

Melilotus albus Medik., 1786 (Mélilot blanc)

Identifiants : 20166/melalb

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 19/04/2024

• 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 : Melilotus ;

• Synonymes : *Melilotus argutus* Rchb, *Melilotus melanospermus* Ser. et d'autres, dont homonymes : *Melilotus alba* Medik. 1786 (variante orthographique) ;

• Synonymes français : luzerne bâtarde, mélilot de Sibérie ;

• Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : white sweet clover (white sweet-clover, white sweetclover), white melilot, Bokhara-clover, honey-clover, handaqq (ar), nafal (ar), bai hua cao mu xi (cn transcrit), Bokharaklee (de), weißer Steinklee (de), weißer Honigklee (de), Reuzenhoningklaver (de), meliloto bianco (it), shirobana-shinagawa-hagi (jp romaji), huinjeondongssari (ko transcrit), meliloto-branco (pt), meliloto blanco (es), trébol de olor blanco (es), trébol de santa María (es), vit sötväppling (sv), melilot blanc (cat), witte Honingklaver (nl) ;



• Note comestibilité : **

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

Feuille (feuilles^{0(+x)}) [nourriture/aliment {cuites^{(dp*)(0(+x))} : bouillies^{0(+x)}} et/ou assaisonnement^{(((dp*)(0(+x)))} {aromatisant fromages^{(((0(+x))(dp*))}}] et jeunes feuilles^{(((0(+x)),27(+x))} [nourriture/aliment^{(((dp*)(0(+x)),27(+x))} crues^{(dp*)(0(+x),27(+x))} {en salades^{(((0(+x)),27(+x))}} ou cuites^{(dp*)(0(+x))} {bouillies^{0(+x)}}] et fruit (graines^{0(+x),27(+x)} [assaisonnement^{0(+x)} {aromatisant fromages^{(((0(+x))(dp*))} et soupes^{0(+x)} ; condiment^{27(+x)}}]], fleur (fleurs^{0(+x)} [assaisonnement^{(((dp*)(0(+x)))} {aromatisant à la vanille^{(((0(+x)))}}] partiellement/modérément^{(((dp*))} comestibles^{0(+x),27(+x)}. (1*)

Détails :

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

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

-les feuilles et les graines aromatisent le gryère^{(((0(+x)))} ;

-jeunes feuilles^{(((0(+x)),27(+x))} comestibles^{27(+x)} ; avant la floraison, elles peuvent être ajoutées aux salades^{(((0(+x)),27(+x))} ou bouillies pendant 5 minutes^{(((0(+x)))} (comme potherbe^{(((dp*))}) ;

-les fleurs sont utilisées comme aromatisant à la vanille^{{{(0(+x))}}}.

-les graines^{{{(0(+x),27(+x))}}}, semblables aux pois, peuvent être utilisées^{{{(0(+x),27(+x))}}} pour assaisonner les soupes^{{{(0(+x))}}} (comme condiment^{{{(27(+x))}}}).(1*)

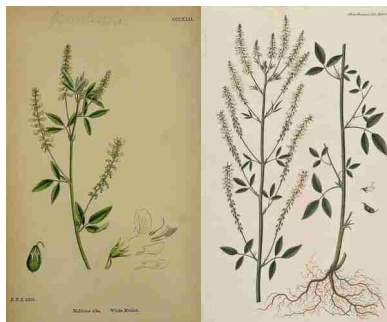
ATTENTION: N'utilisez pas de plantes séchées. Les plantes séchées dans des conditions humides et mal ventilées peuvent contenir de la coumarine. Les feuilles et les graines aromatisent le gruyère. Les jeunes feuilles avant la floraison peuvent être ajoutées aux salades ou bouillies pendant 5 minutes. Les fleurs sont utilisées comme arôme de vanille. Le pois comme les graines peut être utilisé pour l'assaisonnement dans les soupes



(1*)ATTENTION : ne pas utiliser de plantes séchées ou partiellement/modérément séchées (1 ou 2 jours) et avec parcimonie ; les feuilles séchées et, plus encore, moisies, peuvent être toxiques bien que les feuilles fraîches sont tout à fait saines/sûres (sans danger) ; ceci est dû à la 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) ; voir lien "pfaf" ("5"), genre et/ou fiche toxine, pour plus d'informations.(1*)ATTENTION^{0(+x)} : ne pas utiliser de plantes séchées^{{{(0(+x))}}} ou partiellement/modérément séchées (1 ou 2 jours) et avec parcimonie^{{{(dp*)}}} ; les feuilles séchées et, plus encore, moisies, peuvent être toxiques bien que les feuilles fraîches sont tout à fait saines/sûres (sans danger) ; ceci est dû à la 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)^{{{(dp*)(5(+))}}} ; voir lien "pfaf" ("5"), genre et/ou fiche toxine, pour plus d'informations^{{{(rp*)}}}.

