

Malva nicaeensis All., 1785 (Mauve de Nice)

Identifiants : 2141/malnic

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze ([Le Potager de mes/nos Rêves](#))
Dernière modification le 25/09/2020

• Classification/taxinomie :

◦ Famille : Malvaceae ;

- Nom(s) anglais et/ou international(aux) : bull mallow, French mallow, mallow of Nice (mallow-of-Nice), malva nicaeensis (es), malva scabra (it), Nizza-Malve (de), nizzäische Käsepappel (de), khubeizah (ar) ;



• Note : ***

• Note perso : ***

- Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) : Feuille (feuilles μ {0(5(+),+x),27(+x)} μ [nourriture/aliment μ {(dp*)(0(5(+),+x),27(+x))} μ : crues μ 5(+) μ {en salades μ {5(K)} μ ou cuites μ 0(5(+),+x),(dp*)(27(+x)) μ {bouillies μ 27(+x)} μ] ; et tiges μ 27(+x) μ cuites μ (dp*)(27(+x)) μ {bouillies μ 27(+x)} μ [nourriture/aliment μ {(dp*)(27(+x))} μ] et fruit (jeunes fruits μ {0(+x)} μ et/ou graines μ 5(K) μ cru(e)s μ 0(5(K),+x) μ [collation μ 0(+x)] μ) comestibles μ 0(5(+),+x) μ .(1*) ;

Partie(s) comestible(s) μ {0(5(+),+x)} μ : feuilles, graines μ {0(5(+),+x)} μ .

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

-feuilles - crues ou cuites μ {5(+)} μ (comme potherbe μ {(dp*)} μ) ; un goût très doux avec une texture mucilagineuse, elles font un élément très acceptable aux salades mixtes, ou un bon garnissage pour un sandwich à la salade (sandwich salade), mais elles sont un peu trop fades seules ; la feuille cuite a une texture plutôt gluante/visqueuse μ {5(K)} μ ;

-feuille et tiges consommées bouillies ; les feuilles sont cuites et assaisonnées de citron et d'huile puis mangées ; ou cuites, mélangées avec de la farine puis cuites de nouveau et mangées μ {0(+x)} μ .

-graines - crues ; meilleure utilisée avant qu'elle ne soit complètement mature, la graine a un goût agréable de noisette, mais elle est plutôt petite et délicate à récolter μ {5(K)} μ ; jeunes fruits consommés crus comme collation μ {0(+x)} μ .(1*) ;



Précautions à prendre :

(1*)ATTENTION : bien que nous ayons vu aucun rapport de toxicité pour cette espèce, lorsqu'elles sont cultivées sur des sols riches en azote (et en particulier lorsque ceux-ci sont cultivés inorganiquement), les feuilles de certaines espèces ont tendance à concentrer des niveaux élevés de nitrates dans leurs feuilles μ <5(+) μ ; les feuilles sont parfaitement saines à tout autre moment μ <5.

• Catégories : pscf ;

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



De gauche à droite :

Par meggle, via flickr

Par meggle, via flickr

• Liens, sources et/ou références :

- https://www.florealpes.com/fiche_malvanicaeaeen.php?PHPSESSID=91b0939367ab588ef8b0289448d8044e ;
- **Tela Botanica** : <https://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-40858> ;
- **INPN** : https://inpn.mnhn.fr/espece/cd_nom/107286 ;
- **FloreAlpes** : https://www.florealpes.com/fiche_malvanicaeaeen.php?PHPSESSID=91b0939367ab588ef8b0289448d8044e ;

dont classification :

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

dont Google (recherche de/pour) "Malva nicaeensis" : [pages](#), [images](#) / "Mauve de Nice" : [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" :

Al-Qura'n, S. A., 2010, *Ethnobotanical and Ecological Studies of Wild Edible Plants in Jordan*. Libyan Agriculture Research Center Journal International 1(4):231-243 ; Blamey, M and Grey-Wilson, C., 2005, *Wild flowers of the Mediterranean*. A & C Black London. p 132 ; Curtis, W.M., 1956, *The Students Flora of Tasmania Vol 1* p 81 ; Dashorst, G.R.M., and Jessop, J.P., 1998, *Plants of the Adelaide Plains & Hills*. Botanic Gardens of Adelaide and State Herbarium. p 102 ; Fl. pedem. 2:40. 1785 ; Gonzalez, J. A., et al, 2011, *The consumption of wild and semi-domesticated edible plants in the Arribes del Duero (Salamanca-Zamora, Spain): an analysis of traditional knowledge*. Genetic Resources and Crop Evolution 58:991-1006 ; Lazarides, M. & Hince, B., 1993, *Handbook of Economic Plants of Australia*, CSIRO. p 158 ; Lentini, F. and Venza, F., 2007, *Wild food plants of popular use in Sicily*. J Ethnobiol Ethnomedicine. 3: 15 ; Low, T., 1991, *Wild Herbs of Australia and New Zealand*. Angus & Robertson. p 86 ; Martin, F.W. & Ruberte, R.M., 1979, *Edible Leaves of the Tropics*. Antillian College Press, Mayaguez, Puerto Rico. p 203 ; Moerman, D. F., 2010, *Native American Ethnobotany*. Timber Press. p 334 (As *Malva borealis* ?) ; *Plants for a Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK*. <http://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; Tanji, A and Nassif, F., 1995, *Edible Weeds in Morocco*. Weed Technology 9:617-620 ; *Tasmanian Herbarium Vascular Plants list* p 38 ; Terra, G.J.A., 1973, *Tropical Vegetables*. Communication 54e Royal Tropical Institute, Amsterdam, p 57