

Plectranthus amboinicus (Lour.) Spreng., 1825 (Gros thym)

Identifiants : 24785/pleamb

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 28/04/2024

• **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 : Plectranthus ;**

• **Synonymes : Coleus amboinicus Lour, Coleus aromaticus Benth, Coleus carnosus Hassk, Coleus crassifolius Benth, Coleus subfrutectosus Summerh, Coleus suganda Blanco, Coleus vaalae (Forssk.) Defflers, Majana amboinica (Lour.) Kuntze, Majana camosa (Hassk.) Kuntze, Majana suganda (Blanco) Kuntze, Ocimum vaalae Forssk ;**

• **Synonymes français : gros thym antillais, origan cubain, gros baume, thym des Antilles, oreille, thym espagnol ;**

• **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : country-borage, Cuban-oregano, French-thyme, Indian-borage (Indian borage), Indian-mint, Mexican-mint, soup-mint, Spanish-thyme , Jamaika-Thymian (de), spanischer Thymian (de), dacon ajenton (ms), orégano (es), orégano de Cartagena (es,cu), toronjil de limón (es), kryddkarlbergare (sv) ;**



• **Note comestibilité : *****

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

Les feuilles sont utilisées comme l'origan, le thym, ou encore la sauge, notamment pour masquer les odeurs et les saveurs fortes du poisson, du mouton et de la chèvre, ou pour parfumer, assaisonner, d'autres aliments tels que les farces, la soupe, la viande... En général une seule feuille est utilisée. On peut également s'en servir pour faire un thé^{(((dp*)(0+*),wiki)}.

Détails :

Partie(s) comestible(s)^{(((0+*))} : feuilles, épice, herbe^{(((0+*))}.

Utilisation(s)/usage(s)^{(((0+*))} culinaire(s) : les feuilles ont une odeur douce et sont utilisées pour parfumer des aliments ; elle sont utilisées comme la sauge dans les assaisonnements et les farces ; elles sont utilisées pour parfumer la soupe ; les feuilles sont utilisées pour aromatiser la viande (il s'agit d'un substitut à la sauge) ; une seule feuille est utilisée ; elles sont plongées dans l'eau pour faire du thé^{(((0+*))}.

Les feuilles ont une odeur douce et sont utilisées pour aromatiser les aliments. Ils sont utilisés comme la sauge dans les assaisonnements et la farce. Ils sont utilisés pour aromatiser la soupe. Les feuilles sont utilisées pour aromatiser la viande. (C'est un substitut à la sauge.) Une seule feuille est utilisée. Ils sont trempés dans l'eau pour faire du thé

Partie testée : feuilles^{(((0+*))} (traduction automatique)

Original : Leaves^{{{{0(+x)}}}

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro- vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
95.3	0	0	0.6	0	0	2.6	0.3



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

• **Note médicinale :** ***

• **Usages médicaux :** Les feuilles ont également de nombreuses utilisations en médecine traditionnelle, notamment pour le traitement de la toux, les maux de gorge et la congestion nasale, mais aussi pour une variété d'autres problèmes tels que les infections, les rhumatismes et les flatulences.

En Indonésie c'est un aliment traditionnel utilisé dans la soupe pour stimuler la lactation dans le mois qui suit l'accouchement.

Mélangée au sel de table elle sert à soigner la toux^{{{{wiki}}} ;

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



De gauche à droite :

Par Addisonia (1916-1964), via plantillustrations.org

Par Steven Severinghaus, via [flickr](https://www.flickr.com/photos/severinghaus/)

• **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

◦ **Distribution :**

Il a besoin de climats subtropicaux chauds. Il convient à la zone de rusticité 10. Aux Fidji, il pousse du niveau de la mer à 250 m d'altitude. Il pousse souvent dans les zones rocheuses et sablonneuses^{{{{0(+x)}} (traduction automatique)}.

Original : It needs warm subtropical climates. It suits hardiness zone 10. In Fiji it grows from sea level to 250 m altitude. It often grows in rocky and sandy areas^{{{{0(+x)}}}.

◦ **Localisation :**

Afrique, Angola, Asie, Australie, Brésil, Cambodge, Afrique centrale, Amérique centrale, Chine, Cuba, République dominicaine, Afrique de l'Est, Eswatini, Fidji, Guyana, Haïti, Hawaï, Inde, Indochine, Indonésie, Jamaïque, Kenya, Petites Antilles, Malaisie, Marquises, Mozambique, Nauru, Amérique du Nord, Pacifique, Papouasie-Nouvelle-Guinée, PNG, Philippines, Porto Rico, Arabie Saoudite, Asie du Sud-Est, Îles Salomon, Afrique du Sud, Afrique australe, Amérique du Sud, Sainte-Lucie, Swaziland, Thaïlande, Tonga, Tuvalu, USA, Vietnam, Iles Vierges, Antilles, Zimbabwe^{{{{0(+x)}} (traduction automatique)}.

