Monarda fistulosa L., 1753
(Monarde fistuleuse)

Identifiants : 21111/monfis

Association du Potager de mes/nos Rêves (https://lepotager-demesreves.fr)
Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 04/05/2024

- ***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 : Monarda ;***
- ***Synonymes français : bergamote sauvage, bergamote ;***
- ***Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : wild bergamot, beebalm, horse-mint (horsemint), purple beebalm, wild bergamot, wild bergamot beebalm , wilde Goldmelisse (de), späte Indianernessel (de), lila temynta (sv) ;***

- ***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, feuilles, thé$^{\{\{\{0(+x)}$.

  Utilisation(s)/usage(s) comestible(s)$^{\{\{\{0(+x)}$:

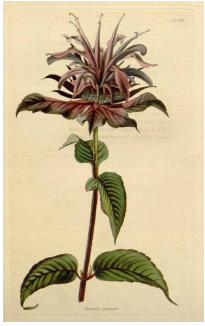
  -la plante est utilisée comme potherbe ; elle peut être cuite avec d'autres aliments comme assaisonnement.

  -les feuilles fraîches ou séchées sont utilisées pour le thé$^{\{\{\{0(+x)}$.

  La plante est utilisée comme potasse. Les feuilles peuvent être consommées crues ou cuites. Il peut être cuit avec d'autres aliments comme assaisonnement. Des feuilles fraîches ou séchées sont utilisées pour le thé

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

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



Par Loddiges, C.L., botanical cabinet [C. Loddiges] (1817-1833) Bot. Cab. vol. 14 (1828) [tt. 1301-1400] t. 1396, via plantillustrations

- ***Autres infos :***

  dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

  - ***Statut :***

    Il est cultivé en Chine[{{{0(+x) (traduction automatique)].

    Original : It is cultivated in China[{{{0(+x)].

  - ***Distribution :***

    C'est une plante tempérée. Il peut tolérer des conditions plus sèches. Il convient aux zones de rusticité 4-9[{{{0(+x) (traduction automatique)].

    Original : It is a temperate plant. It can tolerate drier conditions. It suits hardiness zones 4-9[{{{0(+x)].

  - ***Localisation :***

    Asie, Australie, Canada, Chine, Amérique du Nord, Slovénie, Tasmanie, USA[{{{0(+x) (traduction automatique)].

    Original : Asia, Australia, Canada, China, North America, Slovenia, Tasmania, USA[{{{0(+x)].

  - ***Notes :***

    Il existe 15 espèces de Monarda[{{{0(+x) (traduction automatique)].

    Original : There are 15 Monarda species[{{{0(+x)].

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

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

    dont classification :

  - ***"The Plant List" (en anglais) :*** www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-129185 ***;***
  - ***"GRIN" (en anglais) :*** https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=24536 ***;***

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

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

    Bremness, L., 1994, Herbs. Collins Eyewitness Handbooks. Harper Collins. p 192 ; Cundall, P., (ed.), 2004, Gardening Australia: flora: the gardener's bible. ABC Books. p 902 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 130 ; Hibbert, M., 2002, The Aussie Plant Finder 2002, Florilegium. p 198 ; Jackes, D. A., Edible Forest Gardens ; Joyce, D., 1998, The Garden Plant Selector. Ryland, Peters and Small. p 249 ; Lawton, B.P., 2002, Mints. A Family of Herbs and Ornamentals. Timber Press, Portland, Oregon. p 158 (Drawing) ; Li Hai-wen, Hedge, I.C., Lamiaceae. Flora of China. p 294 ; Loughmiller, C & L., 1985, Texas Wildflowers. A Field Guide. University of Texas, Austin. p 112 ; MacKinnon, A., et al, 2009, Edible & Medicinal Plants of Canada. Lone Pine. p 282 ; Moerman, D. F., 2010, Native American Ethnobotany. Timber Press. p 346 ;

Plants For A Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. https://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/ ; Porsild, A.E., 1974, Rocky Mountain Wild Flowers. Natural History Series No. 2 National Museums of Canada. p 342 ; Sp. pl. 1:22. 1753 ; Turner, N., 1997, Food Plants of Interior First Peoples. Royal BC Museum Handbook p 168