Malva alcea L., 1753 (Mauve alcée)

Identifiants : 19655/malalc

Association du Potager de mes/nos Rêves (https://lepotager-demesreves.fr)
Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze
Dernière modification le 20/04/2024

- · Classification phylogénétique :
 - Clade: Angiospermes;
 Clade: Dicotylédones vraies;
 Clade: Rosidées;
 Clade: Malvidées;
 Ordre: Malvales;
 Famille: Malvaceae;
- Classification/taxinomie traditionnelle :
 - Règne: Plantae;
 Division: Magnoliophyta;
 Classe: Magnoliopsida;
 Ordre: Malvales;
 Famille: Malvaceae;
 Genre: Malva;
- Synonymes: Malva abulensis Cav. 1786 (synonyme mais nom irrésolu, selon TPL), Malva bilobata Merino (synonyme de "Malva alcea subsp. alcea", selon TB), Malva bismalva Bernh. ex Lej. 1824 (synonyme mais nom irrésolu, selon TPL), Malva fastigiata Cav. 1785 (synonyme de "Malva alcea var. fastigiata (Cav.) K. Koch", selon TPL), Malva italica Pollini 1816 (synonyme mais nom irrésolu, selon TPL), Malva lagascae Lázaro Ibiza & Andrés Tubilla (synonyme, selon TB), Malva lobata Cav. 1786 (synonyme mais nom irrésolu, selon TPL), Malva morenii Pol;
- Synonymes français : grande mauve musquée ;
- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux): cut-leaf mallow, greater musk-mallow (greater musk mallow), vervain mallow, pink mallow, vervain mallow, hollyhock mallow, large-flowered mallow, Rosen-Malve (de), Sigmarskraut (de), malvaeuropéia (pt,br), rosenmalva (sv), malva alcea (it), malvavisco silvestre (es), Rosen-Malve (de), Sigmarswurz (de), vijfdelig Kaasjeskruid (nl);
- Rusticité (résistance face au froid/gel) : {{{-15°C ;



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

 $Feuille (feuilles^{5(+),27(+x)} \ fraîches^{(dp^*)} \{crues \ ou \ cuites^{\{(5(+)\}} \ [nourriture/aliment^{\{((dp^*)(5(+),27(+x))\}} \ fen \ salade : substitut \ de \ laitue^{\{(5(+)\}} \ fouillies^{27(+x)} \ comme \ légume^{\{((dp^*)(5(+),27(+x))\}} \}] ; et \ tiges^{27(+x)} \ cuites^{(dp^*)(27(+x))} \ \{bouillies^{27(+x)} \} \ [nourriture/aliment^{\{((dp^*)(27(+x))\}}], \ fleur \ (fleurs \ fcrues \ ou \ cuites)^{\{((5(K))\}} \ [nourriture/aliment^{\{((dp^*)(5(K))\}}], \ en \ salade^{\{((5(K))\}\}}]) \ et \ fruit \ (graines^{0(5(+),+x)} \ crues^{5(+)} \ [nourriture/aliment^{\{(((dp^*)(5(+x))\})\}}]; \ et \ extrait^{(dp^*)} \ graines : \ huile^{\{((5(K)))\}} \ comestibles^{0(5(+x),+x)}. \ (1*)$

Détails :

Partie(s) comestible(s)^{{{(0(5(+x),+x)}}}: fleurs, feuilles, graines - huile, graines^{0(+x),{{(5(+x)}}}.

