Galega officinalis L., 1753
(Faux indigotier)

Identifiants : 14393/galoff

Association du Potager de mes/nos Rêves (https://lepotager-demesreves.fr)
Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 27/04/2024

- ***Classification phylogénétique :***
    - ***Clade : Angiospermes ;***
    - ***Clade : Dicotylédones vraies ;***
    - ***Clade : Rosidées ;***
    - ***Clade : Fabidées ;***
    - ***Ordre : Fabales ;***
    - ***Famille : Fabaceae ;***
- ***Classification/taxinomie traditionnelle :***
    - ***Règne : Plantae ;***
    - ***Division : Magnoliophyta ;***
    - ***Classe : Magnoliopsida ;***
    - ***Ordre : Fabales ;***
    - ***Famille : Fabaceae ;***
    - ***Genre : Galega ;***
- ***Synonymes français : galéga officinal, herbe aux chèvres, lavanèse, lilas d'Espagne, rue de chèvre, sainfoin d'Espagne ;***
- ***Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : goat´s rue, galega , Alfalfa gallega, KeÃ§isedefi, Kecisakali, Navadna jastrebina, Piskavica, Ruda cabruna ;***

- ***Note comestibilité : *****
- ***Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) :***

Feuille (jeunes$^{0(+)}$ feuilles cuites$^{\{\{\{0(5(+),+x)}$ [nourriture/aliment$^{\{\{\{(dp*)}$: légume-feuille / légume vert$^{\{\{\{0(+)}$ {comme les épinards$^{\{\{\{5(+)}$} et agent de caillage/coagulation / caille-lait$^{\{\{\{\sim\sim5(+)(dp*)}$]) comestible$^{5(+x)}$.(1*)

Détails :

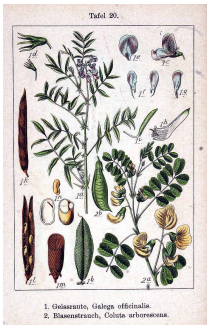
Cette plante aurait été utilisée en Italie comme légume$^{\{\{\{27(+x)}$. Les jeunes feuilles cuites peuvent être consommées comme$^{\{\{\{\sim\sim0(5(+),+x)}$ légume vert / légume-feuille$^{\{\{\{0(+)}$ (à la manière des épinards$^{\{\{\{5(+)}$) ; une certaine prudence est recommandée en raison de rapports de possible toxicité. La plante est utilisée comme un substitut de présure dans le caillage de laits végétaux et la préparation de fromage, etc...$^{\{\{\{\sim\sim0(5(+),+x)}$.(1*)

Il a été utilisé comme potasse. Les jeunes feuilles sont cuites et mangées. La plante remplace la présure dans la fabrication du fromage

(1*)ATTENTION : toute la plante, et surtout les graines, contiennent des substances toxiques ; quelques rapports existent à propos de la toxicité pour/sur les mammifères, bien que la plante soit souvent utilisée comme nourriture/fourrage pour les vaches et les chèvres afin d'augmenter leur production de lait.(1*)ATTENTION : toute la plante, et surtout les graines, contiennent des substances toxiques$^{\{\{\{27(+x)}$; quelques rapports existent à propos de la toxicité pour/sur les mammifères, bien que la plante soit souvent utilisée comme nourriture/fourrage pour les vaches et les chèvres afin d'augmenter leur production de lait$^{\{\{\{5(+)}$.

- ***Note médicinale : ******

- ***Illustration(s) (photographie(s) et/ou dessin(s)):***



Par Krause E.H.L., Sturm J., Lutz K.G. (Flora von Deutschland in Abbildungen nach der Natur, Zweite auflage, vol. 9: t. 20 , 1901), via plantillustrations

- ***Autres infos :***

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

  - ***Distribution :***

C'est une plante tempérée. Il est résistant au gel. Il pousse dans un sol humide et bien drainé. Il peut pousser au soleil ou à mi-ombre. En Argentine, il pousse en dessous de 500 m au-dessus du niveau de la mer. Il convient aux zones de rusticité 4-9. Jardins botaniques de Hobart {{{0(+x) (traduction automatique)}.

Original : It is a temperate plant. It is frost hardy. It grows in moist, well-drained soil. It can grow in sun or part shade. In Argentina it grows below 500 m above sea level. It suits hardiness zones 4-9. Hobart Botanical Gardens 1{{{0(+x)}.

  - ***Localisation :***

Africa, Albania, Argentina, Asia, Australia, Austria, Balkans, Bosnia, Britain, Bulgaria, Chile, Czech, Europe, France, Germany, Greece, Hungary, Italy, Lebanon, Macedonia, Mediterranean, North Africa, Pakistan, Poland, Romania, Russia, Slovenia, Spain, Tasmania, Turkey, Uruguay, Yugoslavia{{{0(+x) (traduction automatique)}.

Original : Africa, Albania, Argentina, Asia, Australia, Austria, Balkans, Bosnia, Britain, Bulgaria, Chile, Czech, Europe, France, Germany, Greece, Hungary, Italy, Lebanon, Macedonia, Mediterranean, North Africa, Pakistan, Poland, Romania, Russia, Slovenia, Spain, Tasmania, Turkey, Uruguay, Yugoslavia{{{0(+x)}.

  - ***Notes :***

Il existe 6 espèces de Galega{{{0(+x) (traduction automatique)}.

Original : There are 6 Galega species{{{0(+x)}.

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

  - ***5"Plants For a Future" (en anglais) :*** 5https://www.pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Galega+officinalis ***;***

dont classification :

  - ***"The Plant List" (en anglais) :*** www.theplantlist.org/tpl1.1/record/ild-7674 ***;***
  - ***"GRIN" (en anglais) :*** https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=70971 ***;***

dont livres et bases de données : 0"Food Plants International" (en anglais), 27Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 142, par Louis Bubenicek) ;

dont biographie/références de 0"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

Blamey, M and Grey-Wilson, C., 2005, Wild flowers of the Mediterranean. A & C Black London. p 85 ; Bremness, L., 1994, Herbs. Collins Eyewitness Handbooks. Harper Collins. p 172 ; Brown, D., 2002, The Royal Horticultural

Society encyclopedia of Herbs and their uses. DK Books. p 218 ; Cundall, P., (ed.), 2004, Gardening Australia: flora: the gardener's bible. ABC Books. p 623 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 105 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), Sturtevant's edible plants of the world. p 322 ; Hibbert, M., 2002, The Aussie Plant Finder 2002, Florilegium. p 108 ; Joyce, D., 1998, The Garden Plant Selector. Ryland, Peters and Small. p 228 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, The Cambridge World History of Food. CUP p 1779 ; Plants For A Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. https://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 ; Sp. pl. 2:714. 1753