses feuilles qui peuvent mesurer jusqu'à 10 cm de long sont allongées, sagittées (en forme de fer de lance), de couleur vert clair. Elles ressemblent à celles de l'épinard. Elles sont parfois tachées de rouge. Celles de la base sont engainantes (La queue est pourvue d'une gaine membraneuse qui entoure la tige). Les feuilles le long de la tige sont plus petites et sessiles (sans queue).



Les fleurs sont réparties sur un épi rougeâtre qui tranche sur la couleur des prés où on la trouve le plus souvent. Comme les autres rumex de sa famille, elle ne produit pas de nectar et n'est donc

pas pollinisée par les insectes. C'est le vent qui transporte son pollen.

C'est une plante dioïque, c'est-à-dire qu'il y a des pieds qui portent des fleurs mâles et d'autres des fleurs femelles.

La floraison a lieu de mai à août.

Biotopes :

On la trouve dans les prés et les champs, de préférence riches en matière organique.

Elle s'élève jusqu'à 1800 m d'altitude.

Utilisations :

En 1776, le chimiste suédois Carl Wilhelm Scheele a isolé l'acide oxalique de l'oseille. Ce produit, appelé Sel d'oseille est utilisé comme dérouillant ou blanchir le bois.

Utilisations culinaires :

L'oseille commune est utilisée en soupe, omelettes et dans des sauces. Elle est très appréciée dans les salades à cause de sa saveur acidulée. Ce goût acidulé lui vient de l'acide oxalique qu'elle contient. Cela lui permet de relever la saveur de certains poissons et surtout de dissoudre ou d'amollir les fines arêtes.

Il faut la consommer avec modération car l'acide oxalique peut entraîner à forte dose des coliques néphrétiques ou hépatiques.

Risques de confusion :

La petite oseille (*Rumex acetosella*), dont les feuilles sont hastées (Elles ont la forme d'une hallebarde) et qui pousse dans les mêmes biotopes a des propriétés similaires et peut être utilisée de la même manière.

Les principaux risques de confusion concernent d'autres espèces du genre rumex (toutes comestibles, mais pas forcément mangeables à cause de leur



Rumex crispus



Arum maculatum



Rumex acetosella

amertume) Dans son jeune âge, on peut notamment la confondre avec le Rumex crépu (*Rumex crispus*) qui a des feuilles arrondies à la base et non sagittées.

Les feuilles de certains arums toxiques, comme le Gouet maculé (*Arum maculatum*)

présentent quelques similitudes. Le lieu de cueillette ainsi que la texture des feuilles sont de bons indices de différenciation.

Version :V1

Auteur : Jean-Paul Rique