

Melilotus spicatus (Sm.) Breistr., 1956 (Mélilot de Naples)

Identifiants : 20172/melspi

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 28/04/2024

- 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 : *Trifolium spicatum* Sm. 1813 (=) basionym, *Melilotus neapolitanus* auct. (non Ten. = mal appliqué dans toutes les grandes références, selon GRIN) ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : European sweetclover , melilot napolità (cat), meliloto napoletano (it), neapolitanischer Honigklee ;



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

Feuille (jeunes feuilles^{[[27} [nourriture/aliment^{[[[[dp*)(27} {en salade^{[[27}}}] et fruit (graines²⁷ [assaisonnement^{[[dp*)(27} {comme condiment^{[[27}}}] partiellement/modérément^{[[[[dp*)} comestibles²⁷.(1*)

Détails :

Utilisation(s)/usage(s) comestible(s) : jeunes feuilles comestibles en salade^{[[27(+x)} (ou cuites comme potherbe ? (qp*)) et graines utilisées comme condiment^{[[27(+x)}.



(1*)ATTENTION : bien qu'aucun rapport n'ait été vu pour cette espèce, certains membres de ce genre deviennent plus ou moins dangereusement toxiques en séchant et, plus encore, en se dégradant/moisissant ; il est donc fortement recommandé de ne pas utiliser de plante séchée ou, tout au moins, selon certaines règles/précautions [séchée partiellement/modérément (1 ou 2 jours), dans de bonnes conditions (à l'abri de l'humidité) puis utilisée avec parcimonie (comme aromate)] ; voir fiche toxine ("coumarine") et/ou genre, pour plus d'informations.(1*)ATTENTION : bien qu'aucun rapport n'ait été vu pour cette espèce, certains membres de ce genre deviennent plus ou moins dangereusement toxiques en séchant et, plus encore, en se dégradant/moisissant ; il est donc fortement recommandé de ne pas utiliser de plante séchée ou, tout au moins, selon certaines règles/précautions [séchée partiellement/modérément (1 ou 2 jours), dans de bonnes conditions (à l'abri de l'humidité) puis utilisée avec parcimonie (comme aromate)]^{[[[[dp*)} ; voir fiche toxine ("coumarine") et/ou genre, pour plus d'informations^{[[[[dp*)}.

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



Par Sibthorp J., Smith J.E. (*Flora Graeca*, vol. 8: p. 32, t. 743 ; 1833), via plantillustrations.org

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

- **Tela Botanica** : <https://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-41864> ;
- **INPN** : https://inpn.mnhn.fr/espece/cd_nom/107965 ;

dont classification :

- **"The Plant List" (en anglais)** : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/ild-37722 ;
- **"GRIN" (en anglais)** : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=401888> ;

dont livres et bases de données : ²⁷*Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 191 [Mélilot de Naples, voir note concernant Melilotus neapolitanus], par Louis Bubenicek) ;*