

Origanum onites L.

Identifiants : 22430/orioni

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 27/04/2024

- 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 : Origanum ;

- Synonymes : Marjorana onites ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Pot Marjoram , Bilyali kekik, Cretan oregano, Greek oregano, Izmir kekigi, Rhigani, Turkish oregano ;



- Note comestibilité : ***

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

Parties comestibles : feuilles, feuilles - thé, épices^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique) | Original : Leaves, Leaves - tea, Spice^{{{{0(+x)}}}} Il s'utilise frais ou séché en salade ou pour aromatiser. Il est particulièrement utilisé avec les viandes. Il est également infusé dans un thé



néant, inconnus ou indéterminés.

- Note médicinale : *

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

- Liens, sources et/ou références :

° 5 "Plants For a Future" (en anglais) : https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Origanum_onites ;

dont classification :

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

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

Blamey, M and Grey-Wilson, C., 2005, *Wild flowers of the Mediterranean*. A & C Black London. p 399 ; Bremness, L., 1994, *Herbs*. Collins Eyewitness Handbooks. Harper Collins. p 197 ; Brickell, C. (Ed.), 1999, *The Royal Horticultural Society A-Z Encyclopedia of Garden Plants*. Convent Garden Books. p 728 ; Brouk, B., 1975, *Plants Consumed by Man*. Academic Press, London. p 312 ; Cheifetz, A., (ed), 1999, *500 popular vegetables, herbs, fruits and nuts for Australian Gardeners*. Random House p 145 ; Cundall, P., (ed.), 2004, *Gardening Australia: flora: the gardener's bible*. ABC Books. p 956 ; Dogan, Y., 2012, *Traditionally used wild edible greens in the Aegean Region of Turkey*. Acta Societatis Botanicorum Poloniae 81(4): 329-342 ; Dogan, Y. et al, 2013, *Wild Edible Plants sold in the Local Markets of Izmir, Turkey*. Pak. J. Bot. 45(S1): 177-184 ; Ertug, F., 2004, *Wild Edible Plants of the Bodrum Area. (Mugla, Turkey)*. Turk. J. Bot. 28 (2004): 161-174 ; Ertug, F, *Yenen Bitkiler. Resimli Türkiye Floras -I- Flora of Turkey - Ethnobotany supplement* ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 131 ; Hadfield, J., 2001, *The A-Z of Vegetable Gardening in South Africa*. Struik p 134 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 452 ; Hibbert, M., 2002, *The Aussie Plant Finder 2002, Florilegium*. p 215 ; Joyce, D., 1998, *The Garden Plant Selector*. Ryland, Peters and Small. p 251 ; Martin, F.W. & Ruberte, R.M., 1979, *Edible Leaves of the Tropics*. Antillian College Press, Mayaguez, Puerto Rico. p 102, 196 ; Lawton, B.P., 2002, *Mints. A Family of Herbs and Ornamentals*. Timber Press, Portland, Oregon. p 166 ; *Plants for a Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK*. <http://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; Rivera, D. et al, 2006, *Gathered Mediterranean Food Plants - Ethnobotanical Investigations and Historical Development*, in Heinrich M, Mller WE, Galli C (eds): *Local Mediterranean Food Plants and Nutraceuticals*. Forum Nutr. Basel, Karger, 2006, vol 59, pp 1874 ; Sp. pl. 2:590. 1753 ; van Wyk, B., 2005, *Food Plants of the World. An illustrated guide*. Timber press. p 269