

# Pogostemon cablin (Blanco) Benth., 1848 (Patchouli)

Identifiants : 25019/pogcab

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 : Pogostemon ;

- **Synonymes :** *Mentha cablin* Blanco 1837 (= basionym, *Pogostemon patchouli*, *Pogostemon patchouli* var. *suavis* (Ten.) Hook. f. 1885, *Pogostemon patchouly* Pellet. 1845 ;

- **Synonymes français :** patchouli indien ;

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** patchouli, patchouli-plant, patchouly, Daun delem, Guang huo xiang, Nilam wangi, Pachulf, Patiale, Pucha-put ;



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

**Feuilles - huile**<sup>{{(0+\*)}}</sup>. Les feuilles fraîches sont parfois utilisées comme assaisonnement.

Les feuilles séchées et traitées donnent une huile essentielle utilisée pour aromatiser les chewing-gums (gomme à mâcher), les produits de boulangerie et les bonbons.

Il est également utilisé pour parfumer un thé fait à partir de *Cleistocalyx operculatus*<sup>{{(0+\*)}}</sup>.

Les feuilles fraîches sont parfois utilisées comme assaisonnement. Les feuilles séchées et séchées donnent une huile essentielle utilisée pour aromatiser les chewing-gums, les pâtisseries et les sucreries. Il est également utilisé pour parfumer un thé à base de *Cleistocalyx operculatus*



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

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



Par Raffi Kojian, via wikimedia

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Distribution :**

*Une plante tropicale. Il a besoin de se développer dans les tropiques ou les régions subtropicales. Aux Fidji, il passe du niveau de la mer à 400 m d'altitude. Il convient à la zone de rusticité 10<sup>{{{0+}}}</sup> (traduction automatique).*

*Original : A tropical plant. It needs to grow in the tropics or subtropics. In Fiji it grows from sea level to 400 m altitude. It suits hardiness zone 10<sup>{{{0+}}}</sup>.*

- **Localisation :**

*Samoa américaines, Asie, Chine, Cuba, Fidji, Inde, Indonésie, Malaisie, Pacifique, Philippines, Samoa, Asie du Sud-Est, Sri Lanka, Taiwan, Thaïlande, Tonga<sup>{{{0+}}}</sup> (traduction automatique).*

*Original : American Samoa, Asia, China, Cuba, Fiji, India, Indonesia, Malaysia, Pacific, Philippines, Samoa, SE Asia, Sri Lanka, Taiwan, Thailand, Tonga<sup>{{{0+}}}</sup>.*

- **Notes :**

*Probablement la médecine. Il existe environ 60 à 70 espèces de Pogostemon. Ils poussent sous les tropiques. L'huile est utilisée pour parfumer les savons et les parfums<sup>{{{0+}}}</sup> (traduction automatique).*

*Original : Probably medicine. There are about 60-70 Pogostemon species. They grow in the tropics. The oil is used to scent soaps and perfumes<sup>{{{0+}}}</sup>.*

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

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : [www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-162094](http://www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-162094) ;
- "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=29154> ;

dont livres et bases de données : <sup>0</sup>"Food Plants International" (en anglais) ;

dont biographie/références de <sup>0</sup>"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

*Ambasta, S.P. (Ed.), 2000, The Useful Plants of India. CSIR India. p 474 ; Bremness, L., 1994, Herbs. Collins Eyewitness Handbooks. Harper Collins. p 204 ; Burkill, I.H., 1966, A Dictionary of the Economic Products of the Malay Peninsula. Ministry of Agriculture and Cooperatives, Kuala Lumpur, Malaysia. Vol 2 (I-Z) p 1813 ; Cobley, L.S. (rev. Steele, W.M.) 2nd Ed., 1976, An Introduction to the Botany of Tropical Crops. Longmans. p 329 ; A. L. P. de Candolle, Prodr. 12:156. 1848 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 133 ; Lawton, B.P., 2002, Mints. A Family of Herbs and Ornamentals. Timber Press, Portland, Oregon. p 174 ; Li Hai-wen, Hedge, I.C., Lamiaceae. Flora of China. 345 ; Morton, ; Samy, J., Sugumaran, M., Lee, K. L. W., 2009, Herbs of Malaysia, Marshall Cavendish. p 196 ; Smith, A.C., 1991, Flora Vitiensis Nova, Lawaii, Kuai, Hawaii, Volume 5 p 232 ; Tanaka, ; Van Duong, ; Williams, C.N., Chew, W.Y., and Rajaratnam, J.A., 1989, Tree and Field Crops of the Wetter Regions of the Tropics. Longman, p 230*

