

Lavandula stoechas L., 1753 (Lavande stéchade)

Identifiants : 1983/lavstoe

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze ([Le Potager de mes/nos Rêves](#))
Dernière modification le 22/09/2020

- Classification/taxinomie :

- Famille : Lamiaceae ;

- Synonymes français : lavande papillon (plutôt attribué à *Lavandula pedunculata* subsp. *pedunculata*), lavande à toupet [*Lavandula stoechas* et subsp. *stoechas*], lavande des îles d'Hyères, lavande des stoechades [subsp. *stoechas*], lavande maritime [subsp. *stoechas*], lavande stéchade [subsp. *stoechas*], stéchas d'Arabic, lavande stoechade, stoechade, lavande des Maures ;
- Nom(s) anglais et/ou international(aux) : bush lavender [subsp. *stoechas*], common French lavender [subsp. *stoechas*], French lavender [subsp. *stoechas*], French lavender, Italian lavender [subsp. *stoechas*], Italian lavender, Spanish lavender [subsp. *stoechas*], Spanish lavender, topped lavender [subsp. *stoechas*], topped lavender, wild lavender, lavender, butterfly lavender, fringed lavender, Spaanse laventel [subsp. *stoechas*] (af), rosmáninha [subsp. *luiseri*] (pt), cantueso (es), cantahueso (es), cantueso morisco (es), skärmlavendel (sv), Ährenförmiger Lavendel (de), Schopflavendel (de), cabeçuda (cat), tomaní (cat), romaní mascle (cat), kuiflavendel (nl), lavanda di monte (it), Lavanda selvatica (it), steca (it), stecaole (it), stigadosso (it) ;
- Rusticité (résistance face au froid/gel) : {-5°C ;



- Note perso : **

- Rapport de consommation et comestibilité/comestibilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) : Fleur (fleurs $\mu_{0(+x),27(+x)\mu}$ [assaisonnement {condiment aromatique $\mu_{\{(dp^*)(0(+x),27(+x))\mu}$ /aromatisant $\mu_{0(+x),27(+x)\mu}$, épice $\mu_{0(+x)\mu}$ }}] et feuille (feuilles $\mu_{27(+x)\mu}$ [assaisonnement {condiment aromatique $\mu_{\{(dp^*)(27(+x))\mu}$ /aromatisant $\mu_{27(+x)\mu}$ }}] comestibles $\mu_{0(+x)\mu}$;

Fleurs $\mu_{0(+x),27(+x)\mu}$ et feuilles $\mu_{\{(27(+x)\mu}$ utilisées comme aromatisant $\mu_{\{(0(+x),\{(27(+x)\mu}$. Épice, miel. La plante produit un miel doré foncé $\mu_{\{(0(+x)\mu}$;



Précautions à prendre :

néant, inconnus ou indéterminés.

- Catégories : pscf ;

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



De gauche à droite :

Par Sibthorp J., Smith J.E. (*Flora Graeca*, vol. 6: p. 40, t. 549, 1826), via plantillustrations.org
Par Fir0002 (travail personnel), via [Wikimedia Commons](https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Lavandula_stoechas.jpg)

• **Liens, sources et/ou références :**

- ["Plants For a Future" \(en anglais\)](#) et sa traduction [Plantes d'Avenir](#) ;
- **Wikipedia** :
 - https://fr.wikipedia.org/wiki/Lavandula_stoechas (en français) ;
 - https://en.wikipedia.org/wiki/Lavandula_stoechas (source en anglais) ;
 - <https://de.wikipedia.org/wiki/Schopf-Lavendel> (source en anglais) ;
- **Tela Botanica** : <https://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-75211> ;
- **Jardin! L'Encyclopédie** : https://nature.jardin.free.fr/arbrisseau/ft_lavan.html ;
- **FloreAlpes** : https://www.floreAlpes.com/fiche_lavandulastoechias.php ;

dont classification :

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

dont Google (recherche de/pour) "Lavandula stoechas" : [pages](#), [images](#) / "Lavande stéchéade" : [pages](#) ;

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

dont biographie/références de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

Blamey, M and Grey-Wilson, C., 2005, *Wild flowers of the Mediterranean*. A & C Black London. p 400 ; Brown, D., 2002, *The Royal Horticultural Society encyclopedia of Herbs and their uses*. DK Books. p 256 ; Cundall, P., (ed.), 2004, *Gardening Australia: flora: the gardener's bible*. ABC Books. p 802 ; Etherington, K., & Imwold, D., (Eds), 2001, *Botanica's Trees & Shrubs. The illustrated A-Z of over 8500 trees and shrubs*. Random House, Australia. p 427 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 127 ; Hibbert, M., 2002, *The Aussie Plant Finder 2002, Florilegium*. p 180 ; Lawton, B.P., 2002, *Mints. A Family of Herbs and Ornamentals*. Timber Press, Portland, Oregon. p 140 ; Marinelli, J. (Ed), 2004, *Plant. DK*. p 459 ; Morley, B. & Everard, B., 1970, *Wild Flowers of the World*. Ebury press. Plate 37 ; PROSEA handbook Volume 13 Spices. p 277 ; Seidemann J., 2005, *World Spice Plants. Economic Usage, Botany, Taxonomy*. Springer. p 200 ; Sp. pl. 2:573. 1753