

Lavandula angustifolia Mill., 1768 (Lavande vraie)

Identifiants : 1979/labvaug

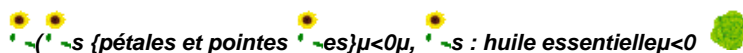
Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze ([Le Potager de mes/nos Rêves](#))

Dernière modification le 28/09/2020

• Classification/taxinomie :

◦ Famille : Lamiaceae ;

- Synonymes : *Lavandula officinalis* Chaix 1786, *Lavandula vera* 1805 [subsp. *angustifolia*], dont homonymes : *Lavandula angustifolia* (nom invalide [erreur = écriture/orthographe incorrecte/fausse/erronée] ou va ;
- Synonymes français : lavande [*Lavandula angustifolia* et subsp. *angustifolia*], lavande à feuilles étroites [*Lavandula angustifolia* et subsp. *angustifolia*], Lavande vraie [subsp. *angustifolia*], lavande officinale [*Lavandula angustifolia* et subsp. *angustifolia*], lavande de montagne [*Lavandula angustifolia* et subsp. *angustifolia*], lavande fine [*Lavandula angustifolia* et subsp. *angustifolia*], lavande des Pyrénées [subsp. *pyrenaica*], faux nard, garde-robe, lavande commune, lavande femelle, nard d'Italie, lavande à feuilles aigues, lavande anglaise (également attribué à *Lavandula dentata*), lavande des Alpes, lavande espic, espic, casidounne, fleur de la Reine, toute saine ;
- Nom(s) anglais et/ou international(aux) : common Lavender, common lavender [subsp. *angustifolia*], English lavender [subsp. *angustifolia*], garden lavender [subsp. *angustifolia*], lavender, lavender [subsp. *angustifolia*], Pyrenean lavender [subsp. *pyrenaica*], true Lavender, true lavender [subsp. *angustifolia*], Dutch lavender, khuzama [subsp. *angustifolia*] (cn transcrit), xun yi cao [subsp. *angustifolia*] (cn transcrit), echter lavendel (de), Gartenlavendel (de), Schmalblättriger Lavendel (de), echter Lavendel [subsp. *angustifolia*] (de), Lavendel [subsp. *angustifolia*] (de), lavanda vera (it), spigo (it), Lavendel (de), lavanda [subsp. *angustifolia*] (it), alfazema [subsp. *angustifolia*] (pt), lavanda apte?naja [subsp. *angustifolia*] (ru translittéré), espigol (es), espliego (es), espliego común [subsp. *angustifolia*] (es), lavanda [subsp. *angustifolia*] (es), lavanda fina [subsp. *angustifolia*] (es), lavandula [subsp. *angustifolia*] (es), alhucema (es), lavendel (sv), pyrenélavendel [subsp. *pyrenaica*] (sv), aspic (cat), barmaió (cat), espic (cat), espigol femella (cat), lavanda (cat), gewone lavendel (nl) ;
- Rusticité (résistance face au froid/gel) : zone 6 ou 7 ;



• Note : **

• Note perso : ***

- Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) : Feuille (feuillesμ<0(+x)μ, 27(+x)μ {fraîches ou séchéesμ<0(+x)μ} [assaisonnementμ<0(+x)μ] {condimentμ<0(+x)μ aromatique/aromatisantμ<0(+x)μ} et fleur (fleurs {pétales et pointes fleuries}μ<0(+x)μ) {fraîches ou séchéesμ<0(+x)μ} [assaisonnementμ<0(+x)μ] {condiment aromatique/aromatisantμ<0(+x)μ} μ, herbe, épice, garnitureμ<0(+x)μ et base boissons/brevagesμ<0(+x)μ {tisanesμ<0(+x)μ} ; et extraitμ<0(+x)μ fleurs : huile essentielleμ<0(+x)μ [assaisonnementμ<0(+x)μ] {arômeμ<0(+x)μ} comestiblesμ<0(+x)μ ;

Feuilles utilisées comme condimentμ<0(+x)μ. Fleurs comme aromatisant, herbe, épice. Les fleurs et les feuilles fraîches ou séchées peuvent être utilisées pour aromatiser les gelées, crème glacée et fromages ; les feuilles, pétales et pointes fleuries sont ajoutées aux salades, sauces, soupes, ragoûts, confitures et gelées.

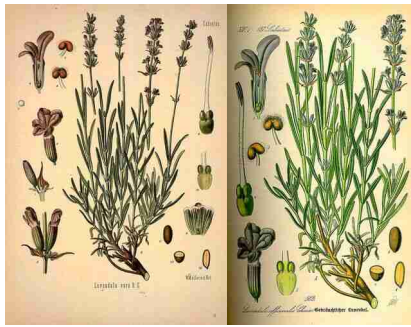
Les fleurs peuvent être confites et utilisées comme garniture dans les boissons gazeuses ; les fleurs fraîches ou séchées sont utilisées pour le thé ; elles donnent une huile essentielle utilisée comme arôme dans l'industrie alimentaireμ<0(+x)μ ;



Précautions à prendre :

ATTENTION : l'huile volatile peut rarement entraîner une sensibilisationμ<5(+x)μ.

