

***Lippia graveolens* Kunth, 1818**

(Origan mexicain)

Identifiants : 18800/lipgra

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 02/05/2024

- **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 : Lippia ;**

- **Synonymes : *PhylaLippia berlandieri* Schauer ;**

- **Synonymes français : origan marjolaine ;**

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Mexican oregano, Mexican-sage, Puerto Rican oregano , amerikanisches Oregano (de), mexikanischer Oregano (de), hierba dulce (es), orégano (es), mexikansk oregano (sv) ;**

- **Rusticité (résistance face au froid/gel) : -6,5°C ;**



- **Note comestibilité : ******

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

Partie(s) comestible(s)^{10(+x)} : feuilles, feuilles - thé^{10(+x)}.

Utilisation(s)/usage(s)^{10(+x)} culinaire(s) : les feuilles sont ajoutées aux plats comme aromatisant ; elles ont un goût d'origan ; elles sont utilisées pour aromatiser les poissons, saucisses, la sauce tomate, et d'autres plats ; elles peuvent être séchées et stockées ; les feuilles séchées peuvent être utilisées comme du thé^{10(+x)}.

Les feuilles sont ajoutées aux plats comme arôme. Ils ont la saveur de l'origan. Ils sont utilisés pour parfumer le poisson, les saucisses, la sauce tomate et d'autres plats. Ils peuvent être séchés et stockés. Les feuilles séchées peuvent être utilisées comme thé



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

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



Par Dick Culbert de Gibsons, B.C., Canada, via wikimedia

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Statut :**

Il est vendu dans les magasins spécialisés^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : It is sold in speciality stores^{{{{0(+x)}}}}.

- **Distribution :**

C'est une plante tropicale. Ils ont besoin de zones sans gel. Ils poussent en plein soleil. Ils ont besoin d'un sol bien drainé. Il a besoin d'une température supérieure à 5-10 ° C^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : It is a tropical plant. They need frost free zones. They grow in full sunlight. They need well-drained soil. It needs a temperature above 5-10 ° C^{{{{0(+x)}}}}.

- **Localisation :**

Afrique, Australie, Amérique centrale *, Îles Cook, Costa Rica, El Salvador, Guatemala, Mexique, Nicaragua, Amérique du Nord, Panama, Philippines, Asie du Sud-Est, Tasmanie, Amérique tropicale, États-Unis^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : Africa, Australia, Central America*, Cook Islands, Costa Rica, El Salvador, Guatemala, Mexico, Nicaragua, North America, Panama, Philippines, SE Asia, Tasmania, Tropical America, USA^{{{{0(+x)}}}}.

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

- "Dave's Garden" (en anglais) : <https://davesgarden.com/guides/pf/go/2587/#b> ;
- ⁵"Plants For a Future" (en anglais) : https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Lippia_graveolens ;

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-113498 ;
- "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=101142> ;

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

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

Arellanes, Y., et al, 2013, Influence of traditional markets on plant management in the Tehuacan Valley. *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine* 9:38 ; Brouk, B., 1975, *Plants Consumed by Man*. Academic Press, London. p 316 ; Brouk, B., 1975, *Plants Consumed by Man*. Academic Press, London. p 316 (As *Lippia berlandieri*) ; Brown, D., 2002, *The Royal Horticultural Society encyclopedia of Herbs and their uses*. DK Books. p 263 ; Camou-Guerrero, A., et al, 2008, Knowledge and use Value of Plant Species in a Raramuri Community: A Gender Perspective for Conservation. *Human Ecology*, 36:259-272 ; Creasey, R., 2000, *Edible Mexican Garden*. Periplus. p 44 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 244 ; Hemphill, I, 2002, *Spice Notes*. Macmillan. p 266 ; Hemphill, I, 2002, *Spice Notes*. Macmillan. p 266 (As *Lippia berlandieri*) ; Hibbert, M., 2002, *The Aussie Plant Finder 2002, Florilegium*. p 185 ; F. W. H. A. von Humboldt et al., *Nov. gen. sp.* 2:215[folio]; 2:266[quarto]. 1818 ; Martin, F.W. & Ruberte, R.M., 1979, *Edible Leaves of the Tropics*. Antillian College Press, Mayaguez, Puerto Rico. p 102, 224 ; Martinez-Roca, A., et al, 2008, *Antioxidant and Antimutagenic*

Activities of Mexican Oregano (*Lippia graveolens* Kunth). *Plant Foods for Human Nutrition* 63:1-5 ; Morton, ; <https://cookislands.bishopmuseum.org>