

Malva moschata L., 1753 (Mauve musquée)

Identifiants : 19661/malmos

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 26/04/2024

• **Classification phylogénétique :**

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Dicotylédones vraies ;
- Clade : Rosidées ;
- Clade : Malvidées ;
- Ordre : Malvales ;
- Famille : Malvaceae ;

• **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Malvales ;
- Famille : Malvaceae ;
- Genre : Malva ;

• **Synonymes français :** herbe à fromages ;

- **Nom(s) anglais, local(aux) 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 comestibilité :** *****

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

Feuille (feuilles^{0(5(K),+x),27(+x)} et jeunes pousses^{0(0(+x)} fraîches^(dp⁺) {cruées ou cuites^{0(5(K),0(+x))} [nourriture/aliment^{0(dp⁺)0(5(K),+x),27(+x))} {en salade : substitut de laitue^{0(5(+x))} ; bouillies comme légume^{0(dp⁺)}]} ; et tiges^{27(+x)} cuites^μ {bouillies} [nourriture/aliment^{0(dp⁺)27(+x))}], fleur (fleurs^{0(5(K),+x)} {cruées ou cuites^{0(5(K))} [nourriture/aliment^{0(dp⁺)5(K))} {en salade^{0(5(K))}]}] et fruit (graines^{0(5(K),+x)} crues^{5(K)} [nourriture/aliment^{0(dp⁺)5(K))}]) comestibles^{0(5(K),+x)}. (1 *)

Détails :

Partie(s) comestible(s)^{0(5(K),+x),27(+x)} : fleurs, feuilles^{0(5(K),+x),27(+x)}, tiges^{27(+x)}, graines^{0(5(K),+x)}.

Utilisation(s)/usage(s) comestible(s)^{0(5(K),+x)} :

-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 printemps^{0(5(K))} ; les jeunes pousses sont cuites comme légume^{0(0(+x))} (ex. : potherbe^{0(dp⁺)}).

-fleurs - crues ; une addition/garniture très décorative dans les salades, elles ont un goût très doux^{0(5(K))} ;

-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 récolter^{0(5(K))}. (1 *)

Les jeunes pousses sont cuites comme légume



(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 feuilles ; les feuilles sont parfaitement saines à tout autre moment.(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 feuilles^{[[5(+)]} ; les feuilles sont parfaitement saines à tout autre moment^{[[5]}.

- 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

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

Curtis's Botanical Magazine (vol. 49: t. 2298 ; 1822) [J. Curtis], via plantillustrations.org

- Autres infos :

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- Distribution :

C'est une plante tempérée. Il pousse généralement sur un sol sec et fertile. Il a besoin d'une position ensoleillée ouverte. Il résiste au gel et à la sécheresse. En Argentine, il passe du niveau de la mer à 700 m au-dessus du niveau de la mer. Il convient aux zones de rusticité 3-10. Herbarium de Tasmanie^{[[0(+x)] (traduction automatique)}.

Original : It is a temperate plant. It usually grows on dry fertile soil. It needs an open sunny position. It is resistant to frost and drought. In Argentina it grows from sea level to 700 m above sea level. It suits hardiness zones 3-10. Tasmania Herbarium^{[[0(+x)]}.

- Localisation :

Argentine, Australie, Balkans, Bosnie, Grande-Bretagne, Canada, Chili, Europe *, France, Grèce, Italie, Méditerranée, Nouvelle-Zélande, Amérique du Nord, Pologne, Russie, Scandinavie, Amérique du Sud, Espagne, Tasmanie, Turquie, USA^{[[0(+x)] (traduction automatique)}.

Original : Argentina, Australia, Balkans, Bosnia, Britain, Canada, Chile, Europe*, France, Greece, Italy, Mediterranean, New Zealand, North America, Poland, Russia, Scandinavia, South America, Spain, Tasmania, Turkey, USA^{[[0(+x)]}.

- Notes :

Il existe environ 30 espèces de Malva^{[[0(+x)] (traduction automatique)}.

Original : There are about 30 Malva species^{[[0(+x)]}.

- Liens, sources et/ou références :

- Tela Botanica : <https://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-40848> ;
- PASSEPORTSANTÉ.NET : https://www.passeportsante.net/fr/Solutions/PlantesSupplements/Fiche.aspx?doc=mauve_psn ;
- Arrosoirs et sécateurs : <https://arrosirs-secateurs.com/Malva-moschata-Alba-Mauve-musquee> ;

- **FloreAlpes** : https://www.florealpes.com/fiche_mauvemusquee.php ;
- **Jardin! L'Encyclopédie** : https://nature.jardin.free.fr/vivace/dn_mauve.html ;
- **Wikipedia** :
 - [https://fr.wikipedia.org/wiki/Malva_moschata_\(en_français\)](https://fr.wikipedia.org/wiki/Malva_moschata_(en_français)) ;
 - [https://de.wikipedia.org/wiki/Moschus-Malve_\(source_en_allemand\)](https://de.wikipedia.org/wiki/Moschus-Malve_(source_en_allemand)) ;
 - [https://en.wikipedia.org/wiki/Malva_moschata_\(source_en_anglais\)](https://en.wikipedia.org/wiki/Malva_moschata_(source_en_anglais)) ;
- ⁵**"Plants For a Future" (en anglais)** : https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Malva_moschata ;

dont classification :

- **"The Plant List" (en anglais)** : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2503483 ;
- **"GRIN" (en anglais)** : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=104912> ;

dont livres et bases de données : ⁰**"Food Plants International" (en anglais)**, 27 **Dictionnaire des plantes comestibles** (livre, page 186, par Louis Bubenicek) ;

dont biographie/références de ⁰"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. <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. 2:690. 1753 ; Tasmanian Herbarium Vascular Plants list p 38