

Malva nicaeensis All., 1785 (Mauve de Nice)

Identifiants : 19665/malnic

Association du Potager de mes/nos Rêves (<https://lepotager-demesreves.fr>)

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 14/05/2024

- Classification phylogénétique :

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Dicotylédones vraies ;
- Clade : Rosidées ;
- Clade : Malvidées ;
- Ordre : Malvales ;
- Famille : Malvaceae ;

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Malvales ;
- Famille : Malvaceae ;
- Genre : Malva ;

- Synonymes : *Althaea nicaeensis* (All.) Alef ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : bull mallow, French mallow, mallow of Nice (mallow-of-Nice) , malva nicaensis (es), malva scabra (it), Nizza-Malve (de), nizzäische Käsepappel (de), khubeizah (ar) ;



- Note comestibilité : ***

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

Feuille (feuilles^{0(5(+),+x),27(+x)} [nourriture/aliment^{0(5(+),+x),27(+x)}] : crues⁵⁽⁺⁾ {en salades^{0(5(+),+x),27(+x)}} ou cuites^{0(5(+),+x),27(+x)} {bouillies^{27(+x)}}} ; et tiges^{27(+x)} cuites^{0(5(+),+x),27(+x)} {bouillies^{27(+x)}} [nourriture/aliment^{0(5(+),+x),27(+x)}] et fruit (jeunes fruits^{0(5(+),+x),27(+x)} et/ou graines^{5(K)} cru(e)s^{0(5(+),+x),27(+x)} [collation^{0(5(+),+x),27(+x)}]) comestibles^{0(5(+),+x),27(+x)}. (1*)

Détails :

Partie(s) comestible(s)^{0(5(+),+x),27(+x)} : feuilles, graines^{0(5(+),+x),27(+x)}.

Utilisation(s)/usage(s) comestible(s)^{0(5(+),+x),27(+x)} :

-feuilles - crues ou cuites^{0(5(+),+x),27(+x)} (comme potherbe^{0(5(+),+x),27(+x)}) ; un goût très doux avec une texture mucilagineuse, elles font un élément très acceptable aux salades mixtes, ou un bon garnissage pour un sandwich à la salade (sandwich salade), mais elles sont un peu trop fades seules ; la feuille cuite a une texture plutôt gluante/visqueuse^{0(5(+),+x),27(+x)} ;

-feuille et tiges consommées bouillies ; les feuilles sont cuites et assaisonnées de citron et d'huile puis mangées ; ou cuites, mélangées avec de la farine puis cuites de nouveau et mangées^{0(5(+),+x),27(+x)}.

-graines - crues ; meilleure utilisée avant qu'elle ne soit complètement mature, la graine a un goût agréable de noisette, mais elle est plutôt petite et délicate à récolter^{0(5(+),+x),27(+x)} ; jeunes fruits consommés crus comme collation^{0(5(+),+x),27(+x)}. (1*)

Les feuilles sont bouillies et assaisonnées de citron et d'huile puis consommées. Les jeunes fruits sont consommés crus comme collation. Les feuilles sont cuites, mélangées à de la farine puis cuites à nouveau et mangées. Les feuilles sont utilisées pour le sarma en Turquie. Ils sont enroulés autour d'une garniture de riz ou de viande hachée



(1*)ATTENTION : bien que nous ayons vu aucun rapport de toxicité pour cette espèce, lorsqu'elles sont cultivées sur des sols riches en azote (et en particulier lorsque ceux-ci sont cultivés inorganiquement), les feuilles de certaines espèces ont tendance à concentrer des niveaux élevés de nitrates dans leurs feuilles ; les feuilles sont parfaitement saines à tout autre momentμ{{{5.(1*)ATTENTION : bien que nous ayons vu aucun rapport de toxicité pour cette espèce, lorsqu'elles sont cultivées sur des sols riches en azote (et en particulier lorsque ceux-ci sont cultivés inorganiquement), les feuilles de certaines espèces ont tendance à concentrer des niveaux élevés de nitrates dans leurs feuilles⁵⁽⁺⁾ ; les feuilles sont parfaitement saines à tout autre momentμ{{{5.

