

Melilotus altissimus Thuill., 1799 (Mélilot élevé)

Identifiants : 2180/melals

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze ([Le Potager de mes/nos Rêves](#))
Dernière modification le 19/09/2020

- Classification/taxinomie :
 - Famille : Leguminosae ;
- Synonymes : dont homonymes : Melilotus altissima Thuill. 1799 (variante orthographique) ;
- Synonymes français : grand mélilot ;
- Nom(s) anglais et/ou international(aux) : tall melilo (tall Melilot), tall yellow sweet-clover (tall yellow sweetclover), king's clover , hoher Steinklee (de), trevo-de-cheiro (pt), meliloto gigante (es), meliloto grande (es), trébol oloroso (es), stor sötväppling (sv), goudgele Honingklaver (nl), hoher Honigklee (de), melilot altíssim (cat), meliloto altissimo (it) ;



- Note : **
- Note perso : **+
- Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) : Fleur (fleurs μ<27(+x)μ [assaisonnement μ<(dp*)(0(+x),27(+x))μ {aromatisant μ<~0(+x),~27(+x)μ fromages μ<(dp*)(0(+x),27(+x))μ}], feuille (jeunes pousses et feuilles cuites μ<{(0(+x)μ [nourriture/aliment μ<{(dp*)(0(+x))μ {comme légume μ<{(0(+x)μ}}] et fruit (graines μ<0(+x),27(+x)μ [assaisonnement μ<(dp*)(0(+x),27(+x))μ {aromatisant μ<~0(+x),~27(+x)μ fromages μ<(dp*)(0(+x),27(+x))μ}] partiellement/modérément μ<{(dp*)μ comestibles μ<0(+x)μ.(1*) ;

Partie(s) comestible(s) μ<{(0(+x)μ : feuilles, graines μ<{(0(+x)μ.
Utilisation(s)/usage(s) comestible(s) μ<{(0(+x)μ :
-fleurs et graines μ<{(27(+x),(dp*)(0(+x))μ utilisées μ<0(+x),27(+x)μ en Suisse μ<{(27(+x)μ pour aromatiser μ<{(0(+x),{(27(+x)μ certains fromages μ<{(dp*)(0(+x),27(+x))μ : gruyère μ<27(+x)μ, "green cheese μ<{(0(+x)μ" (fromage frais μ<{(dp*)μ)
-les jeunes pousses peuvent être cuites et consommées comme légume μ<{(0(+x)μ, à la manière des épinards μ<{(dp*)μ).(1*) ;



Précautions à prendre :

(1*)ATTENTION μ<0(+x)μ : les feuilles séchées et, plus encore, moisies, peuvent être toxiques bien que les feuilles fraîches sont tout à fait saines/sûres (sans danger) ; ceci est probablement dû à la présence de coumarine (une dicoumarol ? (qp*)), une substance qui, lorsque la plante sèche, produit l'agréable odeur caractéristique de l'aspérule odorante (dite proche du foin frais et/ou de la vanille) ; il est donc fortement recommandé de ne pas utiliser de plante séchée ou, tout au moins, selon certaines règles/précautions [séchée partiellement/modérément (1 ou 2 jours), dans de bonnes conditions (à l'abri de l'humidité) puis utilisée avec parcimonie (comme aromate)] μ<(dp*)(0(5(+),+x),+x)μ ; voir lien "pfaf" ("5"), genre et/ou fiche toxine, pour plus d'informations μ<(rp*)μ.

- Catégories : pscf ;
- Illustration(s) (photographie(s) et/ou dessin(s)):

• Liens, sources et/ou références :

- ["Plants For a Future" \(en anglais\)](#) et sa traduction [Plantes d'Avenir](#) ;
- **Wikipedia** :
 - https://fr.wikipedia.org/wiki/M%C3%A9lilot_%C3%A9lev%C3%A9 (en français) ;
 - https://de.wikipedia.org/wiki/Hoher_Steinklee (source en allemand) ;
- **Tela Botanica** : <https://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-41767> ;
- **INPN** : https://inpn.mnhn.fr/espece/cd_nom/107887 ;
- **FloreAlpes** : https://www.floreAlpes.com/fiche_melaltissim.php ;
- **CRDP de l'académie de Besançon** : **Bota** : https://crdp.ac-besancon.fr/flore/FABACEAE/especes/melilotus_altissimus.htm ;

dont classification :

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

dont Google (recherche de/pour) "Melilotus altissimus" : [pages](#), [images](#) | **"Mélilot élevé" :** [pages](#) ;

dont livres et bases de données : 0"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" (en anglais), 27Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 190 [Melilotus altissima Thuill.], 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 95 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 108 ; Fl. env. Paris ed. 2:378. 1799 "altissima" ; Plants for a Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <http://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; USDA, ARS, National Genetic Resources Program. Germplasm Resources Information Network - (GRIN). [Online Database] National Germplasm Resources Laboratory, Beltsville, Maryland. Available: www.ars-grin.gov/cgi-bin/npgs/html/econ.pl (10 April 2000)