

Hedeoma pulegioides (L.) Pers., 1806 (Pouliot américain (tp* de "American pennyroyal"))

Identifiants : 15634/hedpul

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 14/05/2024

- **Classification phylogénétique :**

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Dicotylédones vraies ;
- Clade : Astéridées ;
- Clade : Lamiidées ;
- Ordre : Lamiales ;
- Famille : Lamiaceae ;

- **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Lamiales ;
- Famille : Lamiaceae ;
- Genre : Hedeoma ;

- **Synonymes :** *Melissa pulegioides* L. 1753 (= basionym, *Cunila pulegioides* (L.) L, *Melissa pulegioides* L, *Ziziphora pulegioides* (L.) Desf, ;

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** *American false pennyroyal*, *American pennyroyal*, *Moskitopflanze* (de), *amerikanische Pennyroyal* (de) ;



- **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))}}} : feuilles - thé^{{{(0(+x))}}}μ.

Utilisation(s)/usage(s)μ^{{{(0(+x))}}} **culinaire(s) :**

-les feuilles, fraîches ou séchées sont utilisées pour faire du thé et pour l'aromatisation ; les feuilles séchées ont une odeur de menthe.

-les feuilles sont aussi la source d'une huile essentielle utilisée pour aromatiser la crème glacée, les bonbons et les pâtisseries^{{{(0(+x))}}}.

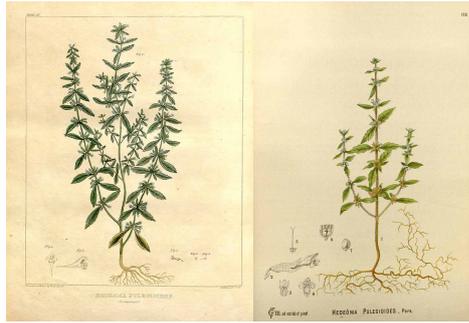
Les feuilles, fraîches ou séchées, servent à faire du thé. Les feuilles séchées sentent la menthe. Les feuilles sont utilisées en aromatisation. C'est également la source d'une huile essentielle utilisée pour aromatiser les glaces, les bonbons et les pâtisseries



ATTENTION : de grandes quantités de cette plante, en particulier sous la forme d'huile essentielle extraite, peuvent être toxiques. Le contact cutané avec l'huile essentielle pure peut provoquer une dermatite. **ATTENTION :** de grandes quantités de cette plante, en particulier sous la forme d'huile essentielle extraite, peuvent être toxiques. Le contact cutané avec l'huile essentielle pure peut provoquer une dermatite^{{{(5(+))}}}.

- **Note médicinale :** ***

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



De gauche à droite :

Par Barton, W.P.C., *Vegetable materia medica of the United States (1817-1818) Veg. Mater. Med. U.S. vol. 2 (1818) t. 41*, via plantillustrations

Par Millspaugh, C.F., *American medicinal plants (1882-1887) Amer. Medic. Pl. vol. 2 (1892) t. 118*, via plantillustrations

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Distribution :**

Il pousse dans les climats tempérés frais. Il pousse dans les sols secs et les terrains vagues comme le long des routes. Il convient à la zone de rusticité des plantes 4^{{{(0(+x)) (traduction automatique)}}}.

Original : It grows in cool temperate climates. It grows in dry soil and waste places such as along roadsides. It suits plant hardiness zone 4^{{{(0(+x))}}}.

- **Localisation :**

Britain, Canada, Europe, France, Germany, Netherlands, North America, USA*^{{{(0(+x)) (traduction automatique)}}}.

Original : Britain, Canada, Europe, France, Germany, Netherlands, North America, USA*^{{{(0(+x))}}}.

- **Notes :**

Il existe environ 24 espèces de Hedeoma^{{{(0(+x)) (traduction automatique)}}}.

Original : There are about 24 Hedeoma species^{{{(0(+x))}}}.

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

- "PURDUE AGRICULTURE : A Guide to Medicinal and Aromatic Plants" (en anglais) :

https://www.hort.purdue.edu/newcrop/herbhunters_/pennyroyal.html ;

- ⁵"Plants For a Future" (en anglais) : [5https://www.pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Hedeoma+pulegioides](https://www.pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Hedeoma+pulegioides) ;

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-96529 ;

- "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=316705> ;

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

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

Brown, D., 2002, *The Royal Horticultural Society encyclopedia of Herbs and their uses*. DK Books. p 230 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 126 ; Lawton, B.P., 2002, *Mints. A Family of Herbs and Ornamentals*. Timber Press, Portland, Oregon. p 132 ; MacKinnon, A., et al, 2009, *Edible &*

Medicinal Plants of Canada. Lone Pine. p 283 ; Plants For A Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <https://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; Seidemann J., 2005, World Spice Plants. Economic Usage, Botany, Taxonomy. Springer. p 172 ; Syn. pl. 2(1):131. 1806