

Clinopodium vulgare L., 1753 (Clinopode commun)

Identifiants : 8560/clivul

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 07/05/2024

- **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 : Clinopodium ;

- **Synonymes :** *Calamintha clinopodium* Spanner, *Clinopodium vulgare* (L.) H. Karst, *Melissa clinopodium* Benth, *Satureja clinopodium* Car, *Satureja vulgare* (L.) Fritsch ;

- **Synonymes français :** basilic sauvage, calament clinopode ;

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** cushion calamint , Borstelkrans (nl) ;



- **Note comestibilité :** **

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

Feuille (feuilles^{27(+x)}) comestible^{27(+x)}.

Détails :

Feuilles cuites (ex. : comme potherbe) ? (qp*).

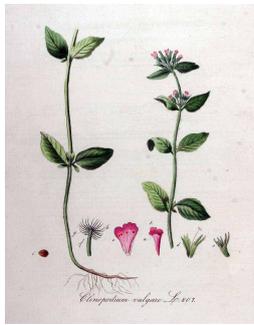
Les feuilles fraîches ou séchées sont utilisées comme arôme. Ils sont utilisés pour la sauce tomate, les omelettes, les sandwiches aux œufs, les plats de riz et d'autres aliments. Les feuilles fraîches peuvent être utilisées pour le thé. Les graines concassées sont utilisées dans diverses recettes



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

- **Note médicinale :** *

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



Par Kops et al. J. (*Flora Batava*, vol. 11: t. 807, 1853), via plantillustrations

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Distribution :**

C'est une plante tempérée. Il pousse dans les prairies sèches et les habitats pierreux. Il pousse le long des routes et à la lisière des forêts. Il convient à la zone de rusticité des plantes 7^{{{(0(+x))}}} (traduction automatique).

Original : It is a temperate plant. It grows in dry grasslands and stony habitats. It grows along roadsides and the edges of forests. It suits plant hardiness zone 7^{{{(0(+x))}}}.

- **Localisation :**

Asie, Grande-Bretagne, Caucase, Europe, France, Grèce, Himalaya, Inde, Italie, Méditerranée, Amérique du Nord, Pakistan, Portugal, Sibérie, Slovaquie, Espagne, Turquie, USA^{{{(0(+x))}}} (traduction automatique).

Original : Asia, Britain, Caucasus, Europe, France, Greece, Himalayas, India, Italy, Mediterranean, North America, Pakistan, Portugal, Siberia, Slovenia, Spain, Turkey, USA^{{{(0(+x))}}}.

- **Notes :**

Il existe environ 20 espèces de Clinopodium^{{{(0(+x))}}} (traduction automatique).

Original : There are about 20 Clinopodium species^{{{(0(+x))}}}.

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

- **Tela Botanica** : <https://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-18263-synthese> ;

- **INPN** : https://inpn.mnhn.fr/espece/cd_nom/91912 ;

- **FloreAlpes** : https://www.florealpes.com/fiche_clinopode.php ;

- **Wikipedia** :

- [https://fr.wikipedia.org/wiki/Clinopodium_vulgare_\(en_français\)](https://fr.wikipedia.org/wiki/Clinopodium_vulgare_(en_français)) ;

- [https://de.wikipedia.org/wiki/Gemeiner_Wirbeldost_\(source_en_allemand\)](https://de.wikipedia.org/wiki/Gemeiner_Wirbeldost_(source_en_allemand)) ;

- ⁵"Plants For a Future" (en anglais) : [5https://www.pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Clinopodium+vulgare](https://www.pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Clinopodium+vulgare) ;

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-43704 ;

dont livres et bases de données : ²⁷Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 91, par Louis Bubenicek) ;

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

Blamey, M and Grey-Wilson, C., 2005, Wild flowers of the Mediterranean. A & C Black London. p 397 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 125 ; 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 245 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, The Cambridge World History of Food. CUP p 1727 (As Satureja vulgaris) ; Lawton, B.P., 2002, Mints. A Family of Herbs and Ornamentals. Timber Press, Portland, Oregon. p 123 ; Mabey, R., 1973, Food for Free. A Guide to the edible wild plants of Britain, Collins. p 140 ; Plants for a Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall,

PL22 ONG, UK. <http://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; Rana, D., et al, 2019, Ethnobotanical knowledge among the semi-pastoral Gujjar tribe in the high altitude (Adhwariâ's) of Churah subdivision, district Chamba, Western Himalaya. *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine* (2019) 15:10 ; Seidemann J., 2005, *World Spice Plants. Economic Usage, Botany, Taxonomy*. Springer. p 112 ; Sp. pl. 2:587. 1753