

Myrtus communis L., 1753 **(Myrthe)**

Identifiants : 21630/myrcom

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 23/05/2024

- **Classification phylogénétique :**

- **Clade : Angiospermes ;**
- **Clade : Dicotylédones vraies ;**
- **Clade : Rosidées ;**
- **Clade : Malvidées ;**
- **Ordre : Myrales ;**
- **Famille : Myrtaceae ;**

- **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- **Règne : Plantae ;**
- **Division : Magnoliophyta ;**
- **Classe : Magnoliopsida ;**
- **Ordre : Myrales ;**
- **Famille : Myrtaceae ;**
- **Genre : Myrtus ;**

- **Synonymes français : myrthe commune ;**

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : myrtle, Chilean guava myrtle , arrayán (es), mirto (es), myrten (sv), Myrte (de) ;**
- **Rusticité (résistance face au froid/gel) : -10/-12°C mais abimé dès -6/-8°C ;**



- **Note comestibilité : *****

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

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

Utilisation(s)/usage(s) comestible(s) : inconnus ou indéterminés^{{}{{(P)}}}.

Les fruits sont consommés crus. Ils sont également séchés et utilisés comme arôme. Ils sont utilisés pour aromatiser les viandes, la volaille, les sauces, les liqueurs et les sirops. Les feuilles sont utilisées comme arôme. Les fruits sont parfois fermentés en une boisson au goût acide. Une huile essentielle des feuilles et des brindilles est utilisée comme condiment. Les boutons floraux sont mangés

Partie testée : fruit^{{}{{(0+X)}} (traduction automatique)}

Original : Fruit^{{}{{(0+X)}}}

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro-vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
74.1	388	93	0.8	0	0	0	0



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

- Note médicinale : ***

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



De gauche à droite :

Par Thomé, O.W., Flora von Deutschland Österreich und der Schweiz (1886-1889) Fl. Deutschl. vol. 3 (1885) t. 345, via plantillustrations

Par Bois, D., Atlas des plantes de jardins et d'appartements (1891-1896) Atl. Pl. Jard. vol. 1 (1891-1893) [tt. 1-160] t. 104, via plantillustrations

- Autres infos :

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- Statut :

Il est largement utilisé dans les îles méditerranéennes^{(((0(+x) (traduction automatique)}

Original : It is widely used in the Mediterranean islands^{(((0(+x)}

- Distribution :

Une plante subtropicale. Ils prospèrent dans des conditions chaudes et sèches. Les fruits ne sont produits que dans des conditions chaudes. Il peut tolérer un léger gel. Il est cultivé dans certaines régions montagneuses des tropiques. Il peut pousser dans des endroits arides. Il convient aux zones de rusticité 8-11. Jardins botaniques de Kyneton^{(((0(+x) (traduction automatique)}

Original : A subtropical plant. They thrive in hot dry conditions. Fruit are only produced in warm conditions. It can tolerate light frost. It is grown in some highland regions in the tropics. It can grow in arid places. It suits hardiness zones 8-11. Kyneton Botanical Gardens^{(((0(+x)}

- Localisation :

*Afrique, Albanie, Australie, Açores, Balkans, Bosnie, Grande-Bretagne, Canada, Chili, Chine, Croatie, Cuba, Chypre, Afrique de l'Est, Éthiopie, Europe *, Fidji, France, Grèce, Hawaï, Inde, Irak, Israël, Italie, Kurdistan, Méditerranée *, Maroc, Afrique du Nord, Amérique du Nord, Pacifique, Pakistan, Palestine, Portugal, Slovénie, Espagne, Tanzanie, Tasmanie, Turquie, USA*^{(((0(+x) (traduction automatique)}

Original : Africa, Albania, Australia, Azores, Balkans, Bosnia, Britain, Canada, Chile, China, Croatia, Cuba, Cyprus, East Africa, Ethiopia, Europe, Fiji, France, Greece, Hawaii, India, Iraq, Israel, Italy, Kurdistan, Mediterranean*, Morocco, North Africa, North America, Pacific, Pakistan, Palestine, Portugal, Slovenia, Spain, Tanzania, Tasmania, Turkey, USA*^{(((0(+x)}

- Notes :

Il y a 2 arbustes Myrtus à feuilles persistantes^{(((0(+x) (traduction automatique)}

Original : There are 2 evergreen Myrtus shrubs^{(((0(+x)}

- Liens, sources et/ou références :

