

Cymbopogon citratus (DC.) Stapf, 1906 **(Citronnelle)**

Identifiants : 10570/cymcit

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 05/06/2024

- **Classification phylogénétique :**

- *Clade : Angiospermes* ;
- *Clade : Monocotylédones* ;
- *Clade : Commelinidées* ;
- *Ordre : Poales* ;
- *Famille : Poaceae* ;

- **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- *Règne : Plantae* ;
- *Division : Magnoliophyta* ;
- *Classe : Liliopsida* ;
- *Ordre : Cyperales* ;
- *Famille : Poaceae* ;
- *Genre : Cymbopogon* ;

- **Synonymes : *Andropogon citratus DC. 1813* ;**

- **Synonymes français : citronnelle en herbe, citronnelle des Indes, citronnelle de madagascar, herbe citron, lemongrass, verveine des Indes (verveine de l'Inde), citronnelle du Gabon ;**

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : lemon grass, West Indian lemongrass , Lemongras (de), westindisches Zitronengras (de), Zitronengras (de), erva-cidreira (pt), cana-cidreira (pt,br), cana-limão (pt,br), capim-cidró (pt,br), capim-santo (pt,br), patchuli-falso (pt,br), pasto limón (es), zacate dete (es), zacate limón (es), sotol (es,cr), yerba luisa (es,pe), citrongrä (sv) ;**

- **Rusticité (résistance face au froid/gel) : -4°C ;**



- **Note comestibilité : *****

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

Feuille (bases des tiges^{0(+x)} [assaisonnement^(dp*) : condiment^{27(+x)}, herbe, épice^{0(+x)}] ; et feuilles^{0(+x),27(+x)} [idem bases de tiges^{0(+x)}, et base boissons/breuvages^{0(+x)} : tisanes^{0(+x)} {infusion^{27(+x)}}]) comestible^{0(+x)}.

Détails :

Plante utilisée et cultivée en Asie^{0(+x)}. Aromatisant^(dp*).

Il est principalement utilisé comme arôme dans le thé et les ragoûts à la citronnelle. Les feuilles peuvent être séchées et stockées pour être utilisées dans le thé. Les très jeunes bases blanches charnues des pousses sont utilisées dans la cuisine asiatique. Les couches extérieures sont décollées

**Partie testée : feuilles^{0(+x)} (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)
70.3	490	116	1.4	3	1.8	2.8	0.6



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

- Note médicinale : ****

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



De gauche à droite :

*Par Rumphius Everhard (Herbarium amboinense, vol. 5: p. 181, t. 72, fig. 2, 1747), via plantillustrations
Par inconnu, via wikipedia*

- Autres infos :

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- Statut :

Il est vendu sur les marchés locaux en Chine^{(((0(+x)) (traduction automatique)}.

Original : It is sold in local markets in China^{(((0(+x))}.

- Distribution :

C'est une plante tropicale et subtropicale. Il se produit dans les zones côtières et jusqu'à au moins 1400 m d'altitude. C'est une bonne plante pour les bordures et le contrôle de l'érosion. Ils sont sensibles au gel. Il a besoin d'une température supérieure à 10 ° C pour se développer. Il a besoin d'un bon drainage. En Argentine, il passe du niveau de la mer à 2700 m au-dessus du niveau de la mer. Il convient aux zones de rusticité 9-11. Au Yunnan^{(((0(+x)) (traduction automatique)}.

Original : It is a tropical and subtropical plant. It occurs in coastal areas and up to at least 1400 m altitude. It is a good plant for borders and erosion control. They are frost tender. It needs a temperature above 10°C to grow. It needs good drainage. In Argentina it grows from sea level to 2,700 m above sea level. It suits hardiness zones 9-11. In Yunnan^{(((0(+x))}.

- Localisation :

Afrique, Angola, Argentine, Asie, Australie, Bangladesh, Bolivie, Botswana, Brésil, Cambodge, Afrique centrale, Amérique centrale, Chili, Chine, République démocratique du Congo, îles Cook, Costa Rica, Cuba, Afrique de l'Est, Timor oriental, Équateur, Éthiopie , Fidji, FSM, Gabon, Grenade, Guatemala, Guyane, Guyane, Guinée, Guinée, Guinée-Bissau, Guyane, Haïti, Hawaï, Honduras, Inde, Indochine, Indonésie, Japon, Kenya, Kiribati, Kosrae, Laos, Madagascar , Malaisie, Maldives, Mali, Marquises, Maurice, Mexique, Micronésie, Mozambique, Myanmar, Nouvelle-Calédonie, Nicaragua, Niger, Amérique du Nord, Inde du Nord-Est, Pacifique, Palau, Papouasie-Nouvelle-Guinée, PNG, Pérou, Philippines, Pohnpei, Samoa, Sao Tomé-et-Principe, Asie du Sud-Est, Sierra Leone, Singapour, Slovénie, îles Salomon, Amérique du Sud, Sri Lanka, Saint-Kitts-et-Nevis, Sainte-Lucie, Suriname, Taïwan, Tanzanie, Tasmanie, Thaïlande, Timor-Leste, Tonga, Tuvalu, Ouganda, USA, Vanuatu, Vietnam, Afrique de l'Ouest, Antilles, Zambie, Zimbabwe^{(((0(+x)) (traduction automatique)}.

