

Menyanthes trifoliata L., 1753 (Menyanthe)

Identifiants : 20736/mentri

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 04/05/2024

- Classification phylogénétique :

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Dicotylédones vraies ;
- Clade : Astéridées ;
- Clade : Campanulidées ;
- Ordre : Asterales ;
- Famille : Menyanthaceae ;

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Solanales ;
- Famille : Menyanthaceae ;
- Genre : Menyanthes ;

- Synonymes français : ményanthe trèfle d'eau, trèfle d'eau, ményanthe trifolié ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : bog-bean (bogbean), bog-myrtle, buckbean, marsh trefoil, marsh-clover, water trefoil, vattenklöver (sv) ;



- Note comestibilité : **

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

Partie(s) comestible(s)^{{{0(+x)}}} : racine, feuilles - aromatisant, feuilles - thé^{{{0(+x)}}}.

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

-les racines sont lavées à l'eau courante, pour enlever l'élément amer, puis broyées en farine laquelle est utilisée dans le pain ; elles sont séchées et moulues et lessivées et séchées ;

-les feuilles ont été utilisées comme un substitut pour le houblon dans le brassage ; les feuilles séchées sont brassées dans le thé^{{{0(+x)}}}.

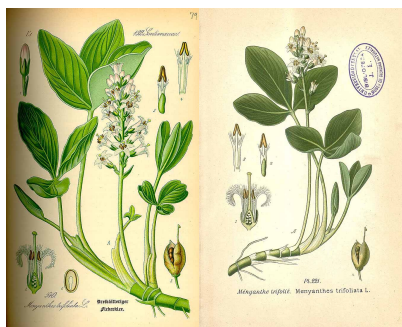
Les racines sont lavées à l'eau courante pour éliminer l'élément amer puis broyées en farine. Il est utilisé dans le pain. Ils sont séchés et broyés, lessivés et séchés. Les feuilles ont été utilisées comme substitut du houblon dans le brassage. Les feuilles séchées sont brassées en thé



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

- Note médicinale : ***

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



De gauche à droite :

Par Thomé, O.W., *Flora von Deutschland Österreich und der Schweiz* (1886-1889) *Fl. Deutschl.* vol. 4 (1885) t. 540, via plantillustrations

Par Masclef, A., *Atlas des plantes de France* (1890-1893) *Atlas Pl. France* vol. 3 (1893) t. 221, via plantillustrations

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Statut :**

Les racines sont un aliment de famine^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : The roots are a famine food^{{{{0(+x)}}}}.

- **Distribution :**

C'est une plante tempérée. Il pousse dans les tourbières et sur les bords des étangs. Il peut pousser en eau libre. En Chine, il pousse entre 400 et 3600 m au-dessus du niveau de la mer. Il convient aux zones de rusticité 3-9. Au Sichuan et au Yunnan^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : It is a temperate plant. It grows in bogs and on the edges of ponds. It can grow in open water. In China it grows between 400-3,600 m above sea level. It suits hardiness zones 3-9. In Sichuan and Yunnan^{{{{0(+x)}}}}.

- **Localisation :**

Afrique, Alaska, Asie, Australie, Grande-Bretagne, Canada, Chine, Estonie, Europe, Finlande, France, Himalaya, Inde, Japon, Lituanie, Macédoine, Mongolie, Népal, Afrique du Nord, Amérique du Nord, Norvège, Pakistan, Russie, Scandinavie, Slovénie, Espagne, Suède, Tibet, Turquie, USA^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : Africa, Alaska, Asia, Australia, Britain, Canada, China, Estonia, Europe, Finland, France, Himalayas, India, Japan, Lithuania, Macedonia, Mongolia, Nepal, North Africa, North America, Norway, Pakistan, Russia, Scandinavia, Slovenia, Spain, Sweden, Tibet, Turkey, USA^{{{{0(+x)}}}}.

- **Notes :**

Il n'y a qu'une seule espèce Menyanthes. Plusieurs ne sont pas résolus^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : There is only one Menyanthes species. Several are unresolved^{{{{0(+x)}}}}.

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

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

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/tro-20800053 ;
- "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=400088> ;

dont livres et bases de données : ⁰"Food Plants International" (en anglais) ;

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

Ambasta, S.P. (Ed.), 2000, *The Useful Plants of India*. CSIR India. p 366 ; Bremness, L., 1994, *Herbs*. Collins Eyewitness Handbooks. Harper Collins. p 189 ; Brickell, C. (Ed.), 1999, *The Royal Horticultural Society A-Z Encyclopedia of Garden Plants*. Convent Garden Books. p 669 ; Cormack, R. G. H., 1967, *Wild Flowers of Alberta*. Commercial Printers Edmonton, Canada. p 267 ; Cundall, P., (ed.), 2004, *Gardening Australia: flora: the gardener's bible*. ABC Books. p 889 ; Esperanca, M. J., 1988. *Surviving in the wild. A glance at the wild plants and their uses*. Vol. 1. p 143 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 150 ; *Flora of Pakistan*. www.eFloras.org ; Heller, C. A., 1962, *Wild Edible and Poisonous Plants of Alaska*. Univ. of Alaska Extension Service. p 70 ; Heywood, V.H., Brummitt, R.K., Culham, A., and Seberg, O. 2007, *Flowering Plant Families of the World*. Royal Botanical Gardens, Kew. p 212 ; Kalle, R. & Soukand, R., 2012, *Historical ethnobotanical review of wild edible plants of Estonia (1770s-1960s)* *Acta Societatis Botanicorum Poloniae* 81(4):271-281 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, *The Cambridge World History of Food*. CUP p 1735 ; Moerman, D. F., 2010, *Native American Ethnobotany*. Timber Press. p 342 ; Morley, B. & Everard, B., 1970, *Wild Flowers of the World*. Ebury press. Plate 15 ; Romanowski, N., 2007, *Edible Water Gardens*. Hyland House. p 110 ; SAYCE, ; Slocum, P.D. & Robinson, P., 1999, *Water Gardening. Water Lilies and Lotuses*. Timber Press. p 97 ; Sp. pl. 1:145. 1753