

Lavandula stoechas L., 1753 subsp. luiseri Rozeira 1964

Identifiants : 18108/lavstoea

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 03/05/2024

- **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 ;

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** French lavender, Italian lavender, Spanish lavender , rosmaninha (pt) ;



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

Fleur (fleurs^{0(+x),27(+x)} [assaisonnement {condiment aromatique^{{{(dp*)(0(+x),27(+x))μ/aromatisantμ0(+x),27(+x)}}, épice^{0(+x)}}]}]) et **feuille** (feuilles^{27(+x)} [assaisonnement {condiment aromatique^{{{(dp*)(27(+x))μ/aromatisantμ27(+x)}}}]]) comestibles^{0(+x)}.

Détails :

Fleurs^{0(+x),27(+x)} et **feuilles**^{{{(27(+x))}}} utilisées comme aromatisant^{{{(0(+x)),{{(27(+x))}}}. Épice, miel. La plante produit un miel doré foncé^{{{(0(+x))}}}.

La plante produit un miel doré foncé. Les fleurs sont utilisées comme arôme. Les feuilles sont utilisées pour parfumer les escargots en cuisine. Ils sont également utilisés pour une tisane



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

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

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

dont classification :

- **"GRIN" (en anglais) :** <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=453631> ;