Melilotus officinalis (L.) Lam., 1779
(Mélilot officinal)

Identifiants : 20171/melofi

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 : Medicago officinalis (L.) E. H. Krause, Melilotus arenarius Grecescu, Melilotus arvensis Wallr, Melilotus melilotus-officinalis Asch. & Graebner, Melilotus neglectus Ten, Melilotus petitpierreanus Willd, Trifolium officinale L ;***
- ***Synonymes français : mélilot jaune, petit-trèfle jaune (petit trèfle jaune), couronne royale, luzerne bâtarde, trèfle des mouches, herbe aux puces, mélilot des champs, pratelle, trèfle de cheval, casse-lunettes, mirlirot, hebe aux mouches, meigle, meugue ;***
- ***Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : sweet clover, melilot, common yellow melilot, common melilot, field melilot, ribbed melilot, yellow melilot, yellow sweet-clover (yellow sweet clover), yellow trefoil , cao mu xi (cn transcrit), echter Steinklee (de), gelber Steinklee (de), Feldsteinklee (de), gemeiner Steinklee (de), Honigklee (de), meliloto giallo (it), erba cavallina (it), meliloto (melilotto = erreur ? (qp*)) (it), seiy?-ebira-hagi (jp romaji), trevo-cheiroso (pt), cornilla real (es), meliloto (es), meliloto amarillo (es), trebol dulce (es), trébol de olor (es), gul sötväppling (sv), honig Klaver (nl), melist (local) ;***

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

  Feuille (jeunes, dont pousses sèchées un ou deux jours ; cuites1(2*), confites (marinades)1)µ, fleur1 (tiges fleuries ; fraîches (cuites1) ou séchées), graines (jeunes et/ou tendres) et racine (séchées) partiellement/modérément comestibles (utilisées comme aromate)(1*).

  Détails :

  Partie(s) comestible(s)$^{\{\{\{0(+x)}$: fleurs, feuilles, racines, gousses/cosses, graines, épices$^{\{\{\{0(+x)}$.

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

  -les feuilles et les graines aromatisent le Gruyère ;

  -les jeunes feuilles, avant la floraison, peuvent être ajoutées aux salades ou bouillies pendant 5 minutes$^{\{\{\{0(+x)}$; elles sont utilisées comme assaisonnement avec du lapin cuit au four (ou comme potherbe ? (qp*)) ;

-les feuilles et les fleurs sont utilisées pour aromatiser les soupes, les ragoûts et les marinades ;

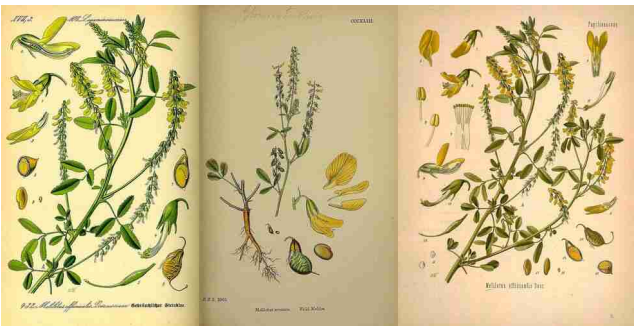
-les graines ont été ajoutées aux soupes et ragoûts comme assaisonnement{{{0(+x)}.

ATTENTION: N'utilisez pas de plantes séchées. Les feuilles et les graines aromatisent le fromage Gruyère. Les jeunes feuilles avant la floraison peuvent être ajoutées aux salades ou bouillies pendant 5 minutes. Ils sont utilisés comme assaisonnement dans le lapin cuit au four. Les feuilles et les fleurs sont utilisées pour parfumer les soupes, les ragoûts et les marinades. Les graines ont été ajoutées aux soupes et ragoûts en tant qu'arôme

(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/entrainer, 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'abris de l'humidité) puis utilisée avec parcimonie (comme aromate)]µ{{{(dp*)(0(5,+x),1,+x)).*
(2)les retirer après cuisson.(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/entrainer, 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'abris de l'humidité) puis utilisée avec parcimonie (comme aromate)]µ{{{(dp*)(0(5,+x),1,+x)).*
(2)les retirer après cuisson{{{1.*

- *Note médicinale : ****

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



De gauche à droite :

Par Thomé O.W. (Flora von Deutschland Österreich und der Schweiz, Tafeln, vol. 3: t. 432 ; 1885), via plantillustrations.org
Par Sowerby J.E. (English Botany, or Coloured Figures of British Plants, 3th ed., vol. 3: t. 343 ; 1864), via plantillustrations.org
Par Köhler F.E. (Medizinal Pflanzen, vol. 1: t. 52 ; 1887), via plantillustrations.org

- *Autres infos :*

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

  - *Distribution :*

    Il pousse dans les endroits tempérés. Il pousse au bord des routes et des terrains vagues. C'est souvent sur des sols argileux salés. En Argentine, il pousse en dessous de 500 m au-dessus du niveau de la mer. Herbier de Tasmanie{{{0(+x) (traduction automatique)}.

