

Menyanthes trifoliata L., 1753 (Trèfle d'eau)

Identifiants : 2231/mentri

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

- **Classification/taxinomie :**
 - **Famille :** Menyanthaceae ;
- **Synonymes français :** ményanthe trèfle d'eau ;
- **Nom(s) anglais et/ou international(aux) :** bog-bean (bogbean), bog-myrtle, buckbean, marsh trefoil, marsh-clover, water trefoil, vattenklöver (sv) ;
- **Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) :** Partie(s) comestible(s) $\mu_{0(+x)}$: racine, feuilles - aromatisant, feuilles - thé $\mu_{0(+x)}$.
Utilisation(s)/usage(s) comestible(s) $\mu_{0(+x)}$:
 - les racines sont lavées à l'eau courante, pour enlever l'élément amer, puis broyées en farine laquelle est utilisée dans le pain ; elles sont séchées et moulues et lessivées et séchées ;
 - les feuilles ont été utilisées comme un substitut pour le houblon dans le brassage ; les feuilles séchées sont brassées dans le thé $\mu_{0(+x)}$.



Précautions à prendre :

néant, inconnus ou indéterminés.

- **Liens, sources et/ou références :**

dont classification :

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

dont Google (recherche de/pour) "Menyanthes trifoliata" : [pages](#), [images](#) | "Trèfle d'eau" : [pages](#) ;

dont livres et bases de données : "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" (en anglais) ;

dont biographie/références de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

Ambasta, S.P. (Ed.), 2000, *The Useful Plants of India*. CSIR India. p 366 ; Bremness, L., 1994, *Herbs*. Collins Eyewitness Handbooks. Harper Collins. p 189 ; Brickell, C. (Ed.), 1999, *The Royal Horticultural Society A-Z Encyclopedia of Garden Plants*. Convent Garden Books. p 669 ; Cormack, R. G. H., 1967, *Wild Flowers of Alberta*. Commercial Printers Edmonton, Canada. p 267 ; Cundall, P., (ed.), 2004, *Gardening Australia: flora: the gardener's bible*. ABC Books. p 889 ; Esperanca, M. J., 1988. *Surviving in the wild. A glance at the wild plants and their uses*. Vol. 1. p 143 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 150 ; *Flora of Pakistan*. [www.eFloras.org](#) ; Heller, C. A., 1962, *Wild Edible and Poisonous Plants of Alaska*. Univ. of Alaska Extension Service. p 70 ; Heywood, V.H., Brummitt, R.K., Culham, A., and Seberg, O. 2007, *Flowering Plant Families of the World*. Royal Botanical Gardens, Kew. p 212 ; Kalle, R. & Soukand, R., 2012, *Historical ethnobotanical review of wild edible plants of Estonia (1770s-1960s)* *Acta Societatis Botanicorum Poloniae* 81(4):271-281 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, *The Cambridge World History of Food*. CUP p 1735 ; Moerman, D. F., 2010, *Native American Ethnobotany*. Timber Press. p 342 ; Morley, B. & Everard, B., 1970, *Wild Flowers of the World*. Ebury press. Plate 15 ; Romanowski, N., 2007, *Edible Water Gardens*. Hyland House. p 110 ; SAYCE, ; Slocum, P.D. & Robinson, P., 1999, *Water Gardening. Water Lilies and Lotuses*. Timber Press. p 97 ; Sp. pl. 1:145. 1753

