

## Rumex acetosa



Toute l'année H25/30cm. Les feuilles fraîches sont très précieuses en cuisine, pour la préparation de potages, omelettes et plats cuisinés.

### Taxonomie

**Nom français :** Oseille commune, Grande oseille, Oseille aigre, Oseille des prés, Surette, Oseille verte  
**Famille botanique :** Polygonaceae

### Agronomie

**Exposition :** plein soleil, soleil, mi-ombre  
**Nature du sol :** argileuse, argilo-limoneuse, argilo-sableuse, limoneuse  
**Richesse en matière organique :** riche, normale  
**Humidité du sol :** frais  
**pH du sol :** acide, neutre  
**Rusticité :** très rustique  
**Milieus :** lisière fraîche, pied de mur, plate-bande intensive, prairie fraîche  
**Capacités de drainage du sol :** lourd, normal, bien drainé  
**Tolérance au calcaire actif :** faiblement tolérante

### Divers

**Particularités :** aromatique  
**Partie de plante intéressante (alimentaire) :** racine  
**Usages possibles :** comestibles, potagères

### Feuillage

**Couleur des feuilles :** vert  
**Type de feuillage :** caduc

### Fleurs

**Couleur des fleurs :** bleu à violet  
**Période de floraison :** 10-octobre, 11-novembre, 05-mai, 06-juin, 07-juillet, 08-août, 09-septembre

### Fruits

**Période de récolte :** 01-janvier, 02-février, 03-mars, 04-avril, 05-mai, 06-juin, 07-juillet, 08-août, 09-septembre, 10-octobre, 11-novembre

### Morphologie

**Hauteur :** 20 - 30 cm

### Divers

**Indigène :** oui

