

Rumex acetosella

Rumex petite-oseille, oseille, surette, vignette, petite oseille des brebis, sucrette

Field Sorrel, Common Sorrel, Sheep Sorrel

Herbe annuelle ou vivace (longueur 10 à 40 cm) à tige dressée. Les feuilles en forme de lance se terminent en 2 lobes à la base.

Pousse dans les lieux secs et pauvres et les terrains sablonneux.

Floraison estivale à minuscule fleurs rouges qui s'étirent sur à peu près la moitié de la tige. Le fruit est une achaine noire.



Folklore

- Les colons de la Virginie la bouillaient pour obtenir de la teinture noire.
- Les Amérindiens utilisaient les racines pour tanner les peaux et les graines pour les transformer en farine. Un cataplasme de feuilles d'oseille et de sel soignait les maux de tête.
- Elle était utilisée comme salade en Angleterre il y a plusieurs siècles ou était transformée en sauce verte pour accompagner la viande.
- Nous sommes sûrement plusieurs de ma génération à avoir manger ses feuilles "surettes" lorsque nous étions enfants.

Usage médicinal ou culinaire

- Il peut être vénéneux pour les chevaux et les moutons.
- Pour les humains, l'oseille peut causer des troubles digestifs en grande quantité ou de l'eczéma chez certaines personnes. Mais, en quantité modérée, elle peut aussi faire d'excellentes recettes de soupe ou être utilisée pour aromatiser les ragoûts ou en infusion.
- Il faut éviter d'utiliser des instruments culinaires en acier car la plante a une réaction chimique avec le fer.