Agastache mexicana (Kunth) Lint & Epling, 1945 (Agastache mexicaine)

Identifiants : 954/agamex

Association du Potager de mes/nos Rêves (https://lepotager-demesreves.fr)
Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze
Dernière modification le 26/04/2024

- ***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 : Agastache ;***
- ***Synonymes : Dracocephalum mexicanum Kunth 1818 (basionyme ?) ;***
- ***Synonymes français : agastache du Mexique, hysope géante du Mexique, agastache réglisse, agastache mentholée, hysope mexicaine, menthe-réglisse-citronnelle ;***
- ***Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Mexican giant hyssop , mexikanischer Anisysop (de), Mexikanische Minze (de) ;***
- ***Rusticité (résistance face au froid/gel) : -10°C ;***

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

  Feuille (aromatisantes [crues[5(12?)] ou cuites[5(12?)] ; tisanes[5(12?)]]) comestibles. Les jeunes feuilles et fleurs sont utilisées comme arôme. Ils sont ajoutés aux salades. Les feuilles peuvent être utilisées pour faire une tisane

  Partie testée : feuilles[{{{0(+x) (traduction automatique)
  Original : Leaves[{{{0(+x)

Taux d'humidité	*Énergie (kj)*	*Énergie (kcal)*	*Protéines (g)*	*Pro-vitamines A (µg)*	*Vitamines C (mg)*	*Fer (mg)*	*Zinc (mg)*
	0	*0*	*0*	*0*	*0*	*0*	*0*

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

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

Par x, via x

- ***Autres infos :***

  dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

  - ***Statut :***

    C'est une plante alimentaire cultivée[{{{0(+x) (traduction automatique)].

    Original : It is a cultivated food plant[{{{0(+x)].

  - ***Distribution :***

    C'est une plante tempérée chaude à tropicale. Il fait mieux dans une position ensoleillée et abritée. Il a besoin d'un sol bien drainé. Il est résistant à la sécheresse mais sensible au gel. Il convient aux zones de rusticité 9-11[{{{0(+x) (traduction automatique)].

    Original : It is a warm temperate to tropical plant. It does best in a sheltered sunny position. It needs well-drained soil. It is resistant to drought but sensitive to frost. It suits hardiness zones 9-11[{{{0(+x)].

  - ***Localisation :***

    Australie, Amérique centrale, Mexique, Amérique du Nord, USA[{{{0(+x) (traduction automatique)].

    Original : Australia, Central America, Mexico, North America, USA[{{{0(+x)].

  - ***Notes :***

    Il existe environ 20 à 30 espèces d'Agastache[{{{0(+x) (traduction automatique)].

    Original : There are about 20-30 Agastache species[{{{0(+x)].

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

  - ***GardenBreizh :*** https://gardenbreizh.org/modules/gbdb/plante-1152-agastache-mexicana.html ***;***
  - ***"Dave's Garden" (en anglais) :*** https://davesgarden.com/guides/pf/go/136285/#b ***;***
  - ***Wikipedia :***
    - [1]https://fr.wikipedia.org/wiki/Agastache_mexicana (en français) ***;***

  - [5]***"Plants For a Future" (en anglais) :*** 5https://www.pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Agastache+mexicana ***;***

    dont classification :

  - ***"The Plant List" (en anglais) :*** www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-4464 ***;***

    dont livres et bases de données : [12]***"Cornucopia II : A Source Book of Edible Plants" (livre en anglais, par Stephen Facciola) ;***

    dont biographie/références de [0]***"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :***

    Bodkin, F., 1991, Encyclopedia Botanica. Cornstalk publishing, p 55 ; Caballero, J. N., & Mapes, C. S., 1985, Gathering and Subsistence Patterns among the P'urhepecha Indians of Mexico. J. Ethnol. 5(1): 31-47 ; Cundall, P.,

(ed.), 2004, Gardening Australia: flora: the gardener's bible. ABC Books. p 110 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 125 ; Morton, ; Plants for a Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. http://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/ ; Seidemann J., 2005, World Spice Plants. Economic Usage, Botany, Taxonomy. Springer. p 12