

# Lavandula angustifolia Mill., 1768 (Lavande vraie)

Identifiants : 18091/labvaug

Association du Potager de mes/nos Rêves (<https://lepotager-demesreves.fr>)

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 16/04/2024

- **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 : Lavandula ;

- **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 aiguës, lavande anglaise (également attribué à *Lavandula dentata*), lavande des Alpes, lavande espic, espic, casidounne, fleur de la Reine, toute saine ;

- **Nom(s) anglais, local(aux) 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), espígol femella (cat), lavanda (cat), gewone lavendel (nl) ;

- **Rusticité (résistance face au froid/gel) :** -15 à -20°C (premiers dégâts dès -5°C) ;



- **Note comestibilité :** \*\*

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

Les fleurs et les feuilles, fraîches ou séchées, sont 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 servent également à réaliser des tisanes/infusion.

Détails :

Feuille (feuilles<sup>0(+x),27(+x)</sup> {fraîches ou séchées<sup>{{(0(+x))}}</sup> } [assaisonnement<sup>{{((dp\*)(27(+x))}</sup> {condiment<sup>27(+x)</sup> aromatique/aromatisant<sup>{{(--0(+x)(dp\*))}}</sup>]) et fleur (fleurs {pétales et pointes fleuries<sup>{{(0(+x))}}</sup> } {fraîches ou séchées<sup>{{(0(+x))}}</sup> } [assaisonnement<sup>{{((dp\*)(0(+x))}</sup> {condiment aromatique/aromatisant<sup>{{(--0(+x)(dp\*))}</sup>, herbe, épice}, garniture<sup>{{(0(+x))}}</sup> et base boissons/brevages<sup>{{((dp\*)(0(+x))}</sup> {tisanes<sup>0(+x)</sup>}); et extrait<sup>(dp\*)(0(+x))</sup> fleurs : huile essentielle<sup>{{(0(+x))}</sup> [assaisonnement<sup>{{((dp\*)(0(+x))}</sup> {arôme<sup>0(+x)</sup>])] comestibles<sup>0(+x)</sup>.

Feuilles utilisées comme condiment<sup>{{(27(+x))}</sup>. 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 alimentaire<sup>{{(0(+x))}</sup>.

Les fleurs et les feuilles fraîches ou séchées peuvent être utilisées pour parfumer les gelées, les glaces et les fromages. Les feuilles, les pétales et les pointes de fleurs sont ajoutés aux salades, vinaigrettes, soupes, ragoûts, confitures et gelées. Les fleurs peuvent être confites et utilisées comme garniture dans les boissons gazeuses. Des fleurs fraîches ou séchées sont utilisées pour le thé. Il donne une huile essentielle utilisée comme arôme dans la fabrication alimentaire



**ATTENTION** : l'huile volatile peut rarement entraîner une sensibilisation. **ATTENTION** : l'huile volatile peut rarement entraîner une sensibilisation<sup>{{(5(+))}</sup>.

- Note médicinale : \*\*\*

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



De gauche à droite :

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

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

Par Dimitri Neyt (DimiTalen, DimiCalifornia), via wikimedia

- Autres infos :

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- Distribution :

C'est une plante tempérée. Il convient aux positions ensoleillées sèches et exposées. Il a besoin d'un sol alcalin bien drainé. C'est une plante qui résiste au gel. Il ne convient pas aux tropiques ou aux zones très humides. Il fait mieux dans les climats frais ou chauds avec des précipitations hivernales. Il pousse entre 600 et 1200 m d'altitude dans le sud de l'Europe. Il convient aux zones de rusticité 5-10<sup>{{(0(+x))}</sup> (traduction automatique).

**Original** : It is a temperate plant. It suits dry exposed sunny positions. It needs a well drained alkaline soil. It is a plant that can withstand frost. It does not suit the tropics or very humid areas. It does best in cool or warm climates with a winter rainfall. It grows between 600-1200 m altitude in southern Europe. It suits hardiness zones 5-10<sup>{{(0(+x))}</sup>.

- Localisation :

Afrique, Asie, Australie, Grande-Bretagne, Canada, Chine, RD Congo, Crimée, Croatie, Europe, France, Grèce,

Inde, Indonésie, Italie, Méditerranée, Nouvelle-Zélande, Amérique du Nord, Pakistan, Asie du Sud-Est, Serbie, Espagne, Suisse, Tasmanie, Yougoslavie<sup>{{(0+X)}} (traduction automatique)</sup>.

Original : Africa, Asia, Australia, Britain, Canada, China, Congo DR, Crimea, Croatia, Europe, France, Greece, India, Indonesia, Italy, Mediterranean, New Zealand, North America, Pakistan, SE Asia, Serbia, Spain, Switzerland, Tasmania, Yugoslavia<sup>{{(0+X)}}.</sup>

◦ Notes :

Il existe environ 28 espèces de Lavandula<sup>{{(0+X)}} (traduction automatique)</sup>.

Original : There are about 28 Lavandula species<sup>{{(0+X)}}.</sup>

• Liens, sources et/ou références :

- Tela Botanica : <https://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-38072> ;
- Jardin! L'Encyclopédie : [https://nature.jardin.free.fr/arbrisseau/ft\\_lavande.html](https://nature.jardin.free.fr/arbrisseau/ft_lavande.html) ;
- Aroma-Zone : <https://www.aroma-zone.com/aroma/fichelavandevraie.asp> ;
- Wikipedia :
  - [https://fr.wikipedia.org/wiki/Lavandula\\_angustifolia](https://fr.wikipedia.org/wiki/Lavandula_angustifolia) (en français) ;
  - [https://de.wikipedia.org/wiki/Echter\\_Lavendel](https://de.wikipedia.org/wiki/Echter_Lavendel) (source en anglais) ;
  - [https://en.wikipedia.org/wiki/Lavandula\\_angustifolia](https://en.wikipedia.org/wiki/Lavandula_angustifolia) (source en anglais) ;
- <sup>5</sup>"Plants For a Future" (en anglais) : [https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Lavandula\\_angustifolia](https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Lavandula_angustifolia) ;

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : [www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-108971](http://www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-108971) ;
- "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=21677> ;

dont livres et bases de données : <sup>0</sup>"Food Plants International" (en anglais), 27Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 172 [Lavandula officinalis Chaix], par Louis Bubenicek) ;

dont biographie/références de <sup>0</sup>"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)