

# Rosmarinus officinalis L., 1753 (Romarin)

Identifiants : 27739/rosoff

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 : Rosmarinus ;

- Synonymes français : romarin officinal, herbe aux couronnes, herbe des troubadours, encensier, rose marine (rosemarine), encensoir ;
- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : rosemary , mi die xiang (cn transcrit), Rosmarin (de), osmarini (it), rosmarino (it), alecrim (pt), romero (es), rosmarin (sv) ;
- Rusticité (résistance face au froid/gel) : -14°C ;



- Note comestibilité : \*\*

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

Feuilles et fleurs utilisées comme condiment<sup>{{{27(+x)}}</sup>.

Les feuilles sont utilisées fraîches et séchées. Ils doivent être hachés ou écrasés pour libérer la saveur. Il est utilisé avec de la viande et dans les soupes et les ragoûts. Ils sont également utilisés dans les farces, les sauces et les saucisses. Des feuilles fraîches ou séchées peuvent être utilisées pour le thé. (Ils sont souvent associés à la tanaïsie.

Partie testée : feuilles séchées<sup>{{{0(+x)}}}</sup> (traduction automatique)

Original : Leaves -dried<sup>{{{0(+x)}}</sup>

| Taux d'humidité | Énergie (kj) | Énergie (kcal) | Protéines (g) | Pro-vitamines A (µg) | Vitamines C (mg) | Fer (mg) | Zinc (mg) |
|-----------------|--------------|----------------|---------------|----------------------|------------------|----------|-----------|
| 9.3             | 1387         | 332            | 4.9           | 313                  | 61.2             | 29.3     | 3.2       |



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

- Note médicinale : \*\*\*

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



De gauche à droite :

Par Köhler, F.E., Köhler's Medizinal Pflanzen (1883-1914) Med.-Pfl. vol. 2 (1890), via plantillustrations  
 Par Botanische wandplatten, via plantillustrations

- **Autres infos :** Plante utilisée depuis l'Antiquité et cultivée dans les pays tempérés ; plusieurs cultivars<sup>{{{0(+x)}}</sup>.

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

◦ **Statut :**

Il est surtout utilisé dans la cuisine italienne<sup>{{{0(+x)}}</sup> (traduction automatique).

Original : It is used especially in Italian cooking<sup>{{{0(+x)}}</sup>.

◦ **Distribution :**

C'est une plante tempérée. Il est résistant au gel. Il pousse naturellement sur les coteaux rocheux. Il fait mieux avec un sol léger bien drainé. Il pousse mieux au soleil. Il peut pousser dans les régions à faibles précipitations. Il peut pousser dans des endroits arides. Il convient aux zones de rusticité 6-11. Dans les jardins botaniques de Hobart<sup>{{{0(+x)}}</sup> (traduction automatique).

Original : It is a temperate plant. It is frost hardy. It grows naturally on rocky hillsides. It does best with well drained light soil. It grows best in the sun. It can grow in areas with low rainfall. It can grow in arid places. It suits hardiness zones 6-11. In Hobart Botanical gardens<sup>{{{0(+x)}}</sup>.

◦ **Localisation :**

Afrique, Albanie, Algérie, Asie, Australie, Açores, Belgique, Grande-Bretagne, Bulgarie, Îles Canaries, Cap-Vert, Afrique centrale, Amérique centrale, Chili, Chine, Colombie, République démocratique du Congo, Îles Cook, Costa Rica, Crète, Croatie, Cuba, Chypre, République dominicaine, Afrique de l'Est, Égypte, Éthiopie, Europe, France, Grèce, Haïti, Hawaï, Inde, Indonésie, Italie, Kenya, Libye, Macédoine, Méditerranée \*, Mexique, Afrique du Nord, Amérique du Nord, Pacifique, Pakistan, Palestine, Panama, Pérou, Philippines, Portugal, Asie du Sud-Est, Sicile, Slovénie, Afrique du Sud, Afrique australe, Amérique du Sud, Espagne, Suède, Tasmanie, Tunisie, Turquie, USA, Venezuela, Antilles, Yougoslavie, Zimbabwe<sup>{{{0(+x)}}</sup> (traduction automatique).

Original : Africa, Albania, Algeria, Asia, Australia, Azores, Belgium, Britain, Bulgaria, Canary Islands, Cape Verde, Central Africa, Central America, Chile, China, Colombia, Congo DR, Cook Islands, Costa Rica, Crete, Croatia, Cuba, Cyprus, Dominican Republic, East Africa, Egypt, Ethiopia, Europe, France, Greece, Haiti, Hawaii, India, Indonesia, Italy, Kenya, Libya, Macedonia, Mediterranean\*, Mexico, North Africa, North America, Pacific, Pakistan, Palestine, Panama, Peru, Philippines, Portugal, SE Asia, Sicily, Slovenia, South Africa, Southern Africa, South America, Spain, Sweden, Tasmania, Tunisia, Turkey, USA, Venezuela, West Indies, Yugoslavia, Zimbabwe<sup>{{{0(+x)}}</sup>.

