

# ***Leucas lavandulifolia Smith***

***Identifiants : 18511/leulav***

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

**Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze**

**Dernière modification le 13/05/2024**

- **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 : Leucas ;

- **Synonymes : *Leucas linifolia* Spreng, *Leonurus indicus* L, *Phlomis linifolia* Roth ;**

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Line leaf leucas, , Doron, Dulphi, Gaisa, Guma ara, Guma, Gumar, Halkasa, Halkusa, Jhinanpannikubo, Ketumbak, Ketumbit, Kumbha, Kuva, Lenglengan, Lingko-lingkoan, Mir phulok, Pachipachi, Plengan, Pulatumni, Thunba ;**



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

**Parties comestibles : feuilles comme condiment, épice<sup>(({(0(+x)} traduction automatique)</sup> | Original : Leaves as condiment, Spice<sup>(({(0(+x)}</sup> La plante est utilisée comme arôme. Les feuilles sont consommées comme herbe en pot**



**néant, inconnus ou indéterminés.**

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

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

**dont classification :**

**dont livres et bases de données : <sup>0</sup>"Food Plants International" (en anglais) ;**

dont biographie/références de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

**Ambasta S.P. (Ed.), 2000, The Useful Plants of India. CSIR India. p 326 ; Bandyopadhyay, S. et al, 2009, Wild edible plants of Koch Bihar district, West Bengal. Natural Products Radiance 8(1) 64-72 ; Burkhill, I.H., 1966, A Dictionary of the Economic Products of the Malay Peninsula. Ministry of Agriculture and Cooperatives, Kuala Lumpur, Malaysia. Vol 2 (I-Z) p 1360 ; Dey, A. & Mukherjee, A., 2015, Living and Survival Amidst Hunger: Wild Edible Botanicals as a Prime Forest Productivity in the Rural Purulia District, West Bengal, India from Colonial to Present. Research Journal of Forestry 9(3): 71-86 ; Heyne, K., p 1326 ; Martin, F.W. & Ruberte, R.M., 1979, Edible Leaves of the Tropics. Antillian College Press, Mayaguez, Puerto Rico. p 99, 196 (As *Leucas lavandula*) ; Medhi, P. & Borthakur, S. K., 2012, Phytoresources from North Cachar Hills of Assam -3: Edible plants sold at Hflong market. Indian Journal of Natural Products and Resources. 3(1) pp 84-109 ; PROSEA handbook Volume 13 Spices. p 277 ; A. Rees, Cycl. 20: Leucas no. 40. 1812 "*lavandulæfolia*" ; Seidemann J., 2005, World Spice Plants. Economic Usage, Botany, Taxonomy. Springer. p 205 ; Smith, A.C., 1991, Flora Vitiensis Nova, Lawaii, Kuai, Hawaii, Volume 5 p 238 ; Teron, R. & Borthakur, S. K., 2016, Edible Medicines: An Exploration of Medicinal Plants in Dietary Practices of Karbi Tribal Population of Assam, Northeast India. In Mondal, N. & Sen, J.(Ed.) Nutrition and Health among tribal populations of India. p 152 (As *Leucas indica*) ; WATT,**