

Melilotus indicus (L.) All., 1785 (Mélilot à petites fleurs)

Identifiants : 2182/melind

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze ([Le Potager de mes/nos Rêves](#))
Dernière modification le 03/08/2020

- Classification/taxinomie :
 - Famille : Leguminosae ;
- Synonymes : dont homonymes : Melilotus indica (L.) All. 1785 (variante orthographique) ;
- Synonymes français : mélilot d'Inde, mélilot des Indes, mélilot de l'Inde ;
- Nom(s) anglais et/ou international(aux) : annual yellow sweetclover, small melilot, sourclover (sour-clover), California lucerne, hexham-scent, Hexham-scent melilot, Indian sweet-clover, King Island melilot, King Island-clover , kleinblütiger Honigklee (de), kleinblütiger Steinklee (de), kleine Honingklaver (nl), melilot de flor petita (cat), meliloto d'India (it), meliloto a fiore piccolo (it), meliloto de flor pequena (es), tébol de olor (es), handaqaq (ar), nafal (ar), yin du cao mu xi (cn transcrit), senji (in), ko-shinagawa-hagi (jp romaji), trevo-de-cheiro (pt), dvärgsötväppling (sv) ;



- Note : *
- Note perso : **
- Rapport de consommation et comestibilité/comestibilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) : Feuille (jeunes $\mu_{27(+x)}$ feuilles $\mu_{0(+x),27(+x)}$ [nourriture/aliment $\mu_{\{(dp^*)(27(+x))\}}$ {en salade $\mu_{\{(27(+x))\}}$]} et fruit (graines $\mu_{27(+x)}$ [assaisonnement $\mu_{(dp^*)(27(+x))}$ {comme condiment $\mu_{\{(27(+x))\}}$]} partiellement/modérément $\mu_{\{(dp^*)\}}$ comestibles $\mu_{0(+x),27(+x)}$ $\mu_{(1^*)}$;

Partie(s) comestible(s) $\mu_{\{0(+x),27(+x)\}}$: feuilles $\mu_{0(+x)}$.

Utilisation(s)/usage(s) comestible(s) : jeunes feuilles comestibles en salade $\mu_{\{(27(+x))\}}$ (ou également cuites comme pothebe ? (qp*)) et graines utilisées comme condiment $\mu_{\{(27(+x))\}}$ $\mu_{(1^*)}$;



Précautions à prendre :

(1*)ATTENTION : toutes les parties de la plante sont plus ou moins toxiques : 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) ; en séchant et, plus encore, en se dégradant/moisissant, la plante produit/libère une quantité non négligeable de cette antivitamine K qui peut causer/provoquer/entraîner, des maux de tête, nausées, vertiges, états de somnolence et même, à fortes doses et/ou ingestion/consommation régulière, des dégâts irréversibles au foie et de graves hémorragies (en empêchant le sang de coaguler) ; 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)] $\mu_{(dp^*)(0(5(+),+x),+x)}$.

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



De gauche à droite :

Par Sowerby J.E. (*English Botany, or Coloured Figures of British Plants, 3th ed., vol. 3: t. 344 ; 1864*), via plantillustrations.org

Par Kops et al. J. (*Flora Batava, vol. 18: t. 1422 ; 1889*), via plantillustrations.org

• Liens, sources et/ou références :

- ["Plants for a Future" \(en anglais\) et sa traduction Française \(les\) ;](https://www.wikipedia.org/wiki/Melilotus_indicus)
- https://de.wikipedia.org/wiki/Kleinbl%C3%BCtiger_St (source en allemand) ;
- **Tela Botanica** : <https://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-41803> ;

dont classification :

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

dont Google (recherche de/pour) "*Melilotus indicus*" : [pages](#), [images](#) | "*Mélilot à petites fleurs*" : [pages](#) ;

dont livres et bases de données : 0"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" (en anglais), 27Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 190 [*Melilotus indica* (L.) All.], par Louis Bubenicek) ;

dont biographie/références de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

Ambasta, S.P. (Ed.), 2000, *The Useful Plants of India*. CSIR India. p 362 ; Blamey, M and Grey-Wilson, C., 2005, *Wild flowers of the Mediterranean*. A & C Black London. p 94 ; Dashorst, G.R.M., and Jessop, J.P., 1998, *Plants of the Adelaide Plains & Hills*. Botanic Gardens of Adelaide and State Herbarium. p 86 ; *Flora of Australia Volume 49, Oceanic Islands 1*, Australian Government Publishing Service, Canberra. (1994) p 190 ; *Flora of Pakistan*. www.eFloras.org ; *Fl. pedem. 1:308. 1785 "indica"* ; Harris, S., Buchanan, A., Connolly, A., 2001, *One Hundred Islands: The Flora of the Outer Furneaux*. Tas Govt. p 189 ; Hussey, B.M.J., Keighery, G.J., Cousens, R.D., Dodd, J., Lloyd, S.G., 1997, *Western Weeds. A guide to the weeds of Western Australia*. Plant Protection Society of Western Australia. p 154 ; Lamp, C & Collet F., 1989, *Field Guide to Weeds in Australia*. Inkata Press. p 175 ; Loughmiller, C & L., 1985, *Texas Wildflowers. A Field Guide*. University of Texas, Austin. p 132 ; Paczkowska, G . & Chapman, A.R., 2000, *The Western Australian Flora. A Descriptive Catalogue*. Western Australian Herbarium. p 440 ; Phillips, D.C., 1988, *Wild Flowers of Bahrain. A Field Guide to Herbs, Shrubs, and Trees*. Privately published. p 38 ; *Plants for a Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK*. <http://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; *Tasmanian Herbarium Vascular Plants list* p 31 ; Woolmore, E et al, 2002, *King Island Flora: A Field Guide*. p 51