

Osmanthus fragrans Lour., 1790 (Osmanthe fragrante)

Identifiants : 2369/osmfra

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze ([Le Potager de mes/nos Rêves](#))
Dernière modification le 20/09/2020

- **Classification/taxinomie :**
 - **Famille :** Oleaceae ;
- **Synonymes :** *Osmanthus aurantiacus* (Makino) Nakai 1922 [var. *aurantiacus*] ;
- **Synonymes français :** osmanthe parfumée, olivier odorant, olivier de Chine ;
- **Nom(s) anglais et/ou international(aux) :** sweet olive, sweet osmanthus, fragrant olive ;
- **Rusticité (résistance face au froid/gel) :** -10/-12 (zone 7) mais 0/-2 (Zone 9) selon b et t et semences du puy ;

- **Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) :** Partie(s) comestible(s) $\mu\{\{0(+x)\mu$: fruit, fleurs, fleurs - thé $\mu\{\{0(+x)\mu$.
Utilisation(s)/usage(s) comestible(s) $\mu\{\{0(+x)\mu$:
 - les fleurs ont été utilisées pour parfumer le thé ; elles sont également utilisées pour aromatiser les vins, liqueurs et douceurs comme la soupe de graines de lotus, des pâtisseries et des poires cuites à la vapeur ;
 - les fruits verts sont conservés dans la saumure comme les olives ; les fruits sont consommés $\mu\{\{0(+x)\mu$.



Précautions à prendre :

néant, inconnus ou indéterminés.

- **Nombre de graines au gramme :** 3,7 ;

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

dont classification :

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

dont Google (recherche de/pour) "*Osmanthus fragrans*" : [pages](#), [images](#) / "*Osmanthe fragrante*" : [pages](#) ;

dont livres et bases de données : 0 "*FOOD PLANTS INTERNATIONAL*" (en anglais) ;

dont biographie/références de "*FOOD PLANTS INTERNATIONAL*" :

Ambasta, S.P. (Ed.), 2000, *The Useful Plants of India*. CSIR India. p 416 ; Bodkin, F., 1991, *Encyclopedia Botanica*. Cornstalk publishing, p 748 ; Brickell, C. (Ed.), 1999, *The Royal Horticultural Society A-Z Encyclopedia of Garden Plants*. Convent Garden Books. p 732 ; Chang Mei-chen, Qiu Lian-qing, Green, P.S., *Oleaceae. Flora of China*. ; Cundall, P., (ed.), 2004, *Gardening Australia: flora: the gardener's bible*. ABC Books. p 961 ; Etherington, K., & Imwold, D., (Eds), 2001, *Botanica's Trees & Shrubs. The illustrated A-Z of over 8500 trees and shrubs*. Random House, Australia. p 503 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 163 ; *Fl. cochinch.* 1:29. 1790 ; Green, P. S., 2003, *Synopsis of the Oleaceae from the Indian Sub-Continent*. *Kew Bulletin*, Vol. 58, No. 2 (2003), pp. 257-295 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 455 ; Hibbert, M., 2002, *The Aussie Plant Finder 2002, Florilegium*. p 215 ; Hu, Shiu-ying, 2005, *Food Plants of China*. The Chinese University Press. p 627 ; Lord, E.E., & Willis, J.H., 1999, *Shrubs and Trees for Australian gardens*. Lothian. p 248 ; *Plants for a Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK*. <http://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; Ryan, S., 2008, *Dicksonia. Rare Plants Manual*. Hyland House. p 44 ; Staples,

**G.W. and Herbst, D.R., 2005, *A tropical Garden Flora*. Bishop Museum Press, Honolulu, Hawaii. p 443 ; Tanaka, ;
Valder, P., 1999, *The Garden Plants of China. Florilegium*. p 313**