

Aloysia citriodora Palau , 1784 (Verveine odorante)

Identifiants : 1821/alocit

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 11/05/2024

• **Classification phylogénétique :**

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

• **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Lamiales ;
- Famille : Verbenaceae ;
- Genre : Aloysia ;

• **Synonymes :** x (=) basionym, *Aloysia citriodora* (Lam.) Ortega ex Pers. 1806 (nom illégitime), *Aloysia sleumeri* Moldenke 1964, *Aloysia triphylla* (L'Hér.) Britton 1925, *Aloysia triphylla* Royle 1833, *Lippia citriodora* (Lam.) Kunth 1818, *Lippia triphylla* (L'Hér.) Kuntze 1898 ;

• **Synonymes français :** verveine citronnelle (verveine-citronnelle), verveine du Pérou, aloyse citronnée, citronnelle, lippia, verveine à trois feuilles, verveine des Indes, verveine à 3 feuilles (verveine à trois feuilles) ;

• **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** lemon-verbena , Zitronenstrauch (de), Südamerikanische Eisenkraut (de), cidrao (pt), salva-limao (pt), cedron (es) ;



• **Note comestibilité :** ****

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

Feuille (feuille^{27(+x)} | [base boissons^{27(+x)}μ/breuvagesμ]{{(2(dp*))}} : tisanes {infusion} {{{(27(+x))}} ; ou assaisonnement^{2(dp*)} : aromate (condiment aromatique^{{{(dp*)}}} /aromatisant) pour liqueurs et tisanes^{{{(27(+x))}}}) comestible.

Détails :

Feuilles - aromatisantes^{{{(0(+x))}}}.

Les feuilles séchées sont utilisées pour les arômes et les tisanes

Partie testée : feuilles - saveur^{{{(0(+x))}}} (traduction automatique)

Original : Leaves - flavour^{{{(0(+x))}}}

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro- vitamines A (μg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
	0	0	0	0	0	0	0



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

- **Note médicinale :** ***

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



De gauche à droite :

Par Duhamel du Monceau, H.L., *Traité des arbres et arbustes, Nouvelle édition [Nouveau Duhamel] (1800-1819) Traité arbr. arbust., ed. 2, via plantillustrations*

Par *Dictionnaire pittoresque d'histoire naturelle et des phénomènes de la nature (1833-1839) Dict. Pittores. Hist. Nat., via plantillustrations*

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Distribution :**

C'est une plante tempérée chaude à tropicale. Il a besoin d'un bon ensoleillement et d'un sol bien drainé. Le sol doit être maintenu humide. En Argentine, il pousse entre 500 et 3 500 m d'altitude. Il convient aux zones de rusticité 8-12^{{{(0(+x)) (traduction automatique)}}.

Original : It is a warm temperate to tropical plant. It needs good sunlight and a well-drained soil. The soil needs to be kept moist. In Argentina it grows between 500-3,500 m above sea level. It suits hardiness zones 8-12^{{{(0(+x))}}.

- **Localisation :**

Argentine*, Australie, Bolivie, Brésil, Chili, Cuba, Équateur, Hawaï, Pacifique, Pérou, Paraguay, Amérique du Sud, Uruguay, États-Unis^{{{(0(+x)) (traduction automatique)}}.

Original : Argentina*, Australia, Bolivia, Brazil, Chile, Cuba, Ecuador, Hawaii, Pacific, Peru, Paraguay, South America, Uruguay, USA^{{{(0(+x))}}.

- **Notes :**

Il existe environ 40 espèces d'Aloysia. L'huile de verveine est produite à partir des feuilles^{{{(0(+x)) (traduction automatique)}}.

Original : There are about 40 Aloysia species. Oil of Verbena is produced from the leaves^{{{(0(+x))}}.

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

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

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-6894 ;
- "GRIN" (en anglais) : ⁵<https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=317750> ;

dont livres et bases de données : ²⁷*Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 19, par Louis Bubenicek) ;*

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

Cundall, P., (ed.), 2004, *Gardening Australia: flora: the gardener's bible*. ABC Books. p 138 ; Esperanca, M. J., 1988. *Surviving in the wild. A glance at the wild plants and their uses*. Vol. 2. p 55 (As *Lippia citriodora*) ; Kermath, B. M., et al, 2014, *Food Plants in the Americas: A survey of the domesticated, cultivated and wild plants used for Human food in North, Central and South America and the Caribbean*. On line draft. p 35 ; Miguel, E., et al, 1989, *A checklist of the cultivated plants of Cuba*. *Kulturpflanze* 37. 1989, 211-357 (As *Lippia triphylla*) ; *Parte pract. bot.* 1:768. 1784 ; Sansanelli, S., et al, 2014, *Wild food plants traditional consumed in the area of Bologna (Emilia Romagna region, Italy)*. *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine* 10:69 (As *Lippia citriodora*) ; Staples, G.W. and Herbst, D.R., 2005, *A tropical Garden Flora*. Bishop Museum Press, Honolulu, Hawaii. p 556 (Drawing) ; Young, J., (Ed.), 2001, *Botanica's Pocket Trees and Shrubs*. Random House. p 87 (As *Aloysia triphylla*)