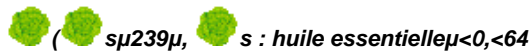


***Eucalyptus globulus* Labill., 1800 (Gommier bleu)**

Identifiants : 1539/eucglo

**Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze ([Le Potager de mes/nos Rêves](#))
Dernière modification le 19/09/2020**

- **Classification/taxinomie :**
 - **Famille :** Myrtaceae ;
 - **Nom complet :** *Eucalyptus globulus* subsp. *globulus* ;
- **Nom(s) anglais et/ou international(aux) :** blue gum, Tasmanian blue gum, fever tree ;
- **Rusticité (résistance face au froid/gel) :** zone 8 ;



- **Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) :** Feuille (feuilles séchées [assaisonnement : aromate] ; extrait) ; feuilles fraîches ou séchées {huile essentielle [assaisonnement] : arôme} comestible (1*) ;

Une huile essentielle, distillée à partir des feuilles fraîches ou séchées, est utilisée comme substance aromatisante dans les bonbons, les produits de boulangerie (pâtisseries), la crème glacée (glaces) ;



Précautions à prendre :

(1*) **ATTENTION :** l'huile d'eucalyptus est toxique ; le citronellal ou rhodinal, une huile essentielle présente dans la plupart des espèces d'eucalyptus, est très dangereux à plus ou moins haute(s) dose(s) ; voir lien pfa ("5"), pour plus d'informations.

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

Par Koehler F.E. (*Medizinal Pflanzen*, vol. 3: t. 40, 1890), via [plantillustrations.org](#)

- **Liens, sources et/ou références :**
 - ["Plants For a Future" \(en anglais\)](#) et sa traduction [Plantes d'Avenir](#) ;
dont classification :
 - ["The Plant List" \(en anglais\)](#) ;
 - ["GRIN" \(en anglais\)](#) ;
 - [INPI \(recherche, en anglais\)](#) ;
dont Google (recherche de/pour) "Eucalyptus globulus" : [pages](#), [images](#) / **"Gommier bleu" :** [pages](#) ;

dont livres et bases de données : 0"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" (en anglais), 64"World Spice Plants : Economic Usage, Botany, Taxonomy" (livre en anglais, page 150, par Johannes Seidemann) ;

dont biographie/références de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

Amakura, Y et al, 2002, Constituents and their antioxidant effects in eucalyptus leaf extract used as a natural food additive. Food Chemistry 77:47-56 ; Brown, D., 2002, The Royal Horticultural Society encyclopedia of Herbs and their uses. DK Books. p 207 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 140 ; Morton, ; Tanaka, ; Voy. rech. Perouse 1:153, t. 13. 1800