Hyssopus officinalis L., 1753
(Hysope officinale)

Identifiants : 16667/hysoff

Association du Potager de mes/nos Rêves (https://lepotager-demesreves.fr)
Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze
Dernière modification le 25/04/2024

- ***Classification phylogénétique :***
    - ***Clade : Angiospermes ;***
    - ***Clade : Dicotylédones vraies ;***
    - ***Clade : Astéridées ;***
    - ***Clade : Lamiidées ;***
    - ***Ordre : Lamiales ;***
    - ***Famille : Lamiaceae ;***
- ***Classification/taxinomie traditionnelle :***
    - ***Règne : Plantae ;***
    - ***Division : Magnoliophyta ;***
    - ***Classe : Magnoliopsida ;***
    - ***Ordre : Lamiales ;***
    - ***Famille : Lamiaceae ;***
    - ***Genre : Hyssopus ;***
- ***Synonymes : Man ;***
- ***Synonymes français : hysope, herbe sacrée, hiope mariarmo, hissope, hysope vivace ;***
- ***Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : hyssop , shen xiang cao (cn transcrit), echter Ysop (de), ysop (de), hissopo (pt), issop obyknovennyj (ru translittéré), hisopo (es),isop (sv) ;***

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

  Feuille (feuilles$^{0(+x),27(+x)}$ {fraîches ou$^{\{\{\{(dp*)}$ séchées$^{0(+x)}$} [assaisonnement$^{(dp*)}$ {aromate$^{\sim\sim 0(+x)}$, condiment$^{27(+x)}$, épice$^{0(+x)}$} et/ou nourriture/aliment et base boissons/breuvages {tisanes$^{0(+x)}$}] ; et extrait$^{\{\{\{(dp*)}$ feuilles$^{27(+x)}$ {huile essentielleµ{{{0(+x),{{{27(+x)} [assaisonnement$^{(dp*)}$ {aromate de liqueurs$^{\{\{\{\sim\sim 0(+x),\{\{\{\sim\sim 27(+x)}$}]) et fleur (fleurs$^{0(+x),27(+x)}$ [idem feuilles$^{\{\{\{\sim\sim 27(+x)}$]) comestibles$^{0(+x)}$.(1*)

  Détails :

  Fleurs, feuilles, herbe, épice, feuilles - thé$^{\{\{\{0(+x)}$. Feuilles et fleurs utilisées comme condiment, et à la base d'$^{\{\{\{27(+x)}$ une huile essentielle utilisée pour aromatiser les liqueurs$^{\{\{\{0(+x),\{\{\{27(+x)}$.

  Les jeunes feuilles sont utilisées pour aromatiser les soupes, les sauces et les viandes ; elles ont une odeur piquante et un goût légèrement amer ; les feuilles séchées sont également utilisées dans les plats de poissons et comme élément des farces à viandes, ou encore pour le thé.

  Les fleurs sont ajoutées aux salades$^{\{\{\{0(+x)}$.(1*)

  L'huile essentielle est utilisée pour aromatiser les liqueurs. Les jeunes feuilles sont utilisées pour parfumer les soupes, les sauces et les viandes. Ils ont une odeur épicée et un goût légèrement amer. Les feuilles séchées au soleil sont également utilisées dans les plats de poisson et comme farce dans les viandes. Les fleurs sont ajoutées aux salades. Les feuilles séchées peuvent être utilisées pour le thé

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)
73.1	400	96	4.0	0	0	0	0

(1*)ATTENTION : a forte dose, la plante est toxique pour le système nerveux. Plante protégée en Ile-de-France.(1*)ATTENTION : a forte dose, la plante est toxique pour le système nerveux*[{{{27(+x)]*. Plante protégée en Ile-de-France*[{{{TB]*.

- ***Note médicinale : ******

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

De gauche à droite :

Par Woodville W., Hooker W.J., Spratt G. (Medical Botany, 3th edition, vol. 2: t. 113, 1832), via plantillustrations.org
Par Kops et al. J. (Flora Batava, vol. 4: t. 298, 1822), via plantillustrations.org
Par Vietz F.B. (Icones plantarum medico-oeconomico-technologicarum, vol. 1: t. 102, 1800), via plantillustrations.org

- ***Autres infos :***

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

  - ***Distribution :***

    C'est une plante tempérée. Il a besoin de sols bien drainés. Il peut pousser à l'ombre ou en plein soleil. Il peut tolérer des conditions sèches une fois établi. Il convient aux zones de rusticité 3-9. Dans les jardins botaniques de Hobart*[{{{0(+x) (traduction automatique)]*.

