

# Thymus capitatus (L.) Hoffmanns & Link

Identifiants : 39060/thycai

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 13/05/2024

- **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 : Thymus ;

- **Synonymes :** Coridothymus capitatus (L.) Reichenb ;

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** Headed Savory, Thymus , Conehead Thyme, Persian hyssop, Tulumbe, Yabani kekik, Za'atar farsi ;



- **Note comestibilité :** \*\*

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

**Parties comestibles :** feuilles<sup>{{{0(+x)}}}</sup> (traduction automatique) | **Original :** Leaves<sup>{{{0(+x)}}}</sup> Il est utilisé comme salé pour l'assaisonnement. C'est un thym fortement aromatisé et utilisé pour les rôtis et les grillades. Il est utilisé pour produire du thym mariné. Il est la source d'une huile essentielle appelée huile d'oreganum espagnole, utilisée dans l'industrie alimentaire pour aromatiser les produits de boulangerie, les viandes, les boissons, les glaces et les bonbons. Les fleurs produisent le fameux miel Hymettus



néant, inconnus ou indéterminés.

- **Note médicinale :** \*\*

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

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

dont classification :

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

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

Al-Qura'n, S. A., 2010, *Ethnobotanical and Ecological Studies of Wild Edible Plants in Jordan*. *Libyan Agriculture Research Center Journal International* 1(4):231-243 ; Bidak, L. M., et al, 2015, *Goods and services provided by native plants in desert ecosystems: Examples from the northwestern coastal desert of Egypt*. *Global Ecology and Conservation* 3 (2015) 433-447 ; Blamey, M and Grey-Wilson, C., 2005, *Wild flowers of the Mediterranean*. A & C Black London. p 398 ; Ciftcioglu, C. G., 2015, *Sustainable wild-collection of medicinal and edible plants in Lefke region of North Cyprus*. *Agroforest Syst. Springer* ; Della, A., et al, 2006, *An ethnobotanical survey of wild edible plants of Paphos and Larnaca countryside of Cyprus*. *J. Ethnobiol. Ethnomed.* 2:34 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 137 ; *Fl. portug.* 1:123. 1809 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 649 ; Hibbert, M., 2002, *The Aussie Plant Finder 2002, Florilegium*. p 299 ; <http://cypruswildflowers.com> ; Lentini, F. and Venza, F., 2007, *Wild food plants of popular use in Sicily*. *J Ethnobiol Ethnomedicine.* 3: 15 ; *Plants for a Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK.* <http://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/>