

Medicago lupulina L., 1753 (Luzerne lupuline)

Identifiants : 20046/medlup

Association du Potager de mes/nos Rêves (<https://lepotager-demesreves.fr>)

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 07/05/2024

- 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 : Medicago ;

- Synonymes français : lupuline, minette, mignonette, petit trèfle jaune, luzerne-houblon, minette dorée, petit triolet, trèfle noir ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : black medic (black medick), English trefoil, hop trefoil, hop-clover (hop clover), yellow trefoil, nonesuch, carretón (es), lupulina (es), mielga negra (es), mielga azafranada (es), erba-medica lupulina (it), lupolina (it), trifoglio selvatico (it), fenarola menuda (cat), Gelbklee (de), Hopfen-Schneckenklee (de), Hopfenklee (de), hop Klaver (nl), Hopklaver (nl), tian lan mu xu (cn transcrit), kometsub?-umagoyashi (jp romaji), lupulina (pt), luzerna-brava (pt), luzerna-lupulina (pt), humlelusern (sv) ;



- Note comestibilité : **

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

Feuille (jeunes pousses ; crues¹ ou cuites¹)_μ, fleur¹ (fraîches (aromatisantes¹ et/ou décoratives¹) ou séchées (farine¹)) et graines (crues¹ ou cuites (rôties)¹ ; dont germes¹) comestibles.

Détails :

Partie(s) comestible(s)^{{{0(+x)}}} : germes, graines, feuilles^{{{0(+x)}}}.

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

-les feuilles sont utilisées comme légume ;

-graines^{0(+x),27(+x)} consommables^{~0(+x),27(+x)} séchées et^{{{0(+x)}}} bouillies^{27(+x)} ou broyées/moulues^{{{0(+x)}}} en farine^{{{0(+x)},{27(+x)}}}.

Les jeunes feuilles sont utilisées comme légume. Ils sont consommés crus ou bouillis. Les graines peuvent être desséchées et mangées ou moulues en farine



néant, inconnus ou indéterminés. néant, inconnus ou indéterminés.

- **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. 337 ; 1864), via plantillustrations.org

Par Thomé O.W. (*Flora von Deutschland Österreich und der Schweiz, Tafeln*, vol. 3: t. 435, fig. A ; 1885), via plantillustrations.org

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Statut :**

Les feuilles ne sont consommées qu'occasionnellement^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : Leaves are only occasionally eaten^{{{{0(+x)}}}}.

- **Distribution :**

Une plante tempérée. Il pousse dans les zones humides sur les sols calcaires. Il pousse dans les prairies et le long des routes à travers l'Europe. En Argentine, il passe du niveau de la mer à 500 m au-dessus du niveau de la mer. Dans l'Himalaya indien, il pousse entre 3 200 et 3 900 m d'altitude. *Herbier de Tasmanie*. Au Yunnan^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : A temperate plant. It grows in damp areas on calcareous soils. It grows in grasslands and along the edges of roads throughout Europe. In Argentina it grows from sea level to 500 m above sea level. In the Indian Himalayas it grows between 3,200-3,900 m above sea level. *Tasmania Herbarium*. In Yunnan^{{{{0(+x)}}}}.

- **Localisation :**

Afrique, Argentine, Australie, Bolivie, Brésil, Grande-Bretagne, Chili, Chine, République dominicaine, Afrique de l'Est, île de Pâques, Érythrée, Éthiopie, Europe *, France, Grèce, Haïti, Himalaya, Inde, Iran, Irlande, Italie, Kenya, Macédoine, Méditerranée, Mongolie, île Norfolk, Amérique du Nord, Inde du Nord-Ouest, Pakistan, Portugal, Russie, Slovaquie, Somalie, Amérique du Sud, Espagne, Syrie, Tanzanie, Tasmanie, Tibet, Turquie, Uruguay, USA, Antilles^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : Africa, Argentina, Australia, Bolivia, Brazil, Britain, Chile, China, Dominican Republic, East Africa, Easter Island, Eritrea, Ethiopia, Europe*, France, Greece, Haiti, Himalayas, India, Iran, Ireland, Italy, Kenya, Macedonia, Mediterranean, Mongolia, Norfolk Island, North America, NW India, Pakistan, Portugal, Russia, Slovenia, Somalia, South America, Spain, Syria, Tanzania, Tasmania, Tibet, Turkey, Uruguay, USA, West Indies^{{{{0(+x)}}}}.

