

# ***Leucas martinicensis (Jacquin) R. Br.***

**Identifiants : 18512/leumar**

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

**Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze**

**Dernière modification le 12/05/2024**

- **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 :** *Clinopodium martinicensis* Jacquin, *Clinopodium martinicense* Jacq, *Leucas elliotii* Baker, *Leucas schimperi* Hochst. ex A. Br, *Leonotis caribea* (Jacq.) Raf, *Phlomis caribea* Jacq, *Phlomis martinicensis* (Jacq.) Sw, *Phlomis mollis* Schumach. & Thonn, *Stachys fluminensis* Vell ;

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** Tumble weed, Wild tea bush, , Amandetshi, Chambalala, Guma ara, Huring sengel sui, Kifilanjambola, Luan ye bai rong cao, Ongoma, Ovate-leaf leucas, Tolbos ;



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

**Parties comestibles : feuilles, légumes<sup>(((0+x) traduction automatique)</sup> | Original : Leaves, Vegetable<sup>(((0+x)</sup> Les feuilles sont mangées.  
Ils ont une saveur de menthe. Ils sont utilisés dans les sauces et comme arôme**



**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 <sup>0</sup>"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

**Ambasta S.P. (Ed.), 2000, The Useful Plants of India. CSIR India. p 326 ; Burkhill, H. M., 1985, The useful plants of west tropical Africa, Vol. 3. Kew. ; Fox, F. W. & Young, M. E. N., 1982, Food from the Veld. Delta Books. p 244 ; Gallagher, D. E., 2010, Farming beyond the escarpment: Society, Environment, and Mobility in Precolonial Southeastern Burkina Faso. PhD University of Michigan. ; Grubben, G. J. H. and Denton, O. A. (eds), 2004, Plant Resources of Tropical Africa 2. Vegetables. PROTA, Wageningen, Netherlands. p 562 ; Li Hai-wen, Hedge, I.C., Lamiaceae. Flora of China. p 132 ; Long, C., 2005, Swaziland's Flora - siSwati names and Uses <http://www.sntc.org.sz/flora/> ; Martin, F.W. & Ruberte, R.M., 1979, Edible Leaves of the Tropics. Antillian College Press, Mayaguez, Puerto Rico. p 196 ; Pickering, H. & Roe, E., 2009, Wild Flowers of the Victoria Falls Area. Helen Pickering, London. p 69 ; Plants of Haiti Smithsonian Institute <http://botany.si.edu/antilles/West Indies> ; Royal Botanic Gardens, Kew (1999). Survey of Economic Plants for Arid and Semi-Arid Lands (SEPASAL) database. Published on the Internet; <http://www.rbgkew.org.uk/ceb/sepasal/internet> [Accessed 19th April 2011] ; Swaziland's Flora Database <http://www.sntc.org.sz/flora> ; Terra, G.J.A., 1973, Tropical Vegetables. Communication 54e Royal Tropical Institute, Amsterdam, p 56 ; Vernon, R., 1983, Field Guide to Important Arable Weeds of Zambia. Dept of Agriculture, Chilanga, Zambia. p 60**