Original : Africa, Angola, Argentina, Asia, Australia, Bangladesh, Bolivia, Botswana, Brazil, Cambodia, Central Africa, Central America, Chile, China, Congo DR, Cook Islands, Costa Rica, Cuba, East Africa, East Timor, Ecuador, Ethiopia, Fiji, FSM, Gabon, Grenada, Guatemala, Guiana, Guianas, Guinea, Guinâore, Guinea-Bissau, Guyana, Haiti, Hawaii, Honduras, India, Indochina, Indonesia, Japan, Kenya, Kiribati, Kosrae, Laos, Madagascar, Malaysia, Maldives, Mali, Marquesas, Mauritius, Mexico, Micronesia, Mozambique, Myanmar, New Caledonia,

Nicaragua, Niger, North America, Northeastern India, Pacific, Palau, Papua New Guinea, PNG, Peru, Philippines, Pohnpei, Samoa, Sao Tome and Principe, SE Asia, Sierra Leone, Singapore, Slovenia, Solomon Islands, South America, Sri Lanka, St. Kitts and Nevis, St Lucia, Suriname, Taiwan, Tanzania, Tasmania, Thailand, Timor-Leste, Tonga, Tuvalu, Uganda, USA, Vanuatu, Vietnam, West Africa, West Indies, Zambia, Zimbabwe^{((0+x))}.

◦ Notes :

L'huile de citronnelle est utilisée dans les parfums et les médicaments. Il existe 56 espèces de *Cymbopogon*. Il contient 2,3 mg par 100 g de poids sec et 1,12 mg de poids frais d'alpha-tocophérol (vitamine E)^{((0+x))} (traduction automatique).

Original : Lemon grass oil is used in perfumes and medicines. There are 56 *Cymbopogon* species. It has 2.3 mg per 100 g dry weight and 1.12 mg fresh weight of alpha-tocopherol (Vitamin E)^{((0+x))}.

• Liens, sources et/ou références :

◦ Wikipedia :

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

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

dont classification :

◦ "The Plant List" (en anglais) : <http://www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-406132> ;

dont livres et bases de données : ⁰"Food Plants International" (en anglais), 27Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 110, par Louis Bubenicek) ;

