

# Melilotus elegans Salzm. ex Ser., 1825 (Mélilot élégant)

Identifiants : 20168/melele

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 10/05/2024

- 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 : Melilotus ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : elegant sweetclover , melilot elegant (act), meliloto elegante (it) ;



- Note comestibilité : \*

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

Feuille (feuilles<sup>0(+x),27(+x)</sup>) [assaisonnement<sup>dp\*(27(+x))</sup> {aromatisant du beurre<sup>(((27(+x)))</sup>}] partiellement/modérément<sup>(((dp\*))</sup> comestible<sup>0(+x)</sup>.(1\*)

Détails :

Partie(s) comestible(s)<sup>(((0(+x)))</sup> : feuilles<sup>0(+x)</sup>.

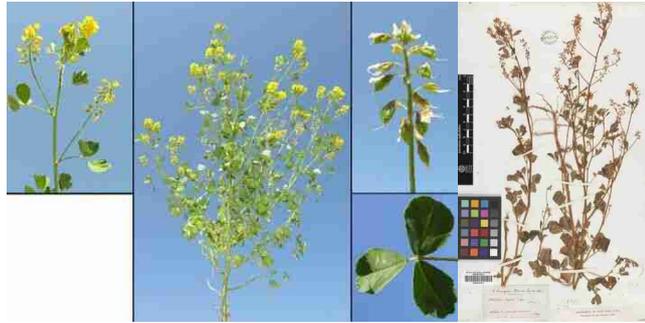
Utilisation(s)/usage(s) comestible(s) : feuilles utilisées localement comme aromatisant du beurre<sup>(((27(+x)))</sup>.(1\*)

ATTENTION: N'utilisez pas de plantes séchées



(1\*)ATTENTION : bien qu'aucun rapport n'ait été vu pour cette espèce, certains membres de ce genre deviennent plus ou moins dangereusement toxiques en séchant et, plus encore, en se dégradant/moisissant ; 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"), fiche toxine et/ou genre, pour plus d'informations.(1\*)ATTENTION<sup>0(+x)</sup> : bien qu'aucun rapport n'ait été vu pour cette espèce, certains membres de ce genre deviennent plus ou moins dangereusement toxiques en séchant et, plus encore, en se dégradant/moisissant ; 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)]<sup>(((dp\*)(5(+),+x)))</sup> ; voir lien "pfaf" ("5"), fiche toxine et/ou genre, pour plus d'informations<sup>(((1rp\*))</sup>.

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



De gauche à droite :

Par Andrea Moro, via altervista

Par Royal Botanic Garden Edinburgh, via eol

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Distribution :**

*Il pousse dans les endroits herbeux. Il est souvent proche de la mer*<sup>{{{0(+x)}}} (traduction automatique)</sup>.

*Original : It grows in grassy places. It is often close to the sea*<sup>{{{0(+x)}}}</sup>.

- **Localisation :**

*Afrique, France, Grèce, Italie, Méditerranée, Afrique du Nord, Portugal, Espagne, Yougoslavie*<sup>{{{0(+x)}}} (traduction automatique)</sup>.

*Original : Africa, France, Greece, Italy, Mediterranean, North Africa, Portugal, Spain, Yugoslavia*<sup>{{{0(+x)}}}</sup>.

- **Notes :**

*Il existe environ 20 espèces de Melilotus. Ils sont tempérés et subtropicaux*<sup>{{{0(+x)}}} (traduction automatique)</sup>.

*Original : There are about 20 Melilotus species. They are temperate and subtropical*<sup>{{{0(+x)}}}</sup>.

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

- **Tela Botanica** : <https://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-41793> ;

- **INPN** : [https://inpn.mnhn.fr/espece/cd\\_nom/107905](https://inpn.mnhn.fr/espece/cd_nom/107905) ;

- **eol** : <https://eol.org/pages/703241/overview> ;

- <sup>5</sup>**"Plants For a Future" (en anglais)** : [https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Melilotus\\_elegans](https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Melilotus_elegans) ;

dont classification :

- **"The Plant List" (en anglais)** : [www.theplantlist.org/tpl1.1/record/ild-7889](http://www.theplantlist.org/tpl1.1/record/ild-7889) ;

- **"GRIN" (en anglais)** : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=23997> ;

dont livres et bases de données : <sup>0</sup>**"Food Plants International" (en anglais)**, 27 **Dictionnaire des plantes comestibles** (livre, page 190, par Louis Bubenicek) ;

dont biographie/références de <sup>0</sup>**"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :**

Blamey, M and Grey-Wilson, C., 2005, *Wild flowers of the Mediterranean*. A & C Black London. p 94 ; A. P. de Candolle, *Prodr.* 2:188. 1825 ; *Plants For A Future* database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <https://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/>

