

Lotus corniculatus L., 1753 (Lotier corniculé)

Identifiants : 4531/lotcor

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze ([Le Potager de mes/nos Rêves](#))
Dernière modification le 01/10/2020

- Classification/taxinomie :

- Famille : Leguminosae ;

- Synonymes français : pied de poule (pied-de-poule), pantoufles du petit Jésus, trèfle cornu, lotier commun, cornette, sabot-de-la-mariée, cube (erreur ? (qp*)) ;
- Nom(s) anglais et/ou international(aux) : bird's-foot-trefoil (bird's-foot trefoil), birdfoot deervetch, birdsfoot trefoil, common bird's-foot-trefoil (common bird's-foot trefoil), cuernecillo (es), cuernecillo del campo (es), loto (es), pata de pajaró (es), pie de gallo (es), Hornschotenklee (de), Gemeiner Hornklee (de), Wiesen-Hornklee (de), gewöhnlicher Hornklee (de), gewone Rolklover (nl), ginestrino comune (it), ginestrino (it), lot corniculat (cat), bai mai gen (cn transcrit), miyakogusa (jp romaji), cornichão (pt), kåringtand (sv) ;



- Note : *

- Note perso : **?

- Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) : Feuille (tendres, dont pousses ; crues (avec parcimonie)1 ou cuites1)µ, fruit (gousses immatures ; cuites (comme des haricots)1) et fleur1 (fraîches (avec parcimonie ; décoratives1) ou séchées (farine1)) comestibles.(1*) ;

Gousses, pousses, nectarµ{{{0(+x)µ.

Les jeunes gousses sont parfois grignotées.

Les fleurs produisent un miel clair.

Les jeunes pousses sont consommées en salade.

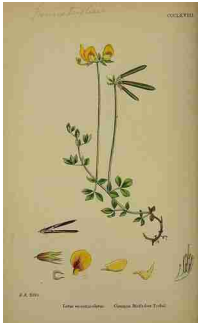
Les feuilles sont utilisées pour les boissons au théµ{{{0(+x)µ.(1*) ;



Précautions à prendre :

(1*)ATTENTION : toutes les parties de la plante sont toxiques, contenant des glycosides cyanogènes (cyanure d'hydrogène) ; en petites quantités, le cyanure d'hydrogène a été montré stimuler la respiration et améliorer la digestion, il est également prétendu être bénéfique dans le traitement du cancer ; au-delà, cependant, il peut provoquer une insuffisance respiratoire et même la mort. Cette espèce est polymorphe pour les glycosides cyanogènes. Les fleurs de certaines formes de la plante contiennent des traces d'acide prussique si bien que les plantes peuvent devenir légèrement toxique lors de la floraison ; elles sont complètement inoffensives lorsqu'elles sont séchéesµ{{{5(+µ.

- Catégories : pscf, cae, fv, salade, hv, tp, farine1 ;
- Arôme et/ou texture : fort mais non amer, proche du petit pois ou de l'amande1 ;
- Illustration(s) (photographie(s) et/ou dessin(s)):



Par Sowerby J.E. (*English Botany, or Coloured Figures of British Plants*, 3th ed., vol. 3: t. 368, 1864), via plantillustrations.org

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

- ["Plants For a Future" \(en anglais\)](#) et sa traduction [Plantes d'Avenir](#) ;
- **Wikipedia** :
- https://fr.wikipedia.org/wiki/Lotier_cornicul%C3%A9 (en français) ;
- **ToutaBotanique** : https://nature.jardin.free.fr/vivace/ft_lotus_cor.html :: FloreAlpes
https://www.floreAlpes.com/fiche_lotuscorniculatus.php :: IAO
https://abiris.snv.jussieu.fr/herbier/Lotier_cornicule.html
- **Jardin! L'Encyclopédie** : https://nature.jardin.free.fr/vivace/ft_lotus_cor.html ;
- **FloreAlpes** : https://www.floreAlpes.com/fiche_lotuscorniculatus.php ;
- **IAO** : https://abiris.snv.jussieu.fr/herbier/Lotier_cornicule.html ;

dont classification :

- ["The Plant List" \(en anglais\)](#) ;
- ["GRIN" \(en anglais\)](#) ;
- [INPI \(recherche, en anglais\)](#) ;

dont Google (recherche de/pour) "Lotus corniculatus" : [pages](#), [images](#) | "Lotier corniculé" : [pages](#) ;

dont livres et bases de données : 0"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" (en anglais), 1Plantes sauvages comestibles (livre pages 65 et 66, par S.G. Fleischhauer, J. Guthmann et R. Spiegelberger), 27Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 179, par Louis Bubenicek) ;

dont biographie/références de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

Ambasta, S.P. (Ed.), 2000, *The Useful Plants of India*. CSIR India. p 338 ; Blamey, M and Grey-Wilson, C., 2005, *Wild flowers of the Mediterranean*. A & C Black London. p 99 ; Bodkin, F., 1991, *Encyclopedia Botanica*. Cornstalk publishing, p 654 ; Bremness, L., 1994, *Herbs*. Collins Eyewitness Handbooks. Harper Collins. p 184 ; Brickell, C. (Ed.), 1999, *The Royal Horticultural Society A-Z Encyclopedia of Garden Plants*. Convent Garden Books. p 634 ; Curtis, W.M., 1956, *The Students Flora of Tasmania Vol 1* p 159 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 106 ; *Flora of Pakistan*. www.eFloras.org ; Jackes, D. A., *Edible Forest Gardens* ; Kalle, R. & Soukand, R., 2012, *Historical ethnobotanical review of wild edible plants of Estonia (1770s-1960s)* *Acta Societatis Botanicorum Poloniae* 81(4):271-281 ; Kunkel, ; Lamp, C & Collet F., 1989, *Field Guide to Weeds in Australia*. Inkata Press. p 160 ; Lazarides, M. & Hince, B., 1993, *Handbook of Economic Plants of Australia*, CSIRO. p 151 ; *Plants for a Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK*. <http://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. 2:775. 1753 ; *Tasmanian Herbarium Vascular Plants list* p 30