

Eucalyptus polybractea R. T. Baker, 1901

Identifiants : 1558/eucpol

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze ([Le Potager de mes/nos Rêves](#))

Dernière modification le 19/09/2020

- Classification/taxinomie :
 - Famille : Myrtaceae ;
- Nom(s) anglais et/ou international(aux) : blue mallee ;
- Rusticité (résistance face au froid/gel) : zone 9 ;



(s : huile essentielle

- Rapport de consommation et comestibilité/comestibilité 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 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") d'une autre espèce d'Eucalyptus, pour plus d'informations.

- Nombre de graines au gramme : 400 ;
- 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 polybractea" : [pages](#), [images](#) ;

dont livres et bases de données : "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, ; Proc. Linn. Soc. New South Wales 25:692. 1901