

# Lippia micromera Schauer

Identifiants : 18804/lipmic

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 : Lippia ;

- **Synonymes :** *Lippia helleri* Britton, *Lippia micromeria* Schauer var. *helleri* (Britton) Moldenke ;

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** Spanish thyme, Dominican oregano, , Diten dijin, Diten keyal, False thyme, Mexican oregano ;



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

Parties comestibles : feuilles, arômes<sup>{{(0(+x)) (traduction automatique)}</sup> | Original : Leaves, Flavouring<sup>{{(0(+x))}</sup> Les feuilles ont la saveur du thym. Les petites feuilles et les jeunes tiges sont utilisées pour parfumer les soupes, les salades, les viandes et autres aliments



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" :

Coe, F.G., and Anderson, G.J., 1996, *Ethnobotany of the Garifuna of Eastern Nicaragua. Economic Botany* 50(1) pp 71-107 ; A. L. P. P. de Candolle, *Prodr.* 11:587. 1847 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants.* Kampong Publications, p 244 ; 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 492 ; Martin, F.W. & Ruberte, R.M., 1979, *Edible Leaves of the Tropics.* Antillian College Press, Mayaguez, Puerto Rico. p 102, 103, 224 (As *Lippia helleri*) ; Miguel, E., et al, 1989, *A checklist of the cultivated plants of Cuba.* *Kulturpflanze* 37. 1989, 211-357 ; Morton, ; Omawale, 1973, *Guyana's edible plants.* Guyana University, Georgetown p 66 ; *Plants of Haiti Smithsonian Institute* [http://botany.si.edu/antilles/West Indies](http://botany.si.edu/antilles/West%20Indies) ; Purseglove, J.W., 1968, *Tropical Crops Dicotyledons,* Longmans. p 636 ; Reis, S. V. and Lipp, F. L., 1982, *New Plant Sources for Drugs and Foods from the New York Botanical Garden herbarium.* Harvard. p 251 (As *macromera*) ; Staples, G.W. and Herbst, D.R., 2005, *A tropical Garden Flora.* Bishop Museum Press, Honolulu, Hawaii. p 565 ; Tanaka,