Melilotus spicatus (Sm.) Breistr., 1956
(Mélilot de Naples)

Identifiants : 20172/melspi

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 : Trifolium spicatum Sm. 1813 (=) basionym, Melilotus neapolitanus auct. (non Ten. = mal appliqué dans toutes les grandes références, selon GRIN) ;***
- ***Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : European sweetclover , melilot napolità (cat), meliloto napoletano (it), neapolitanischer Honigklee ;***

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

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

  Détails :

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

(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'abris de l'humidité) puis utilisée avec parcimonie (comme aromate)] ; voir fiche toxine ("coumarine") et/ou genre, pour plus d'informations.(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'abris de l'humidité) puis utilisée avec parcimonie (comme aromate)]$^{\{\{\{(dp*)}$; voir fiche toxine ("coumarine") et/ou genre, pour plus d'informations$^{\{\{\{(rp*)}$.

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

Par Sibthrop J., Smith J.E. (Flora Graeca, vol. 8: p. 32, t. 743 ; 1833), via plantillustrations.org

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

  - ***Tela Botanica :*** https://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-41864 ***;***
  - ***INPN :*** https://inpn.mnhn.fr/espece/cd_nom/107965 ***;***

    dont classification :

  - ***"The Plant List" (en anglais) :*** www.theplantlist.org/tpl1.1/record/ild-37722 ***;***
  - ***"GRIN" (en anglais) :*** https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=401888 ***;***

    dont livres et bases de données : [27]Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 191 [Mélilot de Naples, voir note concernant Melilotus neapolitanus], par Louis Bubenicek) ;