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

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-132410 ;
- "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=24898> ;

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

dont biographie/références de⁰"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

Ali-Shtayeh, M. S., et al, 2008, Traditional knowledge of wild edible plants used in Palestine (Northern West Bank): A comparative study. J Ethnobiol Ethnomed. 4: 13 ; Ambasta, S.P. (Ed.), 2000, The Useful Plants of India. CSIR India. p 390 ; Bekele-Tesemma A., Birnie, A., & Tengnas, B., 1993, Useful Trees and Shrubs for Ethiopia. Regional Soil Conservation Unit. Technical Handbook No 5. p 324 ; Blamey, M and Grey-Wilson, C., 2005, Wild flowers of the Mediterranean. A & C Black London. p 150 ; Bodkin, F., 1991, Encyclopedia Botanica. Cornstalk publishing, p 715 ; Bremness, L., 1994, Herbs. Collins Eyewitness Handbooks. Harper Collins. p 116 ; Brickell, C. (Ed.), 1999, The Royal Horticultural Society A-Z Encyclopedia of Garden Plants. Convent Garden Books. p 688 ; Burkhill, 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 1558 ; Cundall, P., (ed.), 2004, Gardening Australia: flora: the gardener's bible. ABC Books. p 909 ; Ertug, F., 2004, Wild Edible Plants of the Bodrum Area. (Mugla, Turkey). Turk. J. Bot. 28 (2004): 161-174 ; Etherington, K., & Imwold, D., (Eds), 2001, Botanica's Trees & Shrubs. The illustrated A-Z of over 8500 trees and shrubs. Random House, Australia. p 487 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 159 ; Flowerdew, B., 2000, Complete Fruit Book. Kyle Cathie Ltd., London. p 167 ; Food Composition Tables for the Near East. <https://www.fao.org/docrep>No. 370> ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), Sturtevant's edible plants of the world. p 432 ; Hernandez Bermejo, J.E., and Leon, J. (Eds.), 1994, Neglected Crops. 1492 from a different perspective. FAO Plant Production and Protection Series No 26. FAO, Rome. p 264 ; Hibbert, M., 2002, The Aussie Plant Finder 2002, Florilegium. p 200 ; Hu, Shiu-ying, 2005, Food Plants of China. The Chinese University Press. p 577 ; John, L., & Stevenson, V., 1979, The Complete Book of Fruit. Angus & Robertson p 292 ; Joyce, D., 1998, The Garden Plant Selector. Ryland, Peters and Small. p 150 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, The Cambridge World History of Food. CUP p 433 ; Kybal, J., 1980, Herbs and Spices, A Hamlyn Colour Guide, Hamlyn Sydney p 134 ; Lentini, F. and Venza, F., 2007, Wild food plants of popular use in Sicily. J Ethnobiol Ethnomedicine. 3: 15 ; Lord, E.E., & Willis, J.H., 1999, Shrubs and Trees for Australian gardens. Lothian. p 247 ; Molla, A., Ethiopian Plant Names. <https://www.ethiopic.com/aplants.htm> ; Plants For A Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <https://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; Redzic, S. J., 2006, Wild Edible Plants and their Traditional Use in the Human Nutrition in Bosnia-Herzegovina. Ecology of Food and Nutrition, 45:189-232 ; Rivera, D. et al, 2006, Gathered Mediterranean Food Plants - Ethnobotanical Investigations and Historical Development, in Heinrich M, Müller WE, Galli C (eds): Local Mediterranean Food Plants and Nutraceuticals. Forum Nutr. Basel, Karger, 2006, vol 59, pp 18-74 ; Royal Botanic Gardens, Kew (1999). Survey of Economic Plants for Arid and Semi-Arid Lands (SEPASAL) database. Published on the Internet; <https://www.rbgkew.org.uk/ceb/sepasal/internet> [Accessed 4th May 2011] ; Ryan, S., 2008, Dicksonia. Rare Plants Manual. Hyland House. p 42 ; Sfikas, G., 1984, Trees and shrubs of Greece. Efstatiadis Group. Athens. p 104 ; Sinclair, V., 1992, The Floral Charm of Cyprus. Interworld Publications. p 149 ; Smith, A.C., 1985, Flora Vitiensis Nova: A New flora of Fiji, Hawaï Botanical Gardens, USA Vol 3 p 309 ; Sp. pl. 1:471. 1753 ; van Wyk, B., 2005, Food Plants of the World. An illustrated guide. Timber press. p 261