

Lavandula angustifolia Mill., 1768 subsp. angustifolia (Lavande)

Identifiants : 18092/labvauga

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 : Lamiaceae ;

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Lamiales ;
- Famille : Lamiaceae ;
- Genre : Lavandula ;

- Synonymes : Lavandula vera 1805 ;

- Synonymes français : lavande à feuilles étroites, Lavande vraie ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : common lavender, English lavender, garden lavender, lavender, true lavender, khuzama (ar transcrit), xun yi cao (cn transcrit), echter Lavendel (de), Lavendel (de), lavanda (it), alfazema (pt), lavanda apte?naja (ru translittéré), espliego común (es), lavanda (es), lavanda fina (es), lavandula (es) ;



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

Feuilles utilisées comme condiment^{{{27(+x)}}}. 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^{{{0(+x)}}}.

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



néant, inconnus ou indéterminés. ATTENTION : l'huile volatile peut rarement entraîner une sensibilisation^{{{{5(+)}}}.

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

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

- **Tela Botanica** : <https://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-38073> ;

dont classification :

- **"The Plant List" (en anglais)** : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-108972 ;
- **"GRIN" (en anglais)** : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=453619> ;