

Melilotus indicus (L.) All., 1785 (Mélilot à petites fleurs)

Identifiants : 20169/melind

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 28/04/2024

- 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 : *Trifolium indica* L., *Melilotus parviflora* Desf, dont homonymes : *Melilotus indica* (L.) All. 1785 (variante orthographique) ;

- Synonymes français : mélilot d'Inde, mélilot des Indes, mélilot de l'Inde ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : annual yellow sweetclover, small melilot, sourclover (sour-clover), California lucerne, hexham-scent, Hexham-scent melilot, Indian sweet-clover, King Island melilot, King Island-clover, kleinblütiger Honigklee (de), kleinblütiger Steinklee (de), kleine Honigklaver (nl), melilot de flor petita (cat), meliloto d'India (it), meliloto a fioro piccolo (it), meliloto de flor pequena (es), tébol de olor (es), handaquq (ar), nafal (ar), yin du cao mu xi (cn transcrit), senji (in), ko-shinagawa-hagi (jp romaji), trevo-de-cheiro (pt), dvärgsötväppling (sv) ;



- Note comestibilité : *

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

Feuille (jeunes^{27(+x)} feuilles^{0(+x),27(+x)} [nourriture/aliment^{{{(dp*)(27(+x))}}} {en salade^{{{(27(+x))}}}}] et fruit (graines^{27(+x)} [assaisonnement^{{{(dp*)(27(+x))}}} {comme condiment^{{{(27(+x))}}}}] partiellement/modérément^{{{(dp*)}}} comestibles^{0(+x),27(+x)}. (1*)

Détails :

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

Utilisation(s)/usage(s) comestible(s) : jeunes feuilles comestibles en salade^{{{(27(+x))}}} (ou également cuites comme potherbe ? (qp*)) et graines utilisées comme condiment^{{{(27(+x))}}}. (1*)

ATTENTION: N'utilisez pas de plantes séchées. Les graines sont utilisées pour parfumer les biscuits



(1*)ATTENTION : toutes les parties de la plante sont plus ou moins toxiques : 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) ; en séchant et, plus encore, en se dégradant/moisissant, la plante produit/libère une quantité non négligeable de cette antivitamine K qui peut causer/provoquer/entraîner, des maux de tête, nausées, vertiges, états de somnolence et même, à fortes doses et/ou ingestion/consommation régulière, des dégâts irréversibles au foie et de graves hémorragies (en empêchant le sang de coaguler) ; 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)].(1*)ATTENTION : toutes les parties de la plante sont plus ou moins toxiques : 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) ; en séchant et, plus encore, en se dégradant/moisissant, la plante produit/libère une quantité non négligeable de cette antivitamine K qui peut causer/provoquer/entraîner, des maux de tête, nausées, vertiges, états de somnolence et même, à fortes doses et/ou ingestion/consommation régulière, des dégâts irréversibles au foie et de graves hémorragies (en empêchant le sang de coaguler) ; 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)]

- Note médicinale : **

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



De gauche à droite :

Par Sowerby J.E. (English Botany, or Coloured Figures of British Plants, 3th ed., vol. 3: t. 344 ; 1864), via plantillustrations.org

Par Kops et al. J. (Flora Batava, vol. 18: t. 1422 ; 1889), via plantillustrations.org

- Autres infos :

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- Distribution :

Une plante méditerranéenne. Il pousse sur des sols sableux dans des sites humides. Il peut pousser dans les sols alcalins. Herbar de Tasmanie. Au Sichuan et au Yunnan

Original : A Mediterranean plant. It grows on sandy soils in damp sites. It can grow in alkaline soils. Tasmania Herbarium. In Sichuan and Yunnan

- Localisation :

Afrique, Argentine, Asie, Australie, Bahreïn, Brésil, Grande-Bretagne, Amérique centrale, Chili, Chine, Afrique de l'Est, Île de Pâques, Europe, Finlande, France, Grèce, Himalaya, Inde, Italie, Méditerranée, Mexique, Maroc, Myanmar, Népal, Île Norfolk, Afrique du Nord, Amérique du Nord, Pakistan, Portugal, Scandinavie, Afrique du Sud, Afrique australe, Amérique du Sud, Espagne, Taiwan, Tasmanie, Turquie, Uruguay, USA, Zimbabwe

Original : Africa, Argentina, Asia, Australia, Bahrain, Brazil, Britain, Central America, Chile, China, East Africa, Easter Island, Europe, Finland, France, Greece, Himalayas, India, Italy, Mediterranean, Mexico, Morocco, Myanmar, Nepal, Norfolk Island, North Africa, North America, Pakistan, Portugal, Scandinavia, South Africa, Southern Africa, South America, Spain, Taiwan, Tasmania, Turkey, Uruguay, USA, Zimbabwe

- Notes :

Il existe environ 20 espèces de Melilotus. Ils sont tempérés et subtropicaux

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-41803> ;
- ⁵"Plants For a Future" (en anglais) : https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Melilotus_indicus ;

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/ild-31598 ;
- "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=24000> ;

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

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

Ambasta, S.P. (Ed.), 2000, *The Useful Plants of India*. CSIR India. p 362 ; Blamey, M and Grey-Wilson, C., 2005, *Wild flowers of the Mediterranean*. A & C Black London. p 94 ; Dashorst, G.R.M., and Jessop, J.P., 1998, *Plants of the Adelaide Plains & Hills*. Botanic Gardens of Adelaide and State Herbarium. p 86 ; *Flora of Australia Volume 49, Oceanic Islands 1*, Australian Government Publishing Service, Canberra. (1994) p 190 ; *Flora of Pakistan*. www.eFloras.org ; *Fl. pedem.* 1:308. 1785 "indica" ; Harris, S., Buchanan, A., Connolly, A., 2001, *One Hundred Islands: The Flora of the Outer Furneaux*. Tas Govt. p 189 ; Hussey, B.M.J., Keighery, G.J., Cousens, R.D., Dodd, J., Lloyd, S.G., 1997, *Western Weeds. A guide to the weeds of Western Australia*. Plant Protection Society of Western Australia. p 154 ; Lamp, C & Collet F., 1989, *Field Guide to Weeds in Australia*. Inkata Press. p 175 ; Loughmiller, C & L., 1985, *Texas Wildflowers. A Field Guide*. University of Texas, Austin. p 132 ; Paczkowska, G. & Chapman, A.R., 2000, *The Western Australian Flora. A Descriptive Catalogue*. Western Australian Herbarium. p 440 ; Phillips, D.C., 1988, *Wild Flowers of Bahrain. A Field Guide to Herbs, Shrubs, and Trees*. Privately published. p 38 ; *Plants For A Future database*, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <https://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; *Tasmanian Herbarium Vascular Plants list* p 31 ; Woolmore, E et al, 2002, *King Island Flora: A Field Guide*. p 51