

Lippia graveolens Kunth, 1818 (Origan mexicain)

Identifiants : 2051/lipgra

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze ([Le Potager de mes/nos Rêves](#))
Dernière modification le 21/09/2020

- **Classification/taxinomie :**
 - Famille : Verbenaceae ;
- **Synonymes français :** origan marjolaine ;
- **Nom(s) anglais et/ou international(aux) :** Mexican oregano, Mexican-sage, Puerto Rican oregano , amerikanisches Oregano (de), mexikanischer Oregano (de), hierba dulce (es), orégano (es), mexikansk oregano (sv) ;
- **Rusticité (résistance face au froid/gel) :** -6,5°C ;

- **Note perso :** ***+
- **Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) :** Partie(s) comestible(s)μ{{0(+x)μ : feuilles, feuilles - théμ{{0(+x).
Utilisation(s)/usage(s)μ{{0(+x)μ culinaire(s) : les feuilles sont ajoutées aux plats comme aromatisant ; elles ont un goût d'origan ; elles sont utilisées pour aromatiser les poissons, saucisses, la sauce tomate, et d'autres plats ; elles peuvent être séchées et stockées ; les feuilles séchées peuvent être utilisées comme du théμ{{0(+x)μ.



Précautions à prendre :

néant, inconnus ou indéterminés.

- **Liens, sources et/ou références :**
 - https://de.wikipedia.org/wiki/Mexikanischer_Oregano (source en allemand) ;
 - https://en.wikipedia.org/wiki/Lippia_graveolens (source en anglais) ;
 - "Dave's Garden" (en anglais) : <https://davesgarden.com/guides/pf/go/2587/#b> ;

dont classification :

- ["The Plant List" \(en anglais\)](#) ;
- ["GRIN" \(en anglais\)](#) ;
- [INPI \(recherche, en anglais\)](#) ;

dont Google (recherche de/pour) "Lippia graveolens" : [pages](#), [images](#) | "Origan mexicain" : [pages](#) ;

dont livres et bases de données : 0"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" (en anglais) ;

dont biographie/références de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

Arellanes, Y., et al, 2013, Influence of traditional markets on plant management in the Tehuacan Valley. *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine* 9:38 ; Brouk, B., 1975, *Plants Consumed by Man*. Academic Press, London. p 316 ; Brouk, B., 1975, *Plants Consumed by Man*. Academic Press, London. p 316 (As *Lippia berlandieri*) ; Brown, D., 2002, *The Royal Horticultural Society encyclopedia of Herbs and their uses*. DK Books. p 263 ; Camou-Guerrero, A., et al, 2008, Knowledge and use Value of Plant Species in a Raramuri Community: A Gender Perspective for Conservation. *Human Ecology*, 36:259-272 ; Creasey, R., 2000, *Edible Mexican Garden*. Periplus. p 44 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 244 ; Hemphill, I, 2002, *Spice Notes*. Macmillan. p 266 ; Hemphill, I, 2002, *Spice Notes*. Macmillan. p 266 (As *Lippia berlandieri*) ; Hibbert, M., 2002, *The Aussie Plant Finder 2002*, *Florilegium*. p 185 ; F. W. H. A. von Humboldt et al., Nov. gen. sp. 2:215[folio]; 2:266[quarto]. 1818 ; Martin, F.W. & Ruberte, R.M., 1979, *Edible Leaves of the Tropics*. Antillian College Press, Mayaguez, Puerto Rico. p 102, 224 ; Martinez-Roca, A., et al, 2008, Antioxidant and Antimutagenic Activities of Mexican Oregano (*Lippia graveolens* Kunth). *Plant Foods for Human Nutrition* 63:1-5 ; Morton, ;

