

***Pelargonium graveolens* L´Hér., 1789 (*Geranium odorant rose*)**

Identifiants : 23442/pelgra

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 26/04/2024

- **Classification phylogénétique :**

- **Clade :** Angiospermes ;
- **Clade :** Dicotylédones vraies ;
- **Clade :** Rosidées ;
- **Clade :** Malvidées ;
- **Ordre :** Geraniales ;
- **Famille :** Geraniaceae ;

- **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- **Règne :** Plantae ;
- **Division :** Magnoliophyta ;
- **Classe :** Magnoliopsida ;
- **Ordre :** Geraniales ;
- **Famille :** Geraniaceae ;
- **Genre :** *Pelargonium* ;

- **Synonymes français :** *pélargonium odorant rose* (au parfum/senteur/arôme de), *géranium rosat*, *géranium à forte odeur* ;

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** *rose geranium*, *rose-scent geranium*, *peppermint-scented geranium*, *gerânio* (pt,br), *sardineira* (pt,br), *Rosengeranie* (de) ;

- **Rusticité (résistance face au froid/gel) :** -5°C ;



- **Note comestibilité :** **

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

Les feuilles et les fleurs sont utilisées pour donner de la saveur et du parfum aux jus de fruits, vins, desserts, soupes, gelées, sauces, crèmes et fruits ; les fleurs sont également consommées en salade, et les feuilles en infusion.

Détails :

Partie(s) comestible(s) : feuilles, fleurs, feuilles - thé

Utilisation(s)/usage(s) culinaire(s) :

Les feuilles et les fleurs sont utilisées pour donner de la saveur et du parfum aux jus, au vin, aux desserts, aux soupes, aux gelées, aux sauces, aux crèmes et aux fruits. Les fleurs sont également consommées dans les salades. Les feuilles sont brassées dans un thé



néant, inconnus ou indéterminés. néant, inconnus ou indéterminés.

- **Note médicinale :** ***

- **Usages médicaux :** C'est aussi une plante médicinale reconnue pour de nombreuses vertus : antibactériennes, antimycosiques, cicatrisantes... Il contient du citronnellol et du géraniol.

Ses propriétés toniques et astringentes en feront une huile essentielle courtisée dans le domaine de la cosmétique comme soin anti-âge naturel, redonnant de l'éclat aux peaux ternes ou aux visages bouffis. Elle apaisera de plus les peaux enflammées, les mycoses, les rougeurs, l'acné, les inflammations de la bouche. Enfin elle pourra accompagner en douceur la femme pour tous ses problèmes intimes. ;

- **Usages médicaux :** Il entre aussi dans la fabrication de nombreux parfums en remplacement de l'huile essentielle de rose beaucoup plus chère. ;

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



De gauche à droite :

Par Step, E., Bois, D., *Favourite flowers of garden and greenhouse (1896-1897) Favourite Fl. vol. 1 (1896)*, via plantillustrations

Par Trattinnick (Trattinnick), L., *Neue Arten von Pelargonien (1825-1832) Neu. Pelargonien vol. 4 (1829)*, via plantillustrations

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Distribution :**

C'est une plante subtropicale. Il pousse sur les montagnes et à l'ombre légère. Il peut pousser dans des endroits humides. Il pousse parmi les rochers. Au Zimbabwe, il pousse entre 1 500 et 2 300 m au-dessus du niveau de la mer^{{{(0(+x)) (traduction automatique)}}.

Original : It is a subtropical plant. It grows on mountains and in light shade. It can grow in moist locations. It grows among rocks. In Zimbabwe it grows between 1,500-2,300 m above sea level^{{{(0(+x))}}.

- **Localisation :**

Afrique, Australie, Bosnie, Amérique centrale, Costa Rica, Cuba, République dominicaine, Afrique de l'Est, Haïti, Mozambique, Porto Rico, Roumanie, Afrique du Sud, Afrique australe, Tasmanie, Antilles, Zimbabwe^{{{(0(+x)) (traduction automatique)}}.

Original : Africa, Australia, Bosnia, Central America, Costa Rica, Cuba, Dominican Republic, East Africa, Haiti, Mozambique, Puerto Rico, Romania, South Africa, Southern Africa, Tasmania, West Indies, Zimbabwe^{{{(0(+x))}}.

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

- ⁵"Plants For a Future" (en anglais) : https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Pelargonium_graveolens ;

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/tro-13900169 ;
- "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=317549> ;

dont livres et bases de données : ⁰"Food Plants International" (en anglais) ;

dont biographie/références de ⁰"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

W. Aiton, Hort. kew. 2:423. 1789 - [plants cultivated under this name differ from wild plants & may be of hybrid origin]; for authorship see comments in J. S. African Bot. 45:377-380. 1979 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 118 ; Joffe, P., 2007, Creative Gardening with Indigenous Plants. A South African Guide. Briza. p 169 ; Kapelle, M., et al, 2000, Useful plants within a Campesino Community in a Costa Rican Montane Cloud Forest. Mountain Research and Development, 20(2): 162-171 ; Pieroni, A., et al, 2012, "We are Italians!": The Hybrid Ethnobotany of a Venetian Diaspora in Eastern Romania. Human Ecology 40:435-451 ; Plants of Haiti Smithsonian Institute [https://botany.si.edu/antilles/West Indies](https://botany.si.edu/antilles/West%20Indies) ; Staples, G.W. and Herbst, D.R., 2005, A tropical Garden Flora. Bishop Museum Press, Honolulu, Hawaii. p 340