Lotus corniculatus L., 1753
(Lotier corniculé)

Identifiants : 19080/lotcor

Association du Potager de mes/nos Rêves (https://lepotager-demesreves.fr)
Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 03/05/2024

- ***Classification phylogénétique :***
    - ***Clade : Angiospermes ;***
    - ***Clade : Dicotylédones vraies ;***
    - ***Clade : Rosidées ;***
    - ***Clade : Fabidées ;***
    - ***Ordre : Fabales ;***
    - ***Famille : Fabaceae ;***
- ***Classification/taxinomie traditionnelle :***
    - ***Règne : Plantae ;***
    - ***Division : Magnoliophyta ;***
    - ***Classe : Magnoliopsida ;***
    - ***Ordre : Fabales ;***
    - ***Famille : Fabaceae ;***
    - ***Genre : Lotus ;***
- ***Synonymes français : pied de poule (pied-de-poule), pantoufles du petit Jésus, trèfle cornu, lotier commun, cornette, sabot-de-la-mariée, cube (erreur ? (qp*)) ;***
- ***Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : bird's-foot-trefoil (bird's-foot trefoil), birdfoot deervetch, birdsfoot trefoil, common bird's-foot-trefoil (common bird's-foot trefoil) , cuernecillo (es), cuernecillo del campo (es), loto (es), pata de pajaro (es), pie de gallo (es), Hornschotenklee (de), Gemeiner Hornklee (de), Wiesen-Hornklee (de), gewöhnlicher Hornklee (de), gewone Rolklaver (nl), ginestrino comune (it), ginestrino (it), lot corniculat (cat), bai mai gen (cn transcrit), miyakogusa (jp romaji), cornichão (pt), käringtand (sv) ;***

- ***Note comestibilité : **
- ***Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) :***

  Feuille (tendres, dont pousses ; crues (avec parcimonie)1 ou cuites1)µ, fruit (gousses immatures ; cuites (comme des haricots)1) et fleur1 (fraîches (avec parcimonie ; décoratives1) ou séchées (farine1)) comestibles.(1*)

  Détails :

  Gousses, pousses, nectar$^{\{\{\{0(+x)}$.

  Les jeunes gousses sont parfois grignotées.

  Les fleurs produisent un miel clair.

  Les jeunes pousses sont consommées en salade.

  Les feuilles sont utilisées pour les boissons au thé$^{\{\{\{0(+x)}$.(1*)

  Les jeunes gousses sont parfois grignotées. Les fleurs donnent un miel léger. Les jeunes pousses sont consommées en salade. Les feuilles sont utilisées pour les boissons au thé

(1*)ATTENTION : toutes les parties de la plante sont toxiques, contenant des glycosides cyanogènes (cyanure d'hydrogène) ; en petites quantités, le cyanure d'hydrogène a été montré stimuler la respiration et améliorer la digestion, il est également prétendu être bénéfique dans le traitement du cancer ; au-delà, cependant, il peut provoquer une insuffisance respiratoire et même la mort. Cette espèce est polymorphe pour les glycosides cyanogènes. Les fleurs de certaines formes de la plante contiennent des traces d'acide prussique si bien que les plantes peuvent devenir légèrement toxique lors de la floraison ; elles sont complètement inoffensives lorsqu'elles sont séchées.(1*)ATTENTION : toutes les parties de la plante sont toxiques, contenant des glycosides cyanogènes (cyanure d'hydrogène) ; en petites quantités, le cyanure d'hydrogène a été montré stimuler la respiration et améliorer la digestion, il est également prétendu être bénéfique dans le traitement du cancer ; au-delà, cependant, il peut provoquer une insuffisance respiratoire et même la mort. Cette espèce est polymorphe pour les glycosides cyanogènes. Les fleurs de certaines formes de la plante contiennent des traces d'acide prussique si bien que les plantes peuvent devenir légèrement toxique lors de la floraison ; elles sont complètement inoffensives lorsqu'elles sont séchées{{{5(+)}}}.

- ***Note médicinale : ****

- ***Illustration(s) (photographie(s) et/ou dessin(s)):***

Par Sowerby J.E. (English Botany, or Coloured Figures of British Plants, 3th ed., vol. 3: t. 368, 1864), via plantillustrations.org

- ***Autres infos :***

  dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

  - ***Statut :***

    Le nectar des fleurs est aspiré par les enfants{{{0(+x) (traduction automatique)}}}.

    Original : The flower nectar is sucked by children{{{0(+x)}}}.

  - ***Distribution :***

    C'est une plante tempérée. Il pousse dans les endroits herbeux. En Argentine, il pousse en dessous de 500 m au-dessus du niveau de la mer. Il convient aux zones de rusticité 5-8. Herbier de Tasmanie{{{0(+x) (traduction automatique)}}}.

