

# Thymbra capitata (L.) Cav., 1803 (Thym à têtes)

Identifiants : 39050/thycap

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 : Thymbra ;

- **Synonymes :** *Satureja capitata* L. 1753 (= basionym, *Coridothymus capitatus* (L.) Rchb.f. 1857 (synonyme, selon TPL ; nom retenu, selon GRIN), *Origanum capitatum* (L.) Kuntze 1891, *Satureja capitata* L. 1753, *Thymus capitatus* (L.) Hoffmanns. & Link 1809 ;

- **Synonymes français :** thym capité ;

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** capitata sage, conehead-thyme, Persian-hyssop, Spanish-oregano, headed savory, Mediterranean thyme, pennycress, tomillo andaluz (es), kopfiger Thymian (de), kopfige Thymian (de), huvudtimjan (sv), timo arbustivo (it) ;

- **Rusticité (résistance face au froid/gel) :** zone 6/7 ;



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

Partie(s) comestible(s) : épice, feuilles, feuilles - thé.

Utilisation(s)/usage(s) culinaire(s) : les feuilles sont utilisées pour les tisanes ; les feuilles sont ajoutées crues/brutes aux pickles comme assaisonnement ; les feuilles sont séchées et ajoutées au thym.

Les feuilles sont utilisées pour les tisanes. Les feuilles sont ajoutées crues aux cornichons comme assaisonnement. Les feuilles sont séchées et ajoutées au thym. Ils sont utilisés pour ajouter du parfum à plusieurs plats



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

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

◦ **Distribution :**

**C'est une plante méditerranéenne**<sup>{{(0(+x)) (traduction automatique)}</sup>.

**Original : It is a Mediterranean plant**<sup>{{(0(+x))}</sup>.

◦ **Localisation :**

**Afrique, Algérie, Chypre, Europe, Grèce, Méditerranée, Maroc, Afrique du Nord, Amérique du Nord, Palestine, Espagne, Tunisie, Turquie, USA**<sup>{{(0(+x)) (traduction automatique)}</sup>.

**Original : Africa, Algeria, Cyprus, Europe, Greece, Mediterranean, Morocco, North Africa, North America, Palestine, Spain, Tunisia, Turkey, USA**<sup>{{(0(+x))}</sup>.

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

- **Tela Botanica** : <https://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-68101> ;
- **INPN** : [https://inpn.mnhn.fr/espece/cd\\_nom/126501](https://inpn.mnhn.fr/espece/cd_nom/126501) ;
- **Tilo Botanica** : [https://www.tilo-botanica.eu/Tilo\\_Botanica/Thymus\\_capitatus.html](https://www.tilo-botanica.eu/Tilo_Botanica/Thymus_capitatus.html) ;
- **eol** : <https://eol.org/pages/483856/overview> ;

**dont classification :**

- **"The Plant List" (en anglais)** : [www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-204339](http://www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-204339) ;
- **"GRIN" (en anglais)** : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=36622> ;

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

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

**Ali-Shtayeh, M. S., et al, 2008, Traditional knowledge of wild edible plants used in Palestine (Northern West Bank): A comparative study. J Ethnobiol Ethnomed. 4: 13 (As Coridothymus capitatus) ; Ertug, F., 2004, Wild Edible Plants of the Bodrum Area. (Mugla, Turkey). Turk. J. Bot. 28 (2004): 161-174 (As Coridothymus capitatus) ; Hinnawi, N. S. A., 2010, An ethnobotanical study of wild edible plants in the Northern West Bank "Palestine". An-Najah National University. p 93 (As Coridothymus capitatus) ; Rivera, D. et al, 2006, Gathered Mediterranean Food Plants - Ethnobotanical Investigations and Historical Development, in Heinrich M, Müller WE, Galli C (eds): Local Mediterranean Food Plants and Nutraceuticals. Forum Nutr. Basel, Karger, 2006, vol 59, pp 18-74**