- **Notes :**

Il existe environ 55 espèces de *Medicago*^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : There are about 55 *Medicago* species^{{{{0(+x)}}}}.

- **Arôme et/ou texture : petit pois1 ;**

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

- **Tela Botanica** : <https://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-41325> ;
- **IAO** : https://abiris.snv.jussieu.fr/herbier/Luzerne_lupuline.html ;
- **FloreAlpes** : https://www.florealpes.com/fiche_lupuline.php ;
- **Flore laurentienne** : https://www.florelaurentienne.com/flore/Groupes/Spermatophytes/Angiospermes/Dicotyles/051Legumineuses/13_Medicago_lupulina.htm ;
- **HYPPA** : https://www2.dijon.inra.fr/hyppa/hyppa-f/medlu_fh.htm ;
- **"Eat The Weeds and other things, too" (en anglais)** : <https://www.eattheweeds.com/black-medic/> ;
- **Wikipedia** :
 - https://fr.wikipedia.org/wiki/Luzerne_lupuline (en français) ;
 - https://en.wikipedia.org/wiki/Medicago_lupulina (source en anglais) ;
 - <https://de.wikipedia.org/wiki/Hopfenklee> (source en anglais) ;
- **"Plants For a Future" (en anglais)** : https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Medicago_lupulina ;

dont classification :

- **"The Plant List" (en anglais)** : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/ild-8519 ;
- **"GRIN" (en anglais)** : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=23613> ;

dont livres et bases de données : ⁰"Food Plants International" (en anglais), 1Plantes sauvages comestibles (livre pages 39 et 40, par S.G. Fleischhauer, J. Guthmann et R. Spiegelberger), 27Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 189, par Louis Bubenicek) ;

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

Ambasta, S.P. (Ed.), 2000, *The Useful Plants of India*. CSIR India. p 359 ; Beckstrom-Sternberg, Stephen M., and James A. Duke. "The Foodplant Database." <https://probe.nalusda.gov:8300/cgi-bin/browse/foodplantdb>. (ACEDB version 4.0 - data version July 1994) ; Blamey, M and Grey-Wilson, C., 2005, *Wild flowers of the Mediterranean*. A & C Black London. p 96 ; Dashorst, G.R.M., and Jessop, J.P., 1998, *Plants of the Adelaide Plains & Hills*. Botanic Gardens of Adelaide and State Herbarium. p 86 ; Diaz-Betancourt, M., et al, 2001, *Weeds as a future source for human consumption*. (On Plants For A Future website) ; Duke, J.A., 1992, *Handbook of Edible Weeds*. CRC Press. p 126 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 108 ; *Flora of Australia Volume 49, Oceanic Islands 1*, Australian Government Publishing Service, Canberra. (1994) p 191 ; *Flora of Pakistan*. www.eFloras.org ; Harris, S., Buchanan, A., Connolly, A., 2001, *One Hundred Islands: The Flora of the Outer Furneaux*. Tas Govt. p 187 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 407 ; 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 ; Ju, Y., et al, 2013, *Eating from the wild: diversity of wild edible plants used by Tibetans in Shangri-la region, Yunnan, China*, *Journal of Ethnobiology and Ethno medicine* 9:28 ; Lazarides, M. & Hince, B., 1993, *Handbook of Economic Plants of Australia*, CSIRO. p 159 ; Morley, B. & Everard, B., 1970, *Wild Flowers of the World*. Ebury press. Plate 10 ; 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. <https://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; *Plants of Haiti* Smithsonian Institute [https://botany.si.edu/antilles/West Indies](https://botany.si.edu/antilles/West%20Indies) ; Rawat, G.S., & Pangtey, Y.P.S., 1987, *A Contribution to the Ethnobotany of Alpine Regions of Kumaon*. *J. Econ. Tax. Bot.* Vol. 11 No. 1 pp 139-147 ; *Sp. pl.* 2:779. 1753 ; *Tasmanian Herbarium Vascular Plants list* p 30 ; Wujisguleng, W., & Khasbagen. K., 2010, *An integrated assessment of wild vegetable resources in Inner Mongolian Autonomous Region, China*. *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine* 6:34