    Original : It is a temperate plant. It needs well drained soils. It can grow in shade or full sun. It can tolerate dry conditions once established. It suits plant hardiness zones 3-9. In Hobart Botanical gardens*[{{{0(+x)]*.

  - ***Localisation :***

    Afrique, Asie, Australie, Balkans, Bosnie, Grande-Bretagne, Canada, Caucase, Chine, Egypte, Europe, France, Grèce, Himalaya, Hongrie, Inde, Iran, Lituanie, Macédoine, Méditerranée, Pays-Bas, Afrique du Nord, Amérique du Nord, Pakistan, Arabie Saoudite, Serbie, Slovénie, Espagne, Suède, Syrie, Tasmanie, Turquie, USA*[{{{0(+x) (traduction automatique)]*.

    Original : Africa, Asia, Australia, Balkans, Bosnia, Britain, Canada, Caucasus, China, Egypt, Europe, France, Greece, Himalayas, Hungary, India, Iran, Lithuania, Macedonia, Mediterranean, Netherlands, North Africa, North America, Pakistan, Saudi Arabia, Serbia, Slovenia, Spain, Sweden, Syria, Tasmania, Turkey, USA*[{{{0(+x)]*.

  - ***Notes :***

    Il existe environ 10 à 15 espèces d'Hyssopus*[{{{0(+x) (traduction automatique)]*.

    Original : There are about 10-15 Hyssopus species*[{{{0(+x)]*.

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

  - ***Tela Botanica :*** https://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-35476 ***;***

    dont classification :

  - ***"The Plant List" (en anglais) :*** www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-102273 ***;***
  - ***"GRIN" (en anglais) :*** https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=19644 ***;***

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

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

    Ambasta S.P. (Ed.), 2000, The Useful Plants of India. CSIR India. p 282 ; Bodkin, F., 1991, Encyclopedia Botanica. Cornstalk publishing, p 575 ; Bremness, L., 1994, Herbs. Collins Eyewitness Handbooks. Harper Collins. p 108 ; Brickell, C. (Ed.), 1999, The Royal Horticultural Society A-Z Encyclopedia of Garden Plants. Convent Garden Books. p 546 ; Brown, D., 2002, The Royal Horticultural Society encyclopedia of Herbs and their uses. DK Books. p 240 ; Burnie, G & Fenton-Smith, J., 1999, A Grower's Guide to Herbs. Murdoch Books. p 41 ; Cheifetz, A., (ed), 1999, 500 popular vegetables, herbs, fruits and nuts for Australian Gardeners. Random House p 130 ; Cundall, P., (ed.), 2004, Gardening Australia: flora: the gardener's bible. ABC Books. p 723 ; Esperanca, M. J., 1988. Surviving in the wild. A glance at the wild plants and their uses. Vol. 2. p 20 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 126 ; Food Composition Tables for the Near East. https://www/fao.org/docrep No. 347 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), Sturtevant's edible plants of the world. p 353 ; Hibbert, M., 2002, The Aussie Plant Finder 2002, Florilegium. p 146 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, The Cambridge World History of Food. CUP p 433, 1788 ; Kremer, B.P., 1995, Shrubs in the Wild and in Gardens. Barrons. p 86. ; Kybal, J., 1980, Herbs and Spices, A Hamlyn Colour Guide, Hamlyn Sydney p 106 ; Lawton, B.P., 2002, Mints. A Family of Herbs and Ornamentals. Timber Press, Portland, Oregon. p 133 ; Li Hai-wen, Hedge, I.C., Lamiaceae. Flora of China. p 306 ; MacKinnon, A., et al, 2009, Edible & Medicinal Plants of Canada. Lone Pine. p 276 ; Michael, P., 2007, Edible Wild Plants and Herbs. Grub Street. London. p 131 ; 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 ; Sp. pl. 2:569. 1753 ; van Wyk, B., 2005, Food Plants of the World. An illustrated guide. Timber press. p 214