

Cunila origanoides (L.) Britton, 1894

Identifiants : 10294/cunori

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 19/04/2024

- **Classification phylogénétique :**
 - Clade : Angiospermes ;
 - Clade : Dicotylédones vraies ;
 - Clade : Astéridées ;
 - Clade : Lamiales ;
 - Ordre : Lamiales ;
 - Famille : Lamiaceae ;
- **Classification/taxinomie traditionnelle :**
 - Règne : Plantae ;
 - Division : Magnoliophyta ;
 - Classe : Magnoliopsida ;
 - Ordre : Lamiales ;
 - Famille : Lamiaceae ;
 - Genre : Cunila ;
- **Synonymes :** *Satureja origanoides* L. 1753 (=) basionym, *Cunila mariana* L. ;
- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** *stone mint (stone-mint), Maryland dittany, sweet horsemint, American dittany, dittany, frost-mint, mountain dittany ;*
- **Rusticité (résistance face au froid/gel) :** -28,5/-29°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))}}} : *feuilles comme condiment, fleurs, légume*^{{{(0(+x))}}}.

Utilisation(s)/usage(s)^{{{(0(+x))}}} *culinaire(s) :*

-les feuilles peuvent être utilisées pour aromatiser ; elles sont un substitut à l'origan ; elles sont ajoutées aux pizzas ; elles peuvent également être utilisées pour le thé ; elles peuvent être utilisées fraîches ou séchées^{{{(0(+x))}}}.

Les feuilles peuvent être utilisées pour aromatiser. Ils sont un substitut à l'origan. Ils sont ajoutés aux pizzas. Ils peuvent également être utilisés pour le thé. Ils peuvent être utilisés frais ou séchés



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

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

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Distribution :**

C'est une plante tempérée. Il pousse dans des endroits rocheux. Il a besoin d'un sol bien drainé et de plein soleil. Il convient aux zones de rusticité des plantes 6 à 10^{{{(0+x)}} (traduction automatique)}.

Original : It is a temperate plant. It grows in rocky places. It needs a well-drained soil and full sun. It suits plant hardiness zones 6-10^{{{(0+x)}}.}

- **Localisation :**

Australie, Amérique du Nord, USA^{{{(0+x)}} (traduction automatique)}.

Original : Australia, North America, USA^{{{(0+x)}}.}

- **Notes :**

Il existe environ 15 espèces de Cunila. Huile de dittany utilisée en médecine^{{{(0+x)}} (traduction automatique)}.

Original : There are about 15 Cunila species. Oil of dittany in used in medicine^{{{(0+x)}}.}

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

- "Dave's Garden" (en anglais) : <https://davesgarden.com/guides/pf/go/1460/#b> ;

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-52329 ;
- "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=415074> ;

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

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

Brown, D., 2002, The Royal Horticultural Society encyclopedia of Herbs and their uses. DK Books. p 186 ; Cundall, P., (ed.), 2004, Gardening Australia: flora: the gardener's bible. ABC Books. p 442 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 126 ; Hibbert, M., 2002, The Aussie Plant Finder 2002, Florilegium. p 77 ; Jackes, D. A., Edible Forest Gardens ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, The Cambridge World History of Food. CUP p 1769 ; Lawton, B.P., 2002, Mints. A Family of Herbs and Ornamentals. Timber Press. p 126 ; Mem. Torrey Bot. Club 5:278. 1894 ; Seidemann J., 2005, World Spice Plants. Economic Usage, Botany, Taxonomy. Springer. p 125