

Origanum onites L.

Identifiants : 22430/orioni

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 16/05/2024

- **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 : Origanum ;

- **Synonymes : Marjorana onites ;**

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Pot Marjoram , Bilyali kekik, Cretan oregano, Greek oregano, Izmir kekigi, Rhigani, Turkish oregano ;**



- **Note comestibilité : *****

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

Parties comestibles : feuilles, feuilles - thé, épices^{(((0+x)) (traduction automatique)} | Original : Leaves, Leaves - tea, Spice^{(((0+x))} Il s'utilise frais ou séché en salade ou pour aromatiser. Il est particulièrement utilisé avec les viandes. Il est également infusé dans un thé



néant, inconnus ou indéterminés.

- **Note médicinale : ***

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

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

◦ 5 "Plants For a Future" (en anglais) : https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Origanum_onites ;

dont classification :

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

dont biographie/références de⁰"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

Blamey, M and Grey-Wilson, C., 2005, Wild flowers of the Mediterranean. A & C Black London. p 399 ; Bremness, L., 1994, Herbs. Collins Eyewitness Handbooks. Harper Collins. p 197 ; Brickell, C. (Ed.), 1999, The Royal Horticultural Society A-Z Encyclopedia of Garden Plants. Convent Garden Books. p 728 ; Brouk, B., 1975, Plants Consumed by Man. Academic Press, London. p 312 ; Cheifetz, A., (ed), 1999, 500 popular vegetables, herbs, fruits and nuts for Australian Gardeners. Random House p 145 ; Cundall, P., (ed.), 2004, Gardening Australia: flora: the gardener's bible. ABC Books. p 956 ; Dogan, Y., 2012, Traditionally used wild edible greens in the Aegean Region of Turkey. Acta Societatis Botanicorum Poloniae 81(4): 329-342 ; Dogan, Y. et al, 2013, Wild Edible Plants sold in the Local Markets of Izmir, Turkey. Pak. J. Bot. 45(S1): 177-184 ; Ertug, F., 2004, Wild Edible Plants of the Bodrum Area. (Mugla, Turkey). Turk. J. Bot. 28 (2004): 161-174 ; Ertug, F, Yenen Bitkiler. Resimli TÃ¼rkiye FlorasÃ± -I- Flora of Turkey - Ethnobotany supplement ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 131 ; Hadfield, J., 2001, The A-Z of Vegetable Gardening in South Africa. Struik p 134 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), Sturtevant's edible plants of the world. p 452 ; Hibbert, M., 2002, The Aussie Plant Finder 2002, Florilegium. p 215 ; Joyce, D., 1998, The Garden Plant Selector. Ryland, Peters and Small. p 251 ; Martin, F.W. & Ruberte, R.M., 1979, Edible Leaves of the Tropics. Antillian College Press, Mayaguez, Puerto Rico. p 102, 196 ; Lawton, B.P., 2002, Mints. A Family of Herbs and Ornamentals. Timber Press, Portland, Oregon. p 166 ; Plants for a Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <http://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; Rivera, D. et al, 2006, Gathered Mediterranean Food Plants - Ethnobotanical Investigations and Historical Development, in Heinrich M, MÃ¼ller WE, Galli C (eds): Local Mediterranean Food Plants and Nutraceuticals. Forum Nutr. Basel, Karger, 2006, vol 59, pp 18â€“74 ; Sp. pl. 2:590. 1753 ; van Wyk, B., 2005, Food Plants of the World. An illustrated guide. Timber press. p 269