

Commiphora myrrha (Nees) Engl., 1883

Identifiants : 9033/commyr

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 : Rosidées ;
- Clade : Malvidées ;
- Ordre : Sapindales ;
- Famille : Burseraceae ;

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Sapindales ;
- Famille : Burseraceae ;
- Genre : Commiphora ;

- Synonymes : *Balsamea myrrha* (T. Nees) Oken, *Balsamea myrrha* Baill, *Balsamea playfairii* Engl, *Balsamodendrum myrrha* T. Nees, *Commiphora coriacea* Engl, *Commiphora cuspidata* Chiov, *Commiphora molmol* (Engl.) Engl. ex Tschirch, *Commiphora myrrha* var. *molmol* Engl, *Commiphora riva* Engl ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : myrrh, myrrh gum , Dheddin ;

- Rusticité (résistance face au froid/gel) : zone 10-12 ;



- Note comestibilité : **

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

Une oléo-résine de gomme parfumée de type baume est obtenue à partir de blessures dans l'écorce des tiges ; elle est utilisée pour aromatiser les boissons, les produits de boulangerie, les sucreries, les desserts, les chewing-gums, etc.^{{{(5+)}}}. La gomme ou la résine est utilisée pour aromatiser les boissons gazeuses, les soupes, les produits de boulangerie, les puddings, les bonbons et le chewing-gum. Il est utilisé dans les bitters suédois - une boisson tonique.



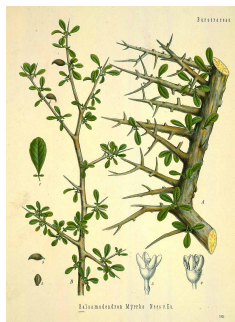
ATTENTION : cette plante est contre-indiquée pendant la grossesse en raison de son activité emménagogique ; il est conseillé de diluer la myrrhe avant utilisation et d'administrer des doses modérées ; des réactions allergiques ont été observées. **ATTENTION** : cette plante est contre-indiquée pendant la grossesse en raison de son activité emménagogique ; il est conseillé de diluer la myrrhe avant utilisation et d'administrer des doses modérées ; des réactions allergiques ont été observées^{{{(5+)}}}.

- Note médicinale : ****

- Usages médicaux : La résine obtenue à partir de l'écorce de myrrhe est une herbe aromatique piquante, astringente, fortement stimulante, antiseptique et expectorante [238]. Il soulage les spasmes, l'inflammation et l'inconfort digestif et favorise la guérison [238]. Elle est particulièrement associée aux rituels de santé et de purification des femmes [238]. La résine est prise en interne dans le traitement de la dyspepsie, des infections bronchiques et auriculaires, de la fièvre glandulaire, de l'amygdalite, de la pharyngite, de la gingivite, des problèmes menstruels et circulatoires [238]. La myrrhe est utilisée en externe pour traiter les ulcères buccaux, les plaies et les furoncles et est souvent ajoutée aux préparations orales

[238]. C'est l'un des médicaments à base de plantes les plus efficaces pour traiter les maux de gorge, les ulcères buccaux et la gingivite [254]. La légère astringence en fait un traitement utile pour l'acné, les furoncles et les problèmes cutanés inflammatoires légers [254]. La résine est collectée à partir de branches coupées et séchée en un solide, qui peut être distillé pour l'huile, broyé en poudre pour comprimés ou dissous dans des teintures [238]. Une huile essentielle obtenue à partir de la résine est utilisée par les aromathérapeutes comme antiseptique naturel pour traiter les problèmes de peau et de bouche [303]. ;

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



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

- Autres infos :

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- Distribution :

Une plante méditerranéenne. Il a besoin d'une température supérieure à 10-15 ° C. Il pousse mieux dans les sols nus, chauds et secs. Il a besoin d'une position ensoleillée ouverte. Il résiste à la sécheresse et au gel.

Original : A Mediterranean plant. It needs a temperature above 10-15°C. It grows best in bare, hot, dry soils. It needs an open sunny position. It is resistant to drought and frost.

- Localisation :

Afrique, Arabie, Asie, Australie, Afrique de l'Est, Éthiopie, Kenya, Méditerranée, Somalie *, Yémen

Original : Africa, Arabia, Asia, Australia, East Africa, Ethiopia, Kenya, Mediterranean, Somalia*, Yemen

- Liens, sources et/ou références :

- ⁵"Plants For a Future" (en anglais) : <https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Commiphora+myrrha> ;

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : <http://www.theplantlist.org/tpwl/taxonomy/2733595> ;

Bodkin, F., 1991, Encyclopedia Botanica. Cornstalk publishing, p 274 ; Brown, D., 2002, The Royal Horticultural Society encyclopedia of Herbs and their uses. DK Books. p 176 ; Burdock, (As Commiphora molmol) ; A. L. P. P. de Candolle & A. C. de Candolle, Monogr. phan. 4:12. 1883 ; H. G. A. Engler & K.A.E. Prantl, Nat. Pflanzenfam. ed. 2, 19a:436. 1931 (ex Tschirch, Handb. Pharmacogn. 3:1117. 1935) (As Commiphora molmol) ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 62 (Also as Commiphora molmol) ; INFOODSUpdatedFGU-list.xls ; Molla, A., Ethiopian Plant Names. <http://www.ethiopic.com/aplants.htm> ; Morgan, W. T. W., 1981, Ethnobotany of the Turkana: Use of plants by a Pastoral People and Their Livestock in Kenya. Economic Botany 35(1):96-130 (As Commiphora coriacea) ; Morton, ; Peters, C. R., O'Brien, E. M., and Drummond, R.B., 1992, Edible Wild plants of Sub-saharan Africa. Kew. p 72 (As Commiphora coriacea) ; Seidemann J., 2005, World Spice Plants. Economic Usage, Botany, Taxonomy. Springer. p 115 (As Commiphora myrrha var. molol)