◦ **Notes :**

Il existe 2 à 5 espèces de Rosmarinus. Certaines personnes ne reconnaissent qu'une seule espèce<sup>{{{0(+x)}}</sup> (traduction automatique).

Original : There are 2-5 Rosmarinus species. Some people only recognise one species<sup>{{{0(+x)}}</sup>.

• Liens, sources et/ou références :

- Jardin! L'Encyclopédie : [https://nature.jardin.free.fr/arbuste/ft\\_romarin.html](https://nature.jardin.free.fr/arbuste/ft_romarin.html) ;
- Wikipedia :  
- <https://www.google.com/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=1&cad=rja&en français> ;
- <sup>5</sup>"Plants For a Future" (en anglais) : [https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Rosmarinus\\_officinalis](https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Rosmarinus_officinalis) ;

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : [www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-179873](http://www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-179873) ;
- "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=32207> ;

dont livres et bases de données : <sup>27</sup>Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 265, 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 530 ; Bianchini, F., Corbetta, F., and Pistoia, M., 1975, *Fruits of the Earth*. Cassell. p 200 ; Blamey, M and Grey-Wilson, C., 2005, *Wild flowers of the Mediterranean*. A & C Black London. p 400 ; Bodkin, F., 1991, *Encyclopedia Botanica*. Cornstalk publishing, p 891 ; Bremness, L., 1994, *Herbs*. Collins Eyewitness Handbooks. Harper Collins. p 122 ; Brickell, C. (Ed.), 1999, *The Royal Horticultural Society A-Z Encyclopedia of Garden Plants*. Convent Garden Books. p 915 ; Burnie, G & Fenton-Smith, J., 1999, *A Grower's Guide to Herbs*. Murdoch Books. p 58 ; Cerne, M., 1992, *Wild Plants from Slovenia used as Vegetables*. Acta Horticulturae 318 ; Cheifetz, A., (ed), 1999, *500 popular vegetables, herbs, fruits and nuts for Australian Gardeners*. Random House p 151 ; Ciftcioglu, C. G., 2015, *Sustainable wild-collection of medicinal and edible plants in Lefke region of North Cyprus*. Agroforest Syst. Springer ; Cundall, P., (ed.), 2004, *Gardening Australia: flora: the gardener's bible*. ABC Books. p 1282 (Also as *Rosmarinus prostratus*) ; Della, A., et al, 2006, *An ethnobotanical survey of wild edible plants of Paphos and Larnaca countryside of Cyprus*. J. Ethnobiol. Ethnomed. 2:34 ; Dolina, K. & Luczaj, L., 2014, *Wild food plants used on the Dubrovnik coast (south-eastern Croatia)* Acta Soc Bot Pol 83(3):175-181 ; Ertug, F., 2004, *Wild Edible Plants of the Bodrum Area*. (Mugla, Turkey). Turk. J. Bot. 28 (2004): 161-174 ; Ertug, F, Yenen Bitkiler. Resimli Tâzkiye Floras - Flora of Turkey - Ethnobotany supplement ; Esperanca, M. J., 1988. *Surviving in the wild. A glance at the wild plants and their uses*. Vol. 2. p 181 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 133 ; Gonzalez, J. A., et al, 2011, *The consumption of wild and semi-domesticated edible plants in the Arribes del Duero (Salamanca-Zamora, Spain): an analysis of traditional knowledge*. Genetic Resources and Crop Evolution 58:991-1006 ; Hadfield, J., 2001, *The A-Z of Vegetable Gardening in South Africa*. Struik p 135 ; Hadjichambis, A. C., et al, 2007, *Wild and semi-domesticated food plant consumption in seven circum-Mediterranean areas*. International Journal of Food Sciences and Nutrition. 2007, 1-32. ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 574 ; Hemphill, I, 2002, *Spice Notes*. Macmillan. p 329 ; Hibbert, M., 2002, *The Aussie Plant Finder 2002*, Florilegium. p 281 ; Hinnawi, N. S. A., 2010, *An ethnobotanical study of wild edible plants in the Northern West Bank "Palestine"*. An-Najah National University. p 93 ; <http://www.botanic-gardens-ljubljana.com/en/plants> ; Joyce, D., 1998, *The Garden Plant Selector*. Ryland, Peters and Small. p 157 ; Kapelle, M., et al, 2000, *Useful plants within a Campesino Community in a Costa Rican Montane Cloud Forest*. Mountain Research and Development, 20(2): 162-171 ; Kayabasi, N. P., et al, 2018, *Wild edible plants and their traditional use in the human nutrition in Manyas (Turkey)*. Indian Journal of Traditional Knowledge. Vol. 17(2), April 2018, pp 299-306 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, *The Cambridge World History of Food*. CUP p 434, 1845 ; Kizilarslan, C. & Ozhatay, N., 2012, *An ethnobotanical study of the useful and edible plants of Ilzmit*. Marmara Pharmaceutical Journal 16: 134-140, 2012. ; Kremer, B.P., 1995, *Shrubs in the Wild and in Gardens*. Barrons. p 87. ; Kybal, J., 1980, *Herbs and Spices, A Hamlyn Colour Guide*, Hamlyn Sydney p 170 ; Lawton, B.P., 2002, *Mints. A Family of Herbs and Ornamentals*. Timber Press, Portland, Oregon. p 76, 179 ; Lazarides, M. & Hince, B., 1993, *Handbook of Economic Plants of Australia*, CSIRO. p 207 ; Lentini, F. and Venza, F., 2007, *Wild food plants of popular use in Sicily*. J Ethnobiol Ethnomedicine. 3: 15 ; Li Hai-wen, Hedge, I.C., *Lamiaceae*. Flora of China. p 292 ; Lord, E.E., & Willis, J.H., 1999, *Shrubs and Trees for Australian gardens*. Lothian. p 259 ; Martin, F.W. & Ruberte, R.M., 1979, *Edible Leaves of the Tropics*. Antillian College Press, Mayaguez, Puerto Rico. p 196 ; Michael, P., 2007, *Edible Wild Plants and Herbs*. Grub Street. London. p 190 ; Miguel, E., et al, 1989, *A checklist of the cultivated plants of Cuba*. Kulturpflanze 37. 1989, 211-357 ; Molla, A., *Ethiopian Plant Names*. <http://www.ethiopic.com/aplants.htm> ; Morley, B.D., & Toelken, H.R., (Eds), 1983, *Flowering Plants in Australia*. Rigby. p 292 ; Mulherin, J., 1994, *Spices and natural flavourings*. Tiger Books, London. p 101 ; A-zdemir, E. and KÄ½ltÄ½r, S., 2017, *Wild Edible Plants of SavasÄ½tepe District (BalÄ½kesir, Turkey)*, Marmara Pharm J 21/3: 578-589 ; *Plants for a Future database*, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <http://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; *Plants of Haiti* Smithsonian Institute [http://botany.si.edu/antilles/West Indies](http://botany.si.edu/antilles/West%20Indies) ; PROSEA No. 2 ; Rigat, M et al, 2009, *Ethnobotany of Food Plants in the High River Ter Valley (Pyrenees, catalonia, Iberian Peninsula): Non-Crop Food Vascular Plants and Crop Food Plants with medicinal Properties*. Ecology of Food and Nutrition, 48:303-327 ; Royal Botanic Gardens, Kew (1999). *Survey of Economic Plants for Arid and Semi-Arid Lands (SEPASAL) database*. Published on the Internet; <http://www.rbgekew.org.uk/ceb/sepasal/internet> [Accessed 19th April 2011] ; Sansanelli, S., et al, 2014, *Wild food plants traditionall consumed in the area of Bologna (Emilia Romagna region, Italy)*. Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine 10:69 ; Sp. pl. 1:23. 1753 ; Staples, G.W. and Herbst, D.R., 2005, *A tropical Garden Flora*. Bishop Museum Press, Honolulu, Hawaii. p 361 (Drawing) ; Tardio, J., et al, 2006, *Ethnobotanical review of wild edible plants in Spain*. Botanical J. Linnean Soc.

152, 27-71 ; Tindall, H.D., 1983, *Vegetables in the Tropics*, Macmillan p 248 ; Tronickova, E. & Krejcova, Z., 1987, Ortaggi, Istituto Geografico de Agostini, Cecoslovacchia. p 209 ; Tyagi, R. K., et al, 2004, *Conservation of Spices Germplasm in India*. *Indian J. Plant Genet. Resour.* 17(3): 163-174 ; van Wyk, B., 2005, *Food Plants of the World. An illustrated guide*. Timber press. p 326 ; Vickery, M.L. and Vickery, B., 1979, *Plant Products of Tropical Africa*, Macmillan. p 83 ; Yasukawa, K., *Medicinal and Edible Plants as Cancer Preventive Agents*. *Drug Discovery Research in Pharmacognosy*. p185 [www.intechopen.com](http://www.intechopen.com)