- Note médicinale : *

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



De gauche à droite :

Par meggle, via flickr

Par meggle, via flickr

- Autres infos :

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- Distribution :

C'est une plante méditerranéenne. En Argentine, il passe du niveau de la mer à 700 m au-dessus du niveau de la mer. Herbar de Tasmanie^{{{{0(+x)}} (traduction automatique)}.

Original : It is a Mediterranean plant. In Argentina it grows from sea level to 700 m above sea level. Tasmania Herbarium^{{{{0(+x)}}.}

- Localisation :

Afghanistan, Afrique, Arabie, Argentine, Asie, Australie, Chili, Europe, France, Grèce, Inde, Iran, Italie, Jordanie, Méditerranée *, Maroc, Nouvelle-Zélande, Afrique du Nord, Amérique du Nord, Pakistan, Portugal, Russie, Sicile, Amérique du Sud, Espagne, Tasmanie, Turquie, Uruguay, USA^{{{{0(+x)}} (traduction automatique)}.

Original : Afghanistan, Africa, Arabia, Argentina, Asia, Australia, Chile, Europe, France, Greece, India, Iran, Italy, Jordan, Mediterranean*, Morocco, New Zealand, North Africa, North America, Pakistan, Portugal, Russia, Sicily, South America, Spain, Tasmania, Turkey, Uruguay, USA^{{{{0(+x)}}.}

- Notes :

Il existe environ 30 espèces de Malva^{{{{0(+x)}} (traduction automatique)}.

Original : There are about 30 Malva species^{{{{0(+x)}}.}

- Liens, sources et/ou références :

- Tela Botanica : <https://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-40858> ;
- INPN : https://inpn.mnhn.fr/espece/cd_nom/107286 ;
- FloreAlpes : https://www.floreAlpes.com/fiche_malvanicaeensis.php?PHPSESSID=91b0939367ab588ef8b0289448d8044e ;
- ⁵"Plants For a Future" (en anglais) : https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Malva_nicaeensis ;

dont classification :

- **"The Plant List" (en anglais) :** www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2503833 ;
- **"GRIN" (en anglais) :** <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=105653> ;

dont livres et bases de données : ⁰"Food Plants International" (en anglais), 27 Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 186, par Louis Bubenicek) ;

dont biographie/références de ⁰"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

Al-Qura'n, S. A., 2010, *Ethnobotanical and Ecological Studies of Wild Edible Plants in Jordan*. Libyan Agriculture Research Center Journal International 1(4):231-243 ; Blamey, M and Grey-Wilson, C., 2005, *Wild flowers of the Mediterranean*. A & C Black London. p 132 ; Curtis, W.M., 1956, *The Students Flora of Tasmania Vol 1* p 81 ; Dashorst, G.R.M., and Jessop, J.P., 1998, *Plants of the Adelaide Plains & Hills*. Botanic Gardens of Adelaide and State Herbarium. p 102 ; Fl. pedem. 2:40. 1785 ; Gonzalez, J. A., et al, 2011, *The consumption of wild and semi-domesticated edible plants in the Arribes del Duero (Salamanca-Zamora, Spain): an analysis of traditional knowledge*. Genetic Resources and Crop Evolution 58:991-1006 ; Lazarides, M. & Hince, B., 1993, *Handbook of Economic Plants of Australia*, CSIRO. p 158 ; Lentini, F. and Venza, F., 2007, *Wild food plants of popular use in Sicily*. J Ethnobiol Ethnomedicine. 3: 15 ; Low, T., 1991, *Wild Herbs of Australia and New Zealand*. Angus & Robertson. p 86 ; Martin, F.W. & Ruberte, R.M., 1979, *Edible Leaves of the Tropics*. Antillian College Press, Mayaguez, Puerto Rico. p 203 ; Moerman, D. F., 2010, *Native American Ethnobotany*. Timber Press. p 334 (As *Malva borealis* ?) ; Plants For A Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <https://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; Tanji, A and Nassif, F., 1995, *Edible Weeds in Morocco*. Weed Technology 9:617-620 ; Tasmanian Herbarium Vascular Plants list p 38 ; Terra, G.J.A., 1973, *Tropical Vegetables*. Communication 54e Royal Tropical Institute, Amsterdam, p 57