

# ***Pycnanthemum virginianum* (L.) T.Durand & B.D.Jacks. ex B.L.Rob. & Fernald, 1908**

**Identifiants : 26404/pycvir**

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

**Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze**

**Dernière modification le 03/05/2024**

- **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 : Pycnanthemum ;**

- **Synonymes : *Brachystemum lanceolatum* Willd, *Brachystemum virginicum* (L.) Michx, *Koellia virginiana* (L.) Kuntze, *Koellia virginiana* (L.) Britton, *Koellia virginica* (L.) Baill, *Pycnanthemum lanceolatum* Pursh, *Pycnanthemum virginianum* (L.) Durand & Jackson, *Thymus verticillatus* Poir. *Thymus virginicus* (L.) Willd, *Thymus virginicus* L ;**

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : *Virginia mountain mint* (eu) , *Prairie hyssop*, *Wild hyssop* ;**



- **Note comestibilité : \*\***

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

**Jeunes inflorescences utilisées comme condiment ; feuilles utilisées à la confection de thés<sup>{{(27(+x))}}</sup>.**

**Les feuilles peuvent être utilisées fraîches ou séchées dans du thé. Les fleurs sont utilisées pour aromatiser. Ils sont utilisés pour assaisonner la viande et les soupes**



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

- **Note médicinale : \*\***

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

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Distribution :**

*C'est une plante tempérée fraîche. Il pousse dans les champs secs. Il convient aux zones de rusticité 3-7*<sup>{{0(+x)}}</sup>  
(traduction automatique).

*Original : It is a cool temperate plant. It grows in dry fields. It suits hardiness zones 3-7*<sup>{{0(+x)}}</sup>.

- **Localisation :**

*Asie, Australie, Canada, Inde, Amérique du Nord, USA*<sup>{{0(+x)}}</sup> (traduction automatique).

*Original : Asia, Australia, Canada, India, North America, USA*<sup>{{0(+x)}}</sup>.

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

- <sup>5</sup>"Plants For a Future" (en anglais) : [https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Pycnanthemum\\_virginianum](https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Pycnanthemum_virginianum) ;

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : [www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-171084](http://www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-171084) ;

dont livres et bases de données : <sup>27</sup>Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 250, par Louis Bubenicek) ;

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

Ambasta S.P. (Ed.), 2000, *The Useful Plants of India*. CSIR India. p 506 ; Beckstrom-Sternberg, Stephen M., and James A. Duke. "The Foodplant Database." <http://probe.nalusda.gov:8300/cgi-bin/browse/foodplantdb>. (ACEDB version 4.0 - data version July 1994) (As *Koellia virginiana*) ; Cundall, P., (ed.), 2004, *Gardening Australia: flora: the gardener's bible*. ABC Books. p 1115 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 133 ; A. Gray, *Manual* ed. 7:707. 1908 ; Jackes, D. A., 2007, *Edible Forest Gardens* ; Kermath, B. M., et al, 2014, *Food Plants in the Americas: A survey of the domesticated, cultivated and wild plants used for Human food in North, Central and South America and the Caribbean*. On line draft. p 730 ; Lawton, B.P., 2002, *Mints. A Family of Herbs and Ornamentals*. Timber Press, Portland, Oregon. p 74, 178 ; Moerman, D. F., 2010, *Native American Ethnobotany*. Timber Press. p 457