Utilisation(s)/usage(s) comestible(s)^{{{5(+x)}}}:

-feuilles - crues ou cuites^{(((5t+))}; un goût doux et agréable ; les feuilles sont mucilagineuses et assez insapide, c'est un très bon substitut vivace pour la laitue dans une salade, produisant des feuilles fraîches du printemps jusqu'au milieu de l'été,

ou à l'automne à partir de plantes auto-ensemencées (((5(K)); feuilles et tiges consommables bouillies (((27(+x)

-fleurs - crues ; une addition/garniture très décorative dans les salades, elles ont une saveur douce et une texture semblable aux feuilles (((5(K))):

-graines - crues ((5(+)); meilleure utilisée avant qu'elle ne soit complètement mature, la graine a un goût agréable de noisette, mais elle est plutôt petite et délicate à récolter $((5(K)), (1^*))$

Les fruits non mûrs sont consommés crus comme collation. Les feuilles sont utilisées dans les soupes et les plats de légumes. Les fleurs peuvent être consommées en salade



(1*)ATTENTION: bien que nous ayons vu aucun rapport de toxicité pour cette espèce, lorsqu'elles sont cultivées sur des sols riches en azote (et en particulier lorsque ceux-ci sont cultivés inorganiquement), les feuilles de certaines espèces ont tendance à concentrer des niveaux élevés de nitrates dans leurs feuilles; les feuilles sont parfaitement saines à tout autre momentµ{{{5.(1*)ATTENTION: bien que nous ayons vu aucun rapport de toxicité pour cette espèce, lorsqu'elles sont cultivées sur des sols riches en azote (et en particulier lorsque ceux-ci sont cultivés inorganiquement), les feuilles de certaines espèces ont tendance à concentrer des niveaux élevés de nitrates dans leurs feuilles ((5(*)); les feuilles sont parfaitement saines à tout autre momentµ{{{5.

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



De gauche à droite :

Par Carl Axel Magnus Lindman [Domaine public], via wikimedia
Par Kops et al. J. (Flora Batava, vol. 12: t. 888; 1865), via botanicalillustrations
Par Afbeeldingen der artseny-gewassen met derzelver Nederduitsche en Latynsche beschryvingen (vol. 3: t. 276, 1796), via botanicalillustrations

• Autres infos :

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL":

• Distribution:

C'est une plante tempérée. Il convient aux zones de rusticité 3-8 ((0(+x) (traduction automatique)

Original: It is a temperate plant. It suits hardiness zones 3-8((0(+x)).

· Localisation :

Australie, Grande-Bretagne, Bulgarie, République tchèque, Europe *, Allemagne, Amérique du Nord, Slovénie,

Original : Australia, Britain, Bulgaria, Czech Republic, Europe*, Germany, North America, Slovenia, USA (((0(+x)))

• Notes:

Il existe environ 30 espèces de Malva (((0(+x) (traduction automatique)

Original: There are about 30 Malva species ((0(+x).

- Nombre de graines au gramme : 455 ;
- Liens, sources et/ou références :
 - Tela Botanica: https://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-40764;
 - INPN: https://inpn.mnhn.fr/espece/cd_nom/107224;
 - PASSEPORTSANTÉ.NET: https://www.passeportsante.net/fr/Solutions/PlantesSupplements/Fiche.aspx?doc=mauve_psn
 - CRDP de l'académie de Besançon : Bota : https://crdp.ac-besancon.fr/flore/Malvaceae/especes/malva_alcea.htm;
 - FloreAlpes: https://www.florealpes.com/fiche-malvaalcea.php;
 - · Wikipedia:
 - https://fr.wikipedia.org/wiki/Mauve_alc%C3%A9e (en français);
 - https://de.wikipedia.org/wiki/Rosen-Malve (source en anglais);
 - https://en.wikipedia.org/wiki/Malva_alcea (source en anglais);
 - ° 5"Plants For a Future" (en anglais): https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Malva_alcea;

dont classification:

- "The Plant List" (en anglais): www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2503573;
- "GRIN" (en anglais): https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=23295;

dont livres et bases de données : ⁰"Food Plants International" (en anglais), 27Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 186, par Louis Bubenicek) ;

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

Cundall, P., (ed.), 2004, Gardening Australia: flora: the gardener's bible. ABC Books. p 868; INFOODSUpdatedFGU-list.xls; Jackes, D. A., Edible Forest Gardens; Plants For A Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. https://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/; Sp. pl. 2:689. 1753; Tang ya, Malvaceae. Flora of China. p