

Trifolium repens L., 1753 (Trèfle blanc)

Identifiants : 39566/trirep

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 11/05/2024

- 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 : Trifolium ;
- Nom complet : Trifolium repens var. repens L. ;

- Synonymes : Trifolium repens L. var. atropurpureum hort. ;

- Synonymes français : trèfle rampant, trèfle blanc nain, trèfle de Hollande ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : white clover, Dutch clover, shamrock , Bijela djetelina, Che-ba- bo, Lohere, Shautal, Tokkipul, Trebol amargo, Trebol blanco, Trebol rastrero, Trevo-branco ;



- Note comestibilité : ***

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

Partie(s) comestible(s)^{{{0(+x)}}} : fleurs, pousses, graines, gousses^{{{0(+x)}}}.

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

-les jeunes feuilles tendres sont trempées dans de l'eau salée pendant plusieurs heures ou bouillies pendant 5-10 minutes, puis mangées^{{{0(+x)}}} ; feuilles cuites comme potherbe^{{{0(dp*)}}} ;

-les têtes de fleurs séchées peuvent être utilisées pour le thé ;

-les têtes et les graines de fleurs séchées peuvent être broyées en farine^{{{0(+x)}}}.

Les jeunes feuilles tendres sont trempées dans de l'eau salée pendant plusieurs heures ou bouillies pendant 5 à 10 minutes puis mangées. Les capitules séchés peuvent être utilisés pour le thé. Les fleurs sont aspirées. Les têtes de fleurs séchées et les graines peuvent être moulues en farine. ATTENTION: Les feuilles peuvent contenir du cyanure et doivent donc être cuites. La plante ne doit pas être consommée en grande quantité



(1*)ATTENTION : les feuilles peuvent contenir du cyanure et doivent donc être cuites(1*)ATTENTION^{0(+x)} : les feuilles peuvent contenir du cyanure et doivent donc être cuites^{{{0(+x)}}}

- 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* (1886-1889) *Fl. Deutschl.* vol. 3 (1885) t. 431, via plantillustrations

Par Lindman, C.A.M., *Bilder ur Nordens Flora Bilder Nordens Fl.* vol. 2 (1922) t. 328, via plantillustrations

Par Seemann, B.C., Britten, J., *Journal of botany, British and foreign* (1863-1942) *J. Bot.* vol. 2 (1864) t. 13, via plantillustrations

- Autres infos :

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- Distribution :

C'est une plante tempérée. Il fait mieux dans les sols lourds et argileux. Il a besoin d'une position ouverte et ensoleillée. Il convient aux zones à fortes précipitations. Il résiste au gel. Il convient aux zones de rusticité 4-10. *Herbier de Tasmanie. Au Yunnan*^{{{0(+x)}}} (traduction automatique).

Original : It is a temperate plant. It does best in heavy, clay soils. It needs an open, sunny position. It suits high rainfall areas. It is resistant to frost. It suits hardiness zones 4-10. *Tasmania Herbarium. In Yunnan*^{{{0(+x)}}}.

- Localisation :

Afghanistan, Afrique, Argentine, Asie, Australie, Balkans, Bolivie, Bosnie, Brésil, Grande-Bretagne, Canada, Chili, Chine, République dominicaine, Afrique de l'Est, Île de Pâques, Eurasie, Europe *, Malouines, France, Grèce, Hongrie, Islande, Inde, Irak, Irlande, Italie, Corée, Île Lord Howe, Macédoine, Méditerranée, Mexique, Mongolie, Mozambique, Myanmar, Amérique du Nord, Pakistan, Portugal, Afrique du Nord, Amérique du Nord, Norvège, Roumanie, Russie, Scandinavie, Sibérie, Slovénie , Amérique du Sud, Espagne, Tasmanie, Turquie, Uruguay, USA, Vietnam, Antilles, Zimbabwe^{{{0(+x)}}} (traduction automatique).

Original : Afghanistan, Africa, Argentina, Asia, Australia, Balkans, Bolivia, Bosnia, Brazil, Britain, Canada, Chile, China, Dominican Republic, East Africa, Easter Island, Eurasia, Europe*, Falklands, France, Greece, Hungary, Iceland, India, Iraq, Ireland, Italy, Korea, Lord Howe Island, Macedonia, Mediterranean, Mexico, Mongolia, Mozambique, Myanmar, North America, Pakistan, Portugal, North Africa, North America, Norway, Romania, Russia, Scandinavia, Siberia, Slovenia, South America, Spain, Tasmania, Turkey, Uruguay, USA, Vietnam, West Indies, Zimbabwe^{{{0(+x)}}}.

- Notes :

Il existe environ 240 espèces de *Trifolium*. Ils sont pour la plupart tempérés^{{{0(+x)}}} (traduction automatique).

Original : There are about 240 *Trifolium* species. They are mostly temperate^{{{0(+x)}}}.

- Liens, sources et/ou références :

◦ ⁵"Plants For a Future" (en anglais) : https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Trifolium_repens ;

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/ild-8135 ;

dont livres et bases de données : ⁰"Food Plants International" (en anglais) ;

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

Ambasta, S.P. (Ed.), 2000, *The Useful Plants of India*. CSIR India. p 651 ; Bremness, L., 1994, *Herbs*. Collins Eyewitness Handbooks. Harper Collins. p 222 ; Cormack, R. G. H., 1967, *Wild Flowers of Alberta*. Commercial Printers Edmonton, Canada. p 186 ; Cundall, P., (ed.), 2004, *Gardening Australia: flora: the gardener's bible*. ABC Books. p 1429 ; Dashorst, G.R.M., and Jessop, J.P., 1998, *Plants of the Adelaide Plains & Hills*. Botanic Gardens of Adelaide and State Herbarium. p 90 ; Diaz-Betancourt, M., et al, 2001, *Weeds as a future source for human consumption*. (On Plants For A Future website) ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 111 ; *Flora of Australia Volume 49, Oceanic Islands 1*, Australian Government Publishing Service, Canberra. (1994) p 193 ; Harris, S., Buchanan, A., Connolly, A., 2001, *One Hundred Islands: The Flora of the Outer Furneaux*. Tas Govt. p 242 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 654 ; 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 160 ; Hyde-Wyatt, B.H. & Morris D.I., 1975, *Tasmanian Weed Handbook*. Dept of Ag Tasmania. p 105 ; Jackes, D. A., 2007, *Edible Forest Gardens* ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, *The Cambridge World History of Food*. CUP p 1759 ; Lamp, C & Collet F., 1989, *Field Guide to Weeds in Australia*. Inkata Press. p 309 ; Michael, P., 2007, *Edible Wild Plants and Herbs*. Grub Street. London. p 63 ; Paczkowska, G. & Chapman, A.R., 2000, *The Western Australian Flora. A Descriptive Catalogue*. Western Australian Herbarium. p 452 ; *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 ; Sp. pl. 2:767. 1753 ; Stern, G., 1986, *Australian Weeds. A Source of Food and Medicine*. Harper & Row. p 213 ; *Tasmanian Herbarium Vascular Plants list* p 32 ; Whitney, C. W., et al, 2012, *A Survey of Wild Collection and Cultivation of Indigenous Species in Iceland*. *Human Ecology* 40:781-787