

# Melilotus officinalis (L.) Lam., 1779 (Mélilot officinal)

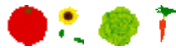
Identifiants : 2184/melofi

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze ([Le Potager de mes/nos Rêves](#))  
Dernière modification le 26/09/2020

- Classification/taxinomie :

- Famille : Leguminosae ;

- Synonymes français : mélilot jaune, petit-trèfle jaune (petit trèfle jaune), couronne royale, luzerne bâtarde, trèfle des mouches, herbe aux puces, mélilot des champs, pratelle, trèfle de cheval, casse-lunettes, mirlirot, hebe aux mouches, meigle, meugue ;
- Nom(s) anglais et/ou international(aux) : sweet clover, melilot, common yellow melilot, common melilot, field melilot, ribbed melilot, yellow melilot, yellow sweet-clover (yellow sweet clover), yellow trefoil , cao mu xi (cn transcrit), echter Steinklee (de), gelber Steinklee (de), Feldsteinklee (de), gemeiner Steinklee (de), Honigklee (de), meliloto giallo (it), erba cavallina (it), meliloto (melilotto = erreur ? (qp\*)) (it), seiy?-ebira-hagi (jp romaji), trevo-cheiroso (pt), cornilla real (es), meliloto (es), meliloto amarillo (es), trebol dulce (es), trébol de olor (es), gul sötväppling (sv), honig Klaver (nl), melist (local) ;



- Note : \*\*

- Note perso : \*\*\*+

- Rapport de consommation et comestibilité/comestibilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) : Feuille (jeunes, dont pousses séchées un ou deux jours ; cuites1(2\*), confites (marinades)1)μ, fleur1 (tiges fleuries ; fraîches (cuites1) ou séchées), graines (jeunes et/ou tendres) et racine (séchées) partiellement/modérément comestibles (utilisées comme aromate)(1\*). ;

Partie(s) comestible(s)μ{{0(+x)μ : fleurs, feuilles, racines, gousses/cosses, graines, épicesμ{{0(+x)μ.

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

-les feuilles et les graines aromatisent le Gruyère ;

-les jeunes feuilles, avant la floraison, peuvent être ajoutées aux salades ou bouillies pendant 5 minutesμ{{0(+x)μ ; elles sont utilisées comme assaisonnement avec du lapin cuit au four (ou comme potherbe ? (qp\*)) ;

-les feuilles et les fleurs sont utilisées pour aromatiser les soupes, les ragoûts et les marinades ;

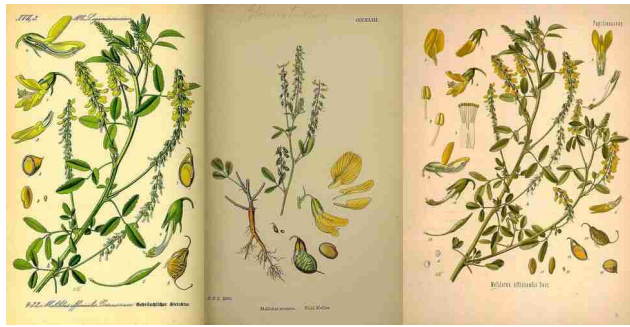
-les graines ont été ajoutées aux soupes et ragoûts comme assaisonnementμ{{0(+x)μ. ;



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)]μ<(dp\*)(0(5,+x), 1,+x)). (2\*)les retirer après cuissonμ<1μ.

- Catégories : pscf, aromate, lc, pla, vin, boisson?, bowls, fpd, confiture, compote, vin, liqueurs, limonades, pâtisseries, desserts, fb, ss, vanille1 ;
- Arôme et/ou texture : sucré et aromatique, proche de l'aspérule odorante ou de la vanille1 ;
- Illustration(s) (photographie(s) et/ou dessin(s)):



De gauche à droite :

Par Thomé O.W. (*Flora von Deutschland Österreich und der Schweiz, Tafeln, vol. 3: t. 432 ; 1885*), via [plantillustrations.org](http://plantillustrations.org)

Par Sowerby J.E. (*English Botany, or Coloured Figures of British Plants, 3th ed., vol. 3: t. 343 ; 1864*), via [plantillustrations.org](http://plantillustrations.org)

Par Kozhler F.E. (*Medizinal Pflanzen, vol. 1: t. 52 ; 1887*), 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/M%C3%A9lilot\\_officinal\\_\(en\\_français\)](https://fr.wikipedia.org/wiki/M%C3%A9lilot_officinal_(en_français)) ;
  - [https://de.wikipedia.org/wiki/Gelber\\_Steinklee\\_\(source\\_en\\_allemand\)](https://de.wikipedia.org/wiki/Gelber_Steinklee_(source_en_allemand)) ;
- [Tela Botanica](https://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-41839) : <https://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-41839> ;
- [FAO \(en anglais\)](https://www.fao.org/ag/agp/AGPC/doc/Gbase/DATA/PF000488bis.HTM) : <https://www.fao.org/ag/agp/AGPC/doc/Gbase/DATA/PF000488bis.HTM> ;
- [FloreAlpes](https://www.florealpes.com/fiche_melilotoffice.php) : [https://www.florealpes.com/fiche\\_melilotoffice.php](https://www.florealpes.com/fiche_melilotoffice.php) ;
- [CREAPHARMA.CH](https://www.creapharma.ch/melilot.htm) : <https://www.creapharma.ch/melilot.htm> ;
- [hippocratus.com](https://www.hippocratus.com/modules/mdc_fiches_plantes/detail_plante.php?ID_Plante=mel002) : [https://www.hippocratus.com/modules/mdc\\_fiches\\_plantes/detail\\_plante.php?ID\\_Plante=mel002](https://www.hippocratus.com/modules/mdc_fiches_plantes/detail_plante.php?ID_Plante=mel002) ;

dont classification :

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

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

dont livres et bases de données : 0"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" (en anglais), 1Plantes sauvages comestibles (livre pages 54, 55 et 233, 234, par S.G. Fleischhauer, J. Guthmann et R. Spiegelberger), 27Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 191, 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 ; Bremness, L., 1994, *Herbs. Collins Eyewitness Handbooks*. Harper Collins. p 257 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 108 ; *Fl. france*. 2:594. 1779 ("1778") (Pallas, *Reise russ. reich*. 3:537. 1776, nom. nudum) ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 408 ; Hibbert, M., 2002, *The Aussie Plant Finder 2002, Florilegium*. p 195 ; ILDIS *Legumes of the World* <http://www.ildis.org/Legume/Web> ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, *The Cambridge World History of Food*. CUP p 433, 1862 ; MacKinnon, A., et al, 2009, *Edible & Medicinal Plants of Canada*. Lone Pine. p 264 ; Paczkowska, G. & Chapman, A.R., 2000, *The Western Australian Flora. A Descriptive Catalogue*. Western Australian Herbarium. p 440 ; *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