

Jasminum officinale L., 1753 cv. 'Aureum' (Jasmin officinal)

Identifiants : 17246/jasoff1

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 04/05/2024

- **Classification phylogénétique :**

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Dicotylédones vraies ;
- Clade : Astéridées ;
- Clade : Lamiidées ;
- Ordre : Lamiales ;
- Famille : Oleaceae ;

- **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Scrophulariales ;
- Famille : Oleaceae ;
- Genre : Jasminum ;

- **Synonymes :** Jasminum affine Royle ex Lindl, Jasminum officinale var. - several ;

- **Synonymes français :** jasmin blanc, jasmin commun ;

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** common jasmine, jasmine, jessamine, poet's jasmine, summer jasmine, white jasmine, su fang hua (cn transcrit) ;



- **Note comestibilité :** **

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

Fleur (fleurs^{0(+x)}) [nourriture/aliment et assaisonnement et/ou base boissons/brevages^{(((dp*))}) : aromatisant pour tisanes^{(((dp*))0(+x))} ; et **extrait** (dp*) : huile essentielle^{(((0(+x))}) [assaisonnement {arôme}^{(((dp*))0(+x))}] comestible^{0(+x)}.

Détails :

Fleurs, fleurs - aromate. Les fleurs sont mangées^{(((0(+x))}) ; elles sont aussi utilisées pour aromatiser ou parfumer le thé^{(((0(+x)),{{{--27(+x))}.

Elles produisent de l'huile essentielle qui donne une saveur aigre-douce aux produits de boulangerie, glaces, bonbons et chewing-gums^{(((0(+x))}.

Les fleurs sont mangées. Ils sont également utilisés pour le thé aromatisé ou parfumé. Ils produisent une huile essentielle qui donne une saveur douce-amère aux produits de boulangerie, à la crème glacée, aux bonbons et au chewing-gum



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

- **Note médicinale :** **

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



Par **Step E., Bois D.** (*Favourite flowers of garden and greenhouse*, vol. 3: t. 177, 1896-1897) [**D. Bois**], via plantillustrations.org

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

- **Tela Botanica** : <https://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-36290> ;
- **Jardin! L'Encyclopédie** : https://nature.jardin.free.fr/grimpante/ft_jasmin.html ;
- **Wikipedia** :
- [https://fr.wikipedia.org/wiki/Jasminum_officinale_\(en_français\)](https://fr.wikipedia.org/wiki/Jasminum_officinale_(en_français)) ;
- ⁵"**Plants For a Future**" (*en anglais*) : https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Jasminum_officinale-Aureum ;

dont classification :

- "**The Plant List**" (*en anglais*) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-351433 ;
- "**GRIN**" (*en anglais*) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=20668> ;

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

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

Brown, D., 2002, The Royal Horticultural Society encyclopedia of Herbs and their uses. DK Books. p 245 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 163 ; Green, P. S., 2003, Synopsis of the Oleaceae from the Indian Sub-Continent. Kew Bulletin, Vol. 58, No. 2 (2003), pp. 257-295 ; Morton, ; Seidemann J., 2005, World Spice Plants. Economic Usage, Botany, Taxonomy. Springer. p 187 ; Sp. pl. 1:7. 1753