- Note médicinale : **

- 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. 342 ; 1864), via plantillustrations.org

Par Oeder G.C. (Flora Danica, Hft 29, t. 1705 ; 1761-1883), via plantillustrations.org

- Autres infos :

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- Distribution :

C'est une plante tempérée. Il pousse dans les prairies à touffes. Herbar de Tasmanie. Au Sichuan et au Yunnan^{{{(0(+x))}}} (traduction automatique).

Original : It is a temperate plant. It grows in tussock grassland. Tasmania Herbarium. In Sichuan and Yunnan^{{{(0(+x))}}}.

- Localisation :

Afghanistan, Afrique, Algérie, Arabie, Argentine, Asie, Australie, Belgique, Bolivie, Brésil, Grande-Bretagne, Canada, Chili, Chine, République dominicaine, Afrique de l'Est, Europe *, France, Hongrie, Inde, Iran, Irak, Italie, Macédoine, Méditerranée, Mongolie, Mozambique, Myanmar, Nouvelle-Zélande, Afrique du Nord, Amérique du Nord, Pakistan, Paraguay, Portugal, Slovénie, Afrique du Sud, Amérique du Sud, Espagne, Tasmanie, Tibet, Turquie, Uruguay, Antilles, Zimbabwe^{{{(0(+x))}}} (traduction automatique).

Original : Afghanistan, Africa, Algeria, Arabia, Argentina, Asia, Australia, Belgium, Bolivia, Brazil, Britain, Canada, Chile, China, Dominican Republic, East Africa, Europe*, France, Hungary, India, Iran, Iraq, Italy, Macedonia, Mediterranean, Mongolia, Mozambique, Myanmar, New Zealand, North Africa, North America, Pakistan, Paraguay,

Portugal, Slovenia, South Africa, South America, Spain, Tasmania, Tibet, Turkey, Uruguay, West Indies, Zimbabwe^{{{0(+x)}}}.

◦ Notes :

Il contient de la coumarine qui fluidifie le sang. Il existe environ 20 espèces de *Melilotus*. Ils sont tempérés et subtropicaux^{{{0(+x)}}} (traduction automatique).

Original : It contains coumarin which thins blood. There are about 20 *Melilotus* species. They are temperate and subtropical^{{{0(+x)}}}.

• Liens, sources et/ou références :

- Tela Botanica : <https://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-41764> ;
- FAO (en anglais) : <https://www.fao.org/ag/agp/AGPC/doc/gbase/data/Pf000488.HTM> ;
- FloreAlpes : https://www.floreAlpes.com/fiche_melilotblanc.php ;
- CRDP de l'académie de Besançon : Bota : https://crdp.ac-besancon.fr/flore/FABACEAE/especes/melilotus_albus.htm ;
- Wikipedia :
 - https://fr.wikipedia.org/wiki/M%C3%A9lilot_blanc (en français) ;
 - https://de.wikipedia.org/wiki/Wei%C3%9Fer_Steinklee (source en allemand) ;

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

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/ild-7888 ;
- "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=23989> ;

dont livres et bases de données : ⁰"Food Plants International" (en anglais), 27 Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 190 [*Melilotus alba* Medik.], par Louis Bubenicek) ;

dont biographie/références de ⁰"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 ; Cormack, R. G. H., 1967, *Wild Flowers of Alberta*. Commercial Printers Edmonton, Canada. p 179 ; Diaz-Betancourt, M., et al, 2001, *Weeds as a future source for human consumption*. (On Plants For A Future website) ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 108 ; Flora of Pakistan. www.eFloras.org (*As Melilotus alba* Desr.) ; Harris, S., Buchanan, A., Connolly, A., 2001, *One Hundred Islands: The Flora of the Outer Furneaux*. Tas Govt. p 189 ; 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 ; Lamp, C & Collet F., 1989, *Field Guide to Weeds in Australia*. Inkata Press. p 174 ; 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/> ; Stern, G., 1986, *Australian Weeds. A Source of Food and Medicine*. Harper & Row. p 124 ; Tasmanian Herbarium Vascular Plants list p 31 ; Vorles. Churpfaulz. Phys.-Oucon. Ges. 2:382. 1787 "alba"