    Original : It is a temperate plant. It grows in grassy locations. In Argentina it grows below 500 m above sea level. It suits hardiness zones 5-8. Tasmania Herbarium{{{0(+x)}}}.

  - ***Localisation :***

    Afghanistan, Afrique, Arabie, Argentine, Asie, Australie, Biélorussie, Bhoutan, Brésil, Grande-Bretagne, Chili, Chine, Égypte, Estonie, Europe, Malouines, France, Grèce, Himalaya, Hongrie, Inde, Irak, Italie, Japon, Kazakhstan, Corée, Liban, Macédoine, Méditerranée, Mongolie, Myanmar, Népal, Nouvelle-Zélande, Afrique du Nord, Amérique du Nord, Palestine, Pakistan, Portugal, Russie, Slovénie, Amérique du Sud, Espagne, Syrie, Tadjikistan, Tasmanie, Turquie, Turkménistan, Uruguay, ETATS-UNIS{{{0(+x) (traduction automatique)}}}.

    Original : Afghanistan, Africa, Arabia, Argentina, Asia, Australia, Belarus, Bhutan, Brazil, Britain, Chile, China, Egypt, Estonia, Europe, Falklands, France, Greece, Himalayas, Hungary, India, Iraq, Italy, Japan, Kazakhstan, Korea, Lebanon, Macedonia, Mediterranean, Mongolia, Myanmar, Nepal, New Zealand, North Africa, North America, Palestine, Pakistan, Portugal, Russia, Slovenia, South America, Spain, Syria, Tajikistan, Tasmania, Turkey, Turkmenistan, Uruguay, USA{{{0(+x)}}}.

- ***Notes :***

  Il existe environ 100 espèces de lotus [{{{0(+x) (traduction automatique)}}]***.***

  Original : There are about 100 Lotus species [{{{0(+x)}}]***.***

- ***Arôme et/ou texture : fort mais non amer, proche du petit pois ou de l'amande1 ;***

- ***Liens, sources et/ou références :***

  - ***Tela Botanica :*** https://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-39988 ***;***
  - ***Jardin! L'Encyclopédie :*** https://nature.jardin.free.fr/vivace/ft_lotus_cor.html ***;***
  - ***FloreAlpes :*** https://www.florealpes.com/fiche_lotuscorniculatus.php ***;***
  - ***IAO :*** https://abiris.snv.jussieu.fr/herbier/Lotier_cornicule.html ***;***
  - ***Wikipedia :***
    - https://fr.wikipedia.org/wiki/Lotier_cornicul%C3%A9 (en français) ***;***

  - [5]***"Plants For a Future" (en anglais) :*** https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Lotus_corniculatus ***;***

    dont classification :

  - ***"The Plant List" (en anglais) :*** www.theplantlist.org/tpl1.1/record/ild-7260 ***;***
  - ***"GRIN" (en anglais) :*** https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=300317 ***;***

    dont livres et bases de données : [0]***"Food Plants International" (en anglais), 1Plantes sauvages comestibles (livre pages 65 et 66, par S.G. Fleischhauer, J. Guthmann et R. Spiegelberger), 27Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 179, par Louis Bubenicek) ;***

    dont biographie/références de [0]***"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :***

    Ambasta, S.P. (Ed.), 2000, The Useful Plants of India. CSIR India. p 338 ; Blamey, M and Grey-Wilson, C., 2005, Wild flowers of the Mediterranean. A & C Black London. p 99 ; Bodkin, F., 1991, Encyclopedia Botanica. Cornstalk publishing, p 654 ; Bremness, L., 1994, Herbs. Collins Eyewitness Handbooks. Harper Collins. p 184 ; Brickell, C. (Ed.), 1999, The Royal Horticultural Society A-Z Encyclopedia of Garden Plants. Convent Garden Books. p 634 ; Curtis, W.M., 1956, The Students Flora of Tasmania Vol 1 p 159 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 106 ; Flora of Pakistan. www.eFloras.org ; Jackes, D. A., Edible Forest Gardens ; Kalle, R. & Soukand, R., 2012, Historical ethnobotanical review of wild edible plants of Estonia (1770s-1960s) Acta Societatis Botanicorum Poloniae 81(4):271-281 ; Kunkel, ; Lamp, C & Collet F., 1989, Field Guide to Weeds in Australia. Inkata Press. p 160 ; Lazarides, M. & Hince, B., 1993, Handbook of Economic Plants of Australia, CSIRO. p 151 ; Plants For A Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. https://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/ ; Redzic, S. J., 2006, Wild Edible Plants and their Traditional Use in the Human Nutrition in Bosnia-Herzegovina. Ecology of Food and Nutrition, 45:189-232 ; Sp. pl. 2:775. 1753 ; Tasmanian Herbarium Vascular Plants list p 30