

Melilotus altissimus Thuill., 1799 (Mélilot élevé)

Identifiants : 20167/melals

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 30/04/2024

• **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 : Melilotus ;

• **Synonymes : Melilotus macrorrhizus (Waldst. & Kit.) Pers, Trifolium macrorrhizum Waldst. & Kit, dont homonymes : Melilotus altissima Thuill. 1799 (variante orthographique) ;**

• **Synonymes français : grand mélilot ;**

• **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : tall melilo (tall Melilot), tall yellow sweet-clover (tall yellow sweetclover), king's clover , hoher Steinklee (de), trevo-de-cheiro (pt), meliloto gigante (es), meliloto grande (es), trébol oloroso (es), stor sötväppling (sv), goudgele Honingklaver (nl), hoher Honigklee (de), melilot altissim (cat), meliloto altissimo (it) ;**



• **Note comestibilité : ****

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

Fleur (fleurs^{27(+x)} [assaisonnement^{(dp*)(0(+x),27(+x))} {aromatisant^{---0(+x),--27(+x)} fromages^{(dp*)(0(+x),27(+x))}}]}, feuille (jeunes pousses et feuilles cuites^{{{(0(+x))} [nourriture/aliment^{(((dp*)(0(+x))} {comme légume^{{{(0(+x))}}] et fruit (graines^{0(+x),27(+x)} [assaisonnement^{(dp*)(0(+x),27(+x))} {aromatisant^{---0(+x),--27(+x)} fromages^{(dp*)(0(+x),27(+x))}}]}) partiellement/modérément^{(((dp*)} comestibles^{0(+x)}).(1*)

Détails :

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

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

-fleurs et graines^{{{(27(+x),(dp*)(0(+x))} utilisées^{0(+x),27(+x)} en Suisse^{{{(27(+x))} pour aromatiser^{{{(0(+x)),{{(27(+x))} certains fromages^{(((dp*)(0(+x),27(+x))} : gryuère^{27(+x)}, "green cheese^{(((0(+x))}" (fromage frais^{(((dp*)}

-les jeunes pousses peuvent être cuites et consommées comme légume^{(((0(+x))}, à la manière des épinards^{(((dp*)}).(1*)

ATTENTION: N'utilisez pas de plantes séchées. Il est utilisé pour aromatiser le fromage vert. Les jeunes pousses peuvent être cuites et consommées comme légume



(1*)ATTENTION : les feuilles séchées et, plus encore, moisies, peuvent être toxiques bien que les feuilles fraîches sont tout à fait saines/sûres (sans danger) ; ceci est probablement dû à la présence de coumarine (une dicoumarol ? (qp*)), une substance qui, lorsque la plante sèche, produit l'agréable odeur caractéristique de l'aspérule odorante (dite proche du foin frais et/ou de la vanille) ; il est donc fortement recommandé de ne pas utiliser de plante séchée ou, tout au moins, selon certaines règles/précautions [séchée partiellement/modérément (1 ou 2 jours), dans de bonnes conditions (à l'abri de l'humidité) puis utilisée avec parcimonie (comme aromate)] ; voir lien "pfaf" ("5"), genre et/ou fiche toxine, pour plus d'informations.(1*)ATTENTION^{0(+x)} : les feuilles séchées et, plus encore, moisies, peuvent être toxiques bien que les feuilles fraîches sont tout à fait saines/sûres (sans danger) ; ceci est probablement dû à la présence de coumarine (une dicoumarol ? (qp*)), une substance qui, lorsque la plante sèche, produit l'agréable odeur caractéristique de l'aspérule odorante (dite proche du foin frais et/ou de la vanille) ; il est donc fortement recommandé de ne pas utiliser de plante séchée ou, tout au moins, selon certaines règles/précautions [séchée partiellement/modérément (1 ou 2 jours), dans de bonnes conditions (à l'abri de l'humidité) puis utilisée avec parcimonie (comme aromate)]^{(((dp*))0(5(+),+x),+x)} ; voir lien "pfaf" ("5"), genre et/ou fiche toxine, pour plus d'informations^{(((rp*))}.

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



Par Bouba at fr.wikipedia (photo by Bouba) [GFDL ou CC-BY-SA-3.0], via wikimedia

- Autres infos :

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- Distribution :

C'est une plante tempérée. Il pousse dans les sols humides et salins et le long des routes^{(((0(+x)) (traduction automatique)}.

Original : It is a temperate plant. It grows in damp and saline soils and along roadsides^{(((0(+x))}.

- Localisation :

Albanie, Autriche, Belgique, Grande-Bretagne, Canada, Chine, République tchèque, Danemark, Europe, France, Allemagne, Grèce, Groenland, Hongrie, Irlande, Italie, Méditerranée, Moldavie, Pays-Bas, Amérique du Nord, Norvège, Pologne, Portugal, Roumanie, Russie , Scandinavie, Slovaquie, Slovénie, Espagne, Suède, Suisse, Ukraine, USA, Yougoslavie^{(((0(+x)) (traduction automatique)}.

Original : Albania, Austria, Belgium, Britain, Canada, China, Czech, Denmark, Europe, France, Germany, Greece, Greenland, Hungary, Ireland, Italy, Mediterranean, Moldova, Netherlands, North America, Norway, Poland, Portugal, Romania, Russia, Scandinavia, Slovakia, Slovenia, Spain, Sweden, Switzerland, Ukraine, USA, Yugoslavia^{(((0(+x))}.

- Notes :

Il existe environ 20 espèces de Melilotus. Ils sont tempérés et subtropicaux^{(((0(+x)) (traduction automatique)}.

Original : There are about 20 Melilotus species. They are temperate and subtropical^{(((0(+x))}.

- Liens, sources et/ou références :

- Tela Botanica : <https://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-41767> ;
- INPN : https://inpn.mnhn.fr/espece/cd_nom/107887 ;
- FloreAlpes : https://www.floreAlpes.com/fiche_melaltissim.php ;

- **CRDP de l'académie de Besançon : Bota :**
https://crdp.ac-besancon.fr/flore/FABACEAE/especies/melilotus_altissimus.htm ;
- **Wikipedia :**
 - https://fr.wikipedia.org/wiki/M%C3%A9lilot_%C3%A9lev%C3%A9 (en français) ;
 - https://de.wikipedia.org/wiki/Hoher_Steinklee (source en allemand) ;
- ⁵**"Plants For a Future" (en anglais) :** https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Melilotus_altissimus ;

dont classification :

- **"The Plant List" (en anglais) :** www.theplantlist.org/tpl1.1/record/ild-31591 ;
- **"GRIN" (en anglais) :** <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=23991> ;

dont livres et bases de données : ⁰**"Food Plants International" (en anglais), 27**Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 190 [Melilotus altissima Thuill.], par Louis Bubenicek) ;

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

Blamey, M and Grey-Wilson, C., 2005, Wild flowers of the Mediterranean. A & C Black London. p 95 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 108 ; Fl. env. Paris ed. 2:378. 1799 "altissima" ; Plants For A Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <https://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; USDA, ARS, National Genetic Resources Program. Germplasm Resources Information Network - (GRIN). [Online Database] National Germplasm Resources Laboratory, Beltsville, Maryland. Available: www.ars-grin.gov/cgi-bin/npgs/html/econ.pl (10 April 2000)