    Original : It grows in temperate places. It grows on roadsides and waste ground. It is often on clay of salty soils. In Argentina it grows below 500 m above sea level. Tasmania Herbarium{{{0(+x)}.

- ***Localisation :***

  ***Afghanistan, Afrique, Alaska, Albanie, Argentine, Asie, Australie, Autriche, Balkans, Belgique, Bosnie, Grande-Bretagne, Bulgarie, Canada, Amérique centrale, Chili, Chine, République tchèque, Danemark, Afrique de l'Est, Europe, Finlande, France, Allemagne Afrique du Nord, Grèce, Hongrie, Inde, Iran, Irak, Irlande, Italie, Kenya, Kirghizistan, Liban, Libye, Liechtenstein, Luxembourg, Macédoine, Méditerranée, Mexique, Maroc, Mozambique, Pays-Bas, Amérique du Nord, Norvège, Pakistan, Pologne , Roumanie, Russie, Scandinavie, Sibérie, Slovénie, Afrique du Sud, Afrique australe, Amérique du Sud, Espagne, Suède, Suisse, Syrie, Taiwan, Tasmanie, Tibet, Turquie, Uruguay, USA, Yougoslavie[{{{0(+x) (traduction automatique)]*.**

  ***Original : Afghanistan, Africa, Alaska, Albania, Argentina, Asia, Australia, Austria, Balkans, Belgium, Bosnia, Britain, Bulgaria, Canada, Central America, Chile, China, Czech Republic, Denmark, East Africa, Europe, Finland, France, Germany, Greece, Hungary, India, Iran, Iraq, Ireland, Italy, Kenya, Kyrgyzstan, Lebanon, Libya, Liechtenstein, Luxembourg, Macedonia, Mediterranean, Mexico, Morocco, Mozambique, Netherlands, North Africa, North America, Norway, Pakistan, Poland, Romania, Russia, Scandinavia, Siberia, Slovenia, South Africa, Southern Africa, South America, Spain, Sweden, Switzerland, Syria, Taiwan, Tasmania, Tibet, Turkey, Uruguay, USA, Yugoslavia[{{{0(+x)]*.**

- ***Notes :***

  ***Il existe environ 20 espèces de Melilotus. Ils sont tempérés et subtropicaux. Melilotus officinalis (L.) Lam est un nom non résolu.[{{{0(+x) (traduction automatique)]*.**

  ***Original : There are about 20 Melilotus species. They are temperate and subtropical. Melilotus officinalis (L.) Lam is an unresolved name[{{{0(+x)]*.**

- ***Arôme et/ou texture : sucré et aromatique, proche de l'aspérule odorante ou de la vanille1 ;***

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

  - ***Tela Botanica :*** https://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-41839 ***;***
  - ***FAO (en anglais) :*** https://www.fao.org/ag/agp/AGPC/doc/Gbase/DATA/PF000488bis.HTM ***;***
  - ***FloreAlpes :*** https://www.florealpes.com/fiche_melilotoffice.php ***;***
  - ***CREAPHARMA.CH :*** https://www.creapharma.ch/melilot.htm ***;***
  - ***hippocratus.com :*** https://www.hippocratus.com/modules/mdc_fiches_plantes/detail_plante.php?ID_Plante=mel002 ***;***
  - ***Wikipedia :***
    - https://fr.wikipedia.org/wiki/M%C3%A9lilot_officinal (en français) ***;***
    - https://de.wikipedia.org/wiki/Gelber_Steinklee (source en allemand) ***;***

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

  dont classification :

  - ***"The Plant List" (en anglais) :*** www.theplantlist.org/tpl1.1/record/ild-8929 ***;***
  - ***"GRIN" (en anglais) :*** https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=24009 ***;***

  dont livres et bases de données : [0]"Food Plants International" (en anglais), 1Plantes sauvages comestibles (livre pages 54, 55 et 233, 234, par S.G. Fleischhauer, J. Guthmann et R. Spiegelberger), 27Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 191, 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 ; Bremness, L., 1994, Herbs. Collins Eyewitness Handbooks. Harper Collins. p 257 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 108 ; Fl. france. 2:594. 1779 ("1778") (Pallas, Reise russ. reich. 3:537. 1776, nom. nudum) ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), Sturtevant's edible plants of the world. p 408 ; Hibbert, M., 2002, The Aussie Plant Finder 2002, Florilegium. p 195 ; ILDIS Legumes of the World http:www:ildis.org/Legume/Web ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, The Cambridge World History of Food. CUP p 433, 1862 ; MacKinnon, A., et al, 2009, Edible & Medicinal Plants of Canada. Lone Pine. p 264 ; Paczkowska, G . & Chapman, A.R., 2000, The Western Australian Flora. A Descriptive Calatogue. Western Australian Herbarium. p 440 ; 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