

# ***Lippia javanica (Burm. f.) Spreng.***

**Identifiants : 18801/lipjav**

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

**Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze**

**Dernière modification le 10/05/2024**

- **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 : *Lippia asperifolia Rich*, *Lippia whytei Moldenke*, *Verbena javanica Burm. f* ;**

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Fever tree, Lemon bush, , Anthai bajab, Basula, Berma dari, Bokhukhwane, Chisunganjeu, Izinziniba, Kachigwere, Koseret, Lagachu take, Mchamsi, Mchasi, Mchenjema, Mosungwani, Mosukubyane, M'suzwani, Mumara, Mushani mukuru, Mussumbe, Musudzungwane, Musumba, Musutane, Mutswana, Ni'upe, Pichas bon, Tchanze, Umsuswana, Umsuzwane, Uzinzilibe, Zumbani ;**



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

**Parties comestibles : feuilles, feuilles - arôme, feuilles - thé<sup>(((0+x)) traduction automatique)</sup> | Original : Leaves, Leaves - flavouring, Leaves - tea<sup>(((0+x))</sup> Les feuilles sont cuites et consommées comme légume. Ils sont également ajoutés aux currys pour leur saveur. Les feuilles sont utilisées pour faire un substitut de thé**



**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" :

Asfaw, Z. and Tadesse, M., 2001, Prospects for Sustainable Use and Development of Wild Food Plants in Ethiopia. *Economic Botany*, Vol. 55, No. 1, pp. 47-62 ; Dobriyal, M. J. R. & Dobriyal, R., 2014, Non Wood Forest Produce an Option for Ethnic Food and Nutritional Security in India. *Int. J. of Usuf. Mngt.* 15(1):17-37 ; Fowler, D. G., 2007, *Zambian Plants: Their Vernacular Names and Uses*. Kew. p 63 ; Fox, F. W. & Young, M. E. N., 1982, *Food from the Veld*. Delta Books. p 362 ; Katerere, D. R., 2012, Antioxidant activity of some African medicinal and dietary leafy African vegetables. *African Journal of Biotechnology* Vol. 11(17) pp 4103-4108 ; Maundu, P. et al, 1999, *Traditional Food Plants of Kenya*. National Museum of Kenya. 288p ; Patiri, B. & Borah, A., 2007, *Wild Edible Plants of Assam*. Geethaki Publishers. p 100 ; Sakar, A. & Das, A. P., 2018, The traditional knowledge on edible wild leafy vegetables of Rabha Tribe in Duars of North Bengal: a potential reinforcement to food security. *Pleione* 12(2): 275 - 281. 2018. ; Shava, S., 2000, The Use of Indigenous Plants as Food by a Rural Community in the Eastern Cape: an Educational Exploration. Masters Thesis Rhodes University. p 65 ; Syst. veg. 2:752. 1825 ; Tredgold, M.H., 1986, *Food Plants of Zimbabwe*. Mambo Press. p 72 ; Swaziland's Flora Database <http://www.sntc.org.sz/flora> ; van Wyk, B-E., 2011, The potential of South African plants in the development of new food and beverage products. *South African Journal of Botany* 77 (2011) 857â€“868 ; White, F., Dowsett-Lemaire, F. and Chapman, J. D., 2001, *Evergreen Forest Flora of Malawi*. Kew. p 588 ; [www.zimbabweflora.co.zw](http://www.zimbabweflora.co.zw) 2011