

# Malva moschata L., 1753 (Mauve musquée)

Identifiants : 2138/malmos

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze ([Le Potager de mes/nos Rêves](#))  
Dernière modification le 21/09/2020

- Classification/taxinomie :

- Famille : Malvaceae ;

- Synonymes français : herbe à fromages ;

- Nom(s) anglais et/ou international(aux) : musk-mallow (musk mallow), white mallow, cut-leaf mallow , Moschus-Malve (de), Bisam-Malve (de), Siegmarswurz (de), myskmalva (sv), malva (es), malva moscada (cat), malva moscata (it), Muskuskaasjeskruid (nl) ;



- Note : \*\*\*\*\*

- Note perso : \*\*\*\*\*

- Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) : Feuille (feuillesμ0(5(K),+x),27(+x)μ et jeunes poussesμ0(+x)μ fraîchesμ(dp\*)μ {cruées ou cuitesμ5(K),0(+x)μ} [nourriture/alimentμ0(5(K),+x),27(+x)μ {en salade : substitut de laitueμ5(+x)μ ; bouillies comme légumeμ(dp\*)μ} ; et tigesμ27(+x)μ cuitesμ {bouillies} [nourriture/alimentμ(dp\*)(27(+x))μ], fleur (fleursμ0(5(K),+x)μ {cruées ou cuitesμ5(K)μ [nourriture/alimentμ(dp\*)(5(K))μ {en saladeμ5(K)μ}] et fruit (grainesμ0(5(K),+x)μ cruesμ5(K)μ [nourriture/alimentμ(dp\*)(5(K))μ] comestiblesμ0(5(K),+x)μ.(1\*) ;

Partie(s) comestible(s)μ0(5(K),+x),27(+x)μ : fleurs, feuillesμ0(5(K),+x),27(+x)μ, tigesμ27(+x)μ, grainesμ0(5(K),+x)μ.

Utilisation(s)/usage(s) comestible(s)μ0(5(K),+x)μ :

-feuilles - crues ou cuites ; un goût doux et agréable ; les feuilles sont mucilagineuses et assez insapide, on les utilise en grandes quantités dans les salades d'été ; elles font un très bon substitut vivace pour la laitue dans une salade, produisant des feuilles fraîches du printemps jusqu'au milieu de l'été, ou jusqu'à l'automne lorsque la plante est semée au printempsμ5(K)μ ; les jeunes pousses sont cuites comme légumeμ0(+x)μ (ex. : potherbeμ(dp\*)μ).  
-fleurs - crues ; une addition/garniture très décorative dans les salades, elles ont un goût très douxμ5(K)μ ;  
-graines - crues ; meilleure utilisée avant qu'elle ne soit complètement mature, la graine a un goût de noisette agréable, mais elle est plutôt petite et délicate à récolterμ5(K)μ.(1\*) ;



Précautions à prendre :

(1\*)ATTENTION : lorsqu'elles sont cultivées sur des sols riches en azote (et en particulier lorsque ceux-ci sont cultivés inorganiquement), la plante a tendance à concentrer des niveaux élevés de nitrates dans ses feuillesμ<5(+x)μ ; les feuilles sont parfaitement saines à tout autre momentμ<5μ.

- Catégories : pscf ;

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



De gauche à droite :

Par Oeder G.C. (*Flora Danica*, Hft 16, t. 905 ; 1761-1883), via [plantillustrations.org](http://plantillustrations.org)

Par Sowerby J.E. (*English Botany, or Coloured Figures of British Plants*, 3th ed., vol. 2: t. 280 ; 1864), via [plantillustrations.org](http://plantillustrations.org)

Curtis's *Botanical Magazine* (vol. 49: t. 2298 ; 1822) [J. Curtis], via [plantillustrations.org](http://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/Malva\\_moschata](https://fr.wikipedia.org/wiki/Malva_moschata) (en français) ;
  - <https://de.wikipedia.org/wiki/Moschus-Malve> (source en allemand) ;
  - [https://en.wikipedia.org/wiki/Malva\\_moschata](https://en.wikipedia.org/wiki/Malva_moschata) (source en anglais) ;
- **PASSEPORTSANTÉ.NET** [www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-40848](http://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-40848) ;  
[https://www.passeportsante.net/fr/Solutions/PlantesSupplements/Fiche.aspx?doc=mauve\\_psn](https://www.passeportsante.net/fr/Solutions/PlantesSupplements/Fiche.aspx?doc=mauve_psn) :: Arrosoirs et sécateurs <https://arrosoirs-secateurs.com/Malva-moschata-Alba-Mauve-musquee> :: FloreAlpes [https://www.florealpes.com/fiche\\_mauvemusquee.php](https://www.florealpes.com/fiche_mauvemusquee.php) :: Jardin! L'Encyclopédie [https://nature.jardin.free.fr/vivace/dn\\_mauve.html](https://nature.jardin.free.fr/vivace/dn_mauve.html)
- **PASSEPORTSANTÉ.NET** : [https://www.passeportsante.net/fr/Solutions/PlantesSupplements/Fiche.aspx?doc=mauve\\_psn](https://www.passeportsante.net/fr/Solutions/PlantesSupplements/Fiche.aspx?doc=mauve_psn) ;
- **Arrosoirs et sécateurs** : <https://arrosoirs-secateurs.com/Malva-moschata-Alba-Mauve-musquee> ;
- **FloreAlpes** : [https://www.florealpes.com/fiche\\_mauvemusquee.php](https://www.florealpes.com/fiche_mauvemusquee.php) ;
- **Jardin! L'Encyclopédie** : [https://nature.jardin.free.fr/vivace/dn\\_mauve.html](https://nature.jardin.free.fr/vivace/dn_mauve.html) ;

dont classification :

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

dont Google (recherche de/pour) "*Malva moschata*" : [pages](#), [images](#) / "*Mauve musquée*" : [pages](#) ;

dont livres et bases de données : 0"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" (en anglais), 27Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 186, par Louis Bubenicek) ;

dont biographie/références de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

Blamey, M and Grey-Wilson, C., 2005, *Wild flowers of the Mediterranean*. A & C Black London. p 132 ; Bodkin, F., 1991, *Encyclopedia Botanica*. Cornstalk publishing, p 671 ; Bremness, L., 1994, *Herbs*. Collins Eyewitness Handbooks. Harper Collins. p 186 ; Cundall, P., (ed.), 2004, *Gardening Australia: flora: the gardener's bible*. ABC Books. p 868 ; Hibbert, M., 2002, *The Aussie Plant Finder 2002*, Florilegium. p 192 ; Jackes, D. A., *Edible Forest Gardens* ; Low, T., 1991, *Wild Herbs of Australia and New Zealand*. Angus & Robertson. p 86 ; MacKinnon, A., et al, 2009, *Edible & Medicinal Plants of Canada*. Lone Pine. p 304 ; *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. 2:690. 1753 ; *Tasmanian Herbarium Vascular Plants list* p 38