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

Agea, J. G., et al 2011, Wild and Semi-wild Food Plants of Bunyoro-Kitara Kingdom of Uganda: etc. Environmental Research Journal 5(2) 74-86 ; Ambasta, S.P. (Ed.), 2000, The Useful Plants of India. CSIR India. p 155 ; Anderson, E. F., 1993, Plants and people of the Golden Triangle. Dioscorides Press. p 208 ; Bernholt, H. et al, 2009, Plant species richness and diversity in urban and peri-urban gardens of Niamey, Niger. Agroforestry Systems 77:159-179 ; Batet, K., Koil, U., and Hertel, H., 1998, Traditional Plant Use by the Didipa Clan, Baitabag, Papua New Guinea. GDS. p 27 ; Borrell, O.W., 1989, An Annotated Checklist of the Flora of Kairiru Island, New Guinea. Marcellin College, Victoria Australia. p 22 ; Bremness, L., 1994, Herbs. Collins Eyewitness Handbooks. Harper Collins. p 164 ; Brickell, C. (Ed.), 1999, The Royal Horticultural Society A-Z Encyclopedia of Garden Plants. Convent Garden Books. p 331 ; Brown, D., 2002, The Royal Horticultural Society encyclopedia of Herbs and their uses. DK Books. p 187 ; Bull. Misc. Inform. Kew 1906:322, 357. 1906 ; Burkhill, H. M., 1985, The useful plants of west tropical Africa, Vol. 2. Kew. ; Burkhill, I.H., 1966, A Dictionary of the Economic Products of the Malay Peninsula. Ministry of Agriculture and Cooperatives, Kuala Lumpur, Malaysia. Vol 1 (A-H) p 735 ; Burnie, G & Fenton-Smith, J., 1999, A Grower's Guide to Herbs. Murdoch Books. p 45 ; Cheifetz, A., (ed), 1999, 500 popular vegetables, herbs, fruits and nuts for Australian Gardeners. Random House p 124 ; Chin, H. F., 1999, Malaysian Vegetables in Colour. Tropical Press. p 85 ; Cobley, L.S. (rev. Steele, W.M.) 2nd Ed., 1976, An Introduction to the Botany of Tropical Crops. Longmans. p 331 ; Coe, F. G., and Anderson, G. J., 1996, Ethnobotany of the Garifuna of Eastern Nicaragua. Economic Botany 50(1) pp 71-107 ; Coe, F. G. and Anderson, G. J., 1999, Ethnobotany of the Sumu (Ulwa) of Southeastern Nicaragua and Comparisons with Miskitu Plant Lore. Economic Botany Vol. 53. No. 4. pp. 363-386 ; Creasy, R., 2000, The Edible Asian Garden. Periplus p 45 ; Cundall, P., (ed.), 2004, Gardening Australia: flora: the gardener's bible. ABC Books. p 457 ; Ekman Herbarium records Haiti ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 174 ; Foo, J.T.S.(ed), 1996, A Guide to Common Vegetables. Singapore Science Foundation. p 73 ; Fowler, D. G., 2007, Zambian Plants: Their Vernacular Names and Uses. Kew. p 69 ; French, B.R., 1986, Food Plants of Papua New Guinea, A Compendium. Asia Pacific Science Foundation p 340 ; French, B.R., 2010, Food Plants of Solomon Islands. A Compendium. Food Plants International Inc. p 317 ; Grivetti, L. E., 1980, Agricultural development: present and potential role of edible wild plants. Part 2: Sub-Saharan Africa, Report to the Department of State Agency for International Development. p 30 ; Hani Medicine of Xishuangbanna, 1999, p 551 ; Hemphill, I, 2002, Spice Notes. Macmillan. p 221 ; Hibbert, M., 2002, The Aussie Plant Finder 2002, Florilegium. p 79 ; Hu, Shiu-ying, 2005, Food Plants of China. The Chinese University Press. p 287 ; Hutton, W., 1997, Tropical Herbs and Spices of Indonesia. Periplus. p 38 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, The Cambridge World History of Food. CUP p 433, 1800 ; Larkcom, J., 1991, Oriental Vegetables, John Murray, London, p 127 ; Lentz, D. L., 1986, Ethnobotany of the Jicaque of Honduras. Economic Botany 40(2):210-219 ; Marinelli, J. (Ed), 2004, Plant. DK. p 267 ; Martin, F.W. & Ruberte, R.M., 1979, Edible Leaves of the Tropics. Antillian College Press, Mayaguez, Puerto Rico. p 194 ; Maundu, P. et al, 1999, Traditional Food Plants of Kenya. National Museum of Kenya. 288p ; Molla, A., Ethiopian Plant Names. <https://www.ethiopic.com/aplants.htm> ; Mulherin, J., 1994, Spices and natural flavourings. Tiger Books, London. p 56 ; Norrington, L., & Campbell, C., 2001, Tropical Food Gardens. Bloomings Books. p 67 ; Ochse, J.J. et al, 1931, Vegetables of the Dutch East Indies. Asher reprint. p 299 (As *Andropogon citratus*) ; Owen, S., 1993, Indonesian Food and Cookery, INDIRA reprints. p 83 ; Phon, P., 2000, Plants used in Cambodia. © Pauline Dy Phon, Phnom Penh, Cambodia. p 189 ; Plants of Haiti Smithsonian Institute <https://botany.si.edu/antilles/West Indies> ; PROSEA handbook Volume 13 Spices. p 276 ;

Purseglove, J.W., 1972, *Tropical Crops. Monocotyledons*. Longmans p 136 ; Recher, P, 2001, *Fruit Spirit Botanical Gardens Plant Index*. www.nrg.com.au/~recher/seedlist.html p 2 ; Reis, S. V. and Lipp, F. L., 1982, *New Plant Sources for Drugs and Foods from the New York Botanical Garden herbarium*. Harvard. p 10 ; Soenarko, S., 1977, *The Genus Cymbopogon Sprengel (Gramineae)* Reinwardtia 9:225-375. ; Solomon, C., 2001, *Encyclopedia of Asian Food*. New Holland. p 218 ; Staples, G.W. and Herbst, D.R., 2005, *A tropical Garden Flora*. Bishop Museum Press, Honolulu, Hawaii. p 745 ; Terra, G.J.A., 1973, *Tropical Vegetables*. Communication 54e Royal Tropical Institute, Amsterdam, p 43 ; Thaman, R.R., 1976, *The Tongan Agricultural System*, University of the South Pacific, Suva, Fiji. p 394 ; van Wyk, B., 2005, *Food Plants of the World. An illustrated guide*. Timber press. p 169 ; Vickery, M.L. and Vickery, B., 1979, *Plant Products of Tropical Africa*, Macmillan. p 81 ; Williams, C.N., Chew, W.Y., and Rajaratnam, J.A., 1989, *Tree and Field Crops of the Wetter Regions of the Tropics*. Longman, p 228 ; Woodward, P., 2000, *Asian Herbs and Vegetables*. Hyland House. p 64