

***Eucalyptus leucoxylon* F. Muell., 1854**

Identifiants : 1545/eucleu

**Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze ([Le Potager de mes/nos Rêves](#))
Dernière modification le 23/09/2020**

- **Classification/taxinomie :**
 - **Famille :** *Myrtaceae* ;
 - **Nom complet :** *Eucalyptus leucoxylon* subsp. *leucoxylon* ;
- **Nom(s) anglais et/ou international(aux) :** *black box, yellow gum* ;



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

Une huile essentielle, à partir des feuilles, est utilisée comme arôme alimentaire dans les produits de boulangerie (pâtisseries), la crème glacée (glaces) et les bonbons (sucreries/confiseries) ;



Précautions à prendre :

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

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



Par Arthur Chapman, via flickr

- **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 leucoxylon*" : [pages](#), [images](#) ;
dont livres et bases de données : 0"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" (en anglais) ;
dont biographie/références de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 141 ; Morton, ; Trans. & Proc. Victorian Inst. Advancem. Sci. 1854-1855:33. 1855