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



De gauche à droite :

Par Koehler F.E. (*Medizinal Pflanzen*, vol. 1: t. 60, 1887), via plantillustrations.org

Par Thomé O.W. (*Flora von Deutschland Österreich und der Schweiz, Tafeln*, vol. 4: t. 512, 1885), via plantillustrations.org

• Liens, sources et/ou références :

- ["Plants For a Future" \(en anglais\) et sa traduction Plantes d'Avenir](#) ;
- **Wikipedia** :
 - https://fr.wikipedia.org/wiki/Lavandula_angustifolia (en français) ;
 - https://de.wikipedia.org/wiki/Echter_Lavendel (source en anglais) ;
 - https://en.wikipedia.org/wiki/Lavandula_angustifolia (source en anglais) ;
- **Tela Botanica** : <https://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-38072> ;
- **Jardin! L'Encyclopédie** : https://nature.jardin.free.fr/arbrisseau/ft_lavande.html ;
- **Aroma-Zone** : <https://www.aroma-zone.com/aroma/fichelavandevraie.asp> ;

dont classification :

- ["The Plant List" \(en anglais\)](#) ;
- ["GRIN" \(en anglais\)](#) ;
- [INPI \(recherche en anglais\)](#) ;

dont Google (recherche de/pour) "Lavandula angustifolia" : [pages](#), [images](#) | "Lavande vraie" : [pages](#) ;

dont livres et bases de données : 0"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" (en anglais), 27Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 172 [Lavandula officinalis Chaix], par Louis Bubenicek) ;

dont biographie/références de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

Ambasta, S.P. (Ed.), 2000, *The Useful Plants of India*. CSIR India. p 319 ; Blamey, M and Grey-Wilson, C., 2005, *Wild flowers of the Mediterranean*. A & C Black London. p 401 ; Bodkin, F., 1991, *Encyclopedia Botanica*. Cornstalk publishing, p 622 ; Bremness, L., 1994, *Herbs*. Collins Eyewitness Handbooks. Harper Collins. p 112 ; Brown, D., 2002, *The Royal Horticultural Society encyclopedia of Herbs and their uses*. DK Books. p 251 ; Burnie, G & Fenton-Smith, J., 1999, *A Grower's Guide to Herbs*. Murdoch Books. p 42 ; Cundall, P., (ed.), 2004, *Gardening Australia: flora: the gardener's bible*. ABC Books. p 801 ; Etherington, K., & Imwold, D., (Eds), 2001, *Botanica's Trees & Shrubs. The illustrated A-Z of over 8500 trees and shrubs*. Random House, Australia. p 425 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 126 ; Gard. dict. ed. 8: Lavandula no. 2. 1768 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 374 (As Lavandula vera) ; Hemphill, I, 2002, *Spice Notes*. Macmillan. p 218 ; Hibbert, M., 2002, *The Aussie Plant Finder 2002, Florilegium*. p 179 ; Hussey, B.M.J., Keighery, G.J., Cousens, R.D., Dodd, J., Lloyd, S.G., 1997, *Western Weeds. A guide to the weeds of Western Australia*. Plant Protection Society of Western Australia. p 168 ; Joyce, D., 1998, *The Garden Plant Selector*. Ryland, Peters and Small. p 147 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, *The Cambridge World History of Food*. CUP p 433, 1799 (As Lavandula officinalis) ; Kremer, B.P., 1995, *Shrubs in the Wild and in Gardens*. Barrons. p 85. ; Lawton, B.P., 2002, *Mints. A Family of Herbs and Ornamentals*. Timber Press, Portland, Oregon. p 140 ; Li Hai-wen, Hedge, I.C., Lamiaceae. *Flora of China*. ; Lord, E.E., & Willis, J.H., 1999, *Shrubs and Trees for Australian gardens*. Lothian. p 242 ; PROSEA handbook Volume 13 Spices. p 277 ; Rigat, M et al, 2009, *Ethnobotany of Food Plants in the High River Ter Valley (Pyrenees, catalonia, Iberian Peninsula): Non-Crop Food Vascular Plants and*

Crop Food Plants with medicinal Properties. Ecology of Food and Nutrition, 48:303-327 ; Seidemann J., 2005, World Spice Plants. Economic Usage, Botany, Taxonomy. Springer. p 200 ; Skinner, G. & Brown, C., 1981, Simply Living. A gatherer's guide to New Zealand's fields, forests and shores. Reed. p 47 ; Skinner, G. & Brown, C., 1981, Simply Living. A gatherer's guide to New Zealand's fields, forests and shores. Reed. p 47 (As Lavandula vera)