

***Thymus mastichina* (L.) L., 1763**

(Thym résineux)

Identifiants : 3314/thymas

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze ([Le Potager de mes/nos Rêves](#))
Dernière modification le 28/09/2020

- **Classification/taxinomie :**
 - **Famille :** *Lamiaceae* ;
- **Synonymes français :** *thym mastichina*, *thym à senteur de lavande* ;
- **Nom(s) anglais et/ou international(aux) :** *mastic thyme*, *Spanish marjoram* , *Waldthymian* (de) ;
- **Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) :** *Partie(s) comestible(s) : feuilles, feuilles - huile*
Utilisation(s)/usage(s) culinaire(s) :
 - les feuilles sont utilisées pour l'assaisonnement ; elles sont utilisées dans les soupes et les ragoûts ;
 - les feuilles sont aussi la source d'une huile distillée appelée huile de marjolaine sauvage ; elle est utilisée pour parfumer les viandes, les sauces et les soupes.



Précautions à prendre :

néant, inconnus ou indéterminés.

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

dont classification :

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

dont Google (recherche de/pour) "*Thymus mastichina*" : [pages](#), [images](#) / "*Thym résineux*" : [pages](#) ;

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

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

Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 137 ; Gonzalez, J. A., et al, 2011, The consumption of wild and semi-domesticated edible plants in the Arribes del Duero (Salamanca-Zamora, Spain): an analysis of traditional knowledge. Genetic Resources and Crop Evolution 58:991-1006 ; INFOODSUpdatedFGU-list.xls ; Sp. pl. ed. 2, 2:827. 1763