Pogostemon cablin (Blanco) Benth., 1848 (Patchouli)

Identifiants : 25019/pogcab

Association du Potager de mes/nos Rêves (https://lepotager-demesreves.fr)
Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze
Dernière modification le 08/05/2024

- ***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 : Pogostemon ;***
- ***Synonymes : Mentha cablin Blanco 1837 (=) basionym, Pogostemon patchouli, Pogostemon patchouli var. suavis (Ten.) Hook. f. 1885, Pogostemon patchouly Pellet. 1845 ;***
- ***Synonymes français : patchouli indien ;***
- ***Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : patchouli, patchouli-plant, patchouly , Daun delem, Guang huo xiang, Nilam wangi, Pachulf, Patiale, Pucha-put ;***
- ***Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) :***

  Feuilles - huile{{{0(+x)}. Les feuilles fraîches sont parfois utilisées comme assaisonnement.

  Les feuilles séchées et traitées donnent une huile essentielle utilisée pour aromatiser les chewing-gums (gomme à mâcher), les produits de boulangerie et les bonbons.

  Il est également utilisé pour parfumer un thé fait à partir de Cleistocalyx operculatus{{{0(+x)}.

  Les feuilles fraîches sont parfois utilisées comme assaisonnement. Les feuilles séchées et séchées donnent une huile essentielle utilisée pour aromatiser les chewing-gums, les pâtisseries et les sucreries. Il est également utilisé pour parfumer un thé à base de Cleistocalyx operculatus

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

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

Par Raffi Kojian, via wikimedia

- ***Autres infos :***

  dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

  - ***Distribution :***

    Une plante tropicale. Il a besoin de se développer dans les tropiques ou les régions subtropicales. Aux Fidji, il passe du niveau de la mer à 400 m d'altitude. Il convient à la zone de rusticité 10{{{0(+x) (traduction automatique)}.

    Original : A tropical plant. It needs to grow in the tropics or subtropics. In Fiji it grows from sea level to 400 m altitude. It suits hardiness zone 10{{{0(+x)}.

  - ***Localisation :***

    Samoa américaines, Asie, Chine, Cuba, Fidji, Inde, Indonésie, Malaisie, Pacifique, Philippines, Samoa, Asie du Sud-Est, Sri Lanka, Taïwan, Thaïlande, Tonga{{{0(+x) (traduction automatique)}.

    Original : American Samoa, Asia, China, Cuba, Fiji, India, Indonesia, Malaysia, Pacific, Philippines, Samoa, SE Asia, Sri Lanka, Taiwan, Thailand, Tonga{{{0(+x)}.

  - ***Notes :***

    Probablement la médecine. Il existe environ 60 à 70 espèces de Pogostemon. Ils poussent sous les tropiques. L'huile est utilisée pour parfumer les savons et les parfums{{{0(+x) (traduction automatique)}.

    Original : Probably medicine. There are about 60-70 Pogostemon species. They grow in the tropics. The oil is used to scent soaps and perfumes{{{0(+x)}.

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

  dont classification :

  - ***"The Plant List" (en anglais) :*** www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-162094 ***;***
  - ***"GRIN" (en anglais) :*** https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=29154 ***;***

  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 474 ; Bremness, L., 1994, Herbs. Collins Eyewitness Handbooks. Harper Collins. p 204 ; Burkill, I.H., 1966, A Dictionary of the Economic Products of the Malay Peninsula. Ministry of Agriculture and Cooperatives, Kuala Lumpur, Malaysia. Vol 2 (I-Z) p 1813 ; Cobley, L.S. (rev. Steele, W.M.) 2nd Ed., 1976, An Introduction to the Botany of Tropical Crops. Longmans. p 329 ; A. L. P. P. de Candolle, Prodr. 12:156. 1848 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 133 ; Lawton, B.P., 2002, Mints. A Family of Herbs and Ornamentals. Timber Press, Portland, Oregon. p 174 ; Li Hai-wen, Hedge, I.C., Lamiaceae. Flora of China. 345 ; Morton, ; Samy, J., Sugumaran, M., Lee, K. L. W., 2009, Herbs of Malaysia, Marshall Cavendish. p 196 ; Smith, A.C., 1991, Flora Vitiensis Nova, Lawaii, Kuai, Hawaii, Volume 5 p 232 ; Tanaka, ; Van Duong, ; Williams, C.N., Chew, W.Y., and Rajaratnam, J.A., 1989, Tree and Field Crops of the Wetter Regions of the Tropics. Longman, p 230