Original : Africa, Angola, Asia, Australia, Brazil, Cambodia, Central Africa, Central America, China, Cuba, Dominican Republic, East Africa, Eswatini, Fiji, Guyana, Haiti, Hawaii, India, Indochina, Indonesia, Jamaica, Kenya, Lesser Antilles, Malaysia, Marquesas, Mozambique, Nauru, North America, Pacific, Papua New Guinea, PNG, Philippines, Puerto Rico, Saudi Arabia, SE Asia, Solomon Islands, South Africa, Southern Africa, South America,

St Lucia, Swaziland, Thailand, Tonga, Tuvalu, USA, Vietnam, Virgin Islands, West Indies, Zimbabwe^{{{(0+*)}}}.

◦ Notes :

Il existe environ 250 espèces de *Plectranthus*. Ils sont principalement sous les tropiques^{{{(0+*)}}} (traduction automatique).

Original : There are about 250 *Plectranthus* species. They are mainly in the tropics^{{{(0+*)}}}.

• Liens, sources et/ou références :

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-157885 ;
- "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=317147> ;

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

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

Ambasta, S.P. (Ed.), 2000, *The Useful Plants of India*. CSIR India. p 136b (*As Coleus amboinicus*) ; Anderson, E. F., 1993, *Plants and people of the Golden Triangle*. Dioscorides Press. p 207 (*As Coleus amboinicus*) ; Borrell, O.W., 1989, *An Annotated Checklist of the Flora of Kairiru Island, New Guinea*. Marcellin College, Victoria Australia. p 87 ; Brouk, B., 1975, *Plants Consumed by Man*. Academic Press, London. p 284 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 133 ; Foo, J.T.S.(ed), 1996, *A Guide to Common Vegetables*. Singapore Science Foundation. p 80 ; French, B.R., 2010, *Food Plants of Solomon Islands. A Compendium*. Food Plants International Inc. p 371 ; Gupta, S., et al, 2005, *Analysis of nutrient and antinutrient content of underutilized green leafy vegetables*. LWT 38:339-345 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 211 (*As Coleus aromaticus*) ; Hibbert, M., 2002, *The Aussie Plant Finder 2002*, Florilegium. p 236 ; Hutton, W., 1997, *Tropical Herbs and Spices of Indonesia*. Periplus. p 15 ; Hu, Shiu-ying, 2005, *Food Plants of China*. The Chinese University Press. p 652 ; Keng,, , 1978, *Labiatae in Flora Malesiana Series 1 Vol 8(2)* p 387 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, *The Cambridge World History of Food*. CUP p 1789 (*As Coleus amboinicus*) ; Lawton, B.P., 2002, *Mints. A Family of Herbs and Ornamentals*. Timber Press, Portland, Oregon. p 173 ; Long, C., 2005, *Swaziland's Flora - siSwati names and Uses* <https://www.sntc.org.sz/flora/> ; Martin, F.W. & Ruberte, R.M., 1979, *Edible Leaves of the Tropics*. Antillian College Press, Mayaguez, Puerto Rico. p 195 (*As Coleus aromaticus*) ; Norrington, L., & Campbell, C., 2001, *Tropical Food Gardens*. Blooming Books. p 80 ; Ochse, J.J. et al, 1931, *Vegetables of the Dutch East Indies*. Asher reprint. p 348 (*As Coleus amboinicus*) ; Omawale, 1973, *Guyana's edible plants*. Guyana University, Georgetown p 66 ; Phon, P., 2000, *Plants used in Cambodia*. © Pauline Dy Phon, Phnom Penh, Cambodia. p 168 (*As Coleus amboinicus*) ; *Plants of Haiti Smithsonian Institute* [https://botany.si.edu/antilles/West Indies](https://botany.si.edu/antilles/West%20Indies) ; PROSEA handbook Volume 13 Spices. p 279 ; Purseglove, J.W., 1968, *Tropical Dicotyledons*. Longmans. p 634 ; Recher, P, 2001, *Fruit Spirit Botanical Gardens Plant Index*. www.nrg.com.au/~recher/seedlist.html p 1 (*As Coleus amboinicus*) ; Smith, A.C., 1991, *Flora Vitiensis Nova, Lawaii, Kuai, Hawaii, Volume 5* p 226 ; Staples, G.W. and Herbst, D.R., 2005, *A tropical Garden Flora*. Bishop Museum Press, Honolulu, Hawaii. p 360 ; Syst. veg. 2:690. 1825 ; Tindall, H.D., 1983, *Vegetables in the Tropics*, Macmillan p 239 ; van Wyk, B., 2005, *Food Plants of the World. An illustrated guide*. Timber press. p 301 ; Woodward, P., 2000, *Asian Herbs and Vegetables*. Hyland House. p 114 ; Yuncker, T.G., 1959, *Plants of Tonga, Bernice P. Bishop Museum, Hawaii, Bulletin 220*. p 235