

# Osmanthus fragrans Lour., 1790 (Osmanthe fragrante)

Identifiants : 22543/osmfra

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 20/04/2024

- **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 : Osmanthus ;

- **Synonymes : Osmanthus aurantiacus (Makino) Nakai 1922 [var. aurantiacus] ;**

- **Synonymes français : osmanthe parfumée, olivier odorant, olivier de Chine ;**

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : sweet olive, sweet osmanthus, fragrant olive , DiÀjeçlÇEi oljkovec, Gui flower, Guihua, Kwai-fah, Kwei-hua, Mu xi, Pohon teh zaitun, Shiling, Silang, Thanlwin-thi, Tree Rhinoceros, Tungrung, Usugi-mokusei, ;**

- **Rusticité (résistance face au froid/gel) : -10/-12°C (zone 7) mais 0/-2°C (Zone 9) selon b et t et semences du puy ;**



- **Note comestibilité : \*\***

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

Partie(s) comestible(s)<sup>{{(0(+x))}}</sup> : fruit, fleurs, fleurs - thé<sup>{{(0(+x))}}</sup>.

Utilisation(s)/usage(s) comestible(s)<sup>{{(0(+x))}}</sup> :

-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<sup>{{(0(+x))}}</sup>.

Les fleurs ont été utilisées pour parfumer le thé. Ils sont également utilisés pour aromatiser les vins, les liqueurs et les sucreries telles que la soupe aux graines de lotus, les pâtisseries et les poires cuites à la vapeur. Les fruits non mûrs sont conservés dans de la saumure comme les olives. Les fruits sont consommés



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

- **Note médicinale :** \*\*

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



Par Lettsom, J.C., *natural history of the tea-tree*, ed. 2 (1799) *Nat. Hist. Tea*, ed. 2 (1799) p. 42 , via *plantillustrations*

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Statut :**

**C'est une plante à épices bien connue. Il est souvent cultivé pour le parfum des fleurs**<sup>{{(0+X)}} (traduction automatique)</sup>.

**Original : It is a well known spice plant. It is often cultivated for the perfume of the flowers**<sup>{{(0+X)}}.</sup>

- **Distribution :**

**C'est une plante tempérée à subtropicale. Il pousse dans le sud de la Chine. Au Pakistan, il pousse dans l'Himalaya tempéré entre 1 200 et 2 200 m d'altitude. Il convient aux zones de rusticité 7-11. Jardins botaniques de Melbourne. Jardins botaniques de Kyneton. Au Yunnan**<sup>{{(0+X)}} (traduction automatique)</sup>.

**Original : It is a temperate to subtropical plant. It grows in S China. In Pakistan it grows in the temperate Himalayas between 1,200-2,200 m altitude. It suits hardiness zones 7-11. Melbourne Botanical gardens. Kyneton Botanical Gardens. In Yunnan**<sup>{{(0+X)}}.</sup>

- **Localisation :**

**Asie, Australie, Bangladesh, Chine \*, Hawaï, Himalaya \*, Inde, Indochine, Indonésie, Japon, Laos, Myanmar, Népal, Inde du nord-est, Pacifique, Pakistan, Asie du Sud-Est, Singapour, Slovaquie, Taïwan, Tasmanie, Thaïlande, États-Unis, Vietnam**<sup>{{(0+X)}} (traduction automatique)</sup>.

**Original : Asia, Australia, Bangladesh, China\*, Hawaii, Himalayas\*, India, Indochina, Indonesia, Japan, Laos, Myanmar, Nepal, Northeastern India, Pacific, Pakistan, SE Asia, Singapore, Slovenia, Taiwan, Tasmania, Thailand, USA, Vietnam**<sup>{{(0+X)}}.</sup>

- **Notes :**

**Il existe environ 15 à 30 espèces d'Osmanthus**<sup>{{(0+X)}} (traduction automatique)</sup>.

**Original : There are about 15-30 Osmanthus species**<sup>{{(0+X)}}.</sup>

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

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

- <sup>5</sup>"Plants For a Future" (en anglais) : [https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Osmanthus\\_fragrans](https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Osmanthus_fragrans) ;

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : [www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-354988](http://www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-354988) ;

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

dont biographie/références de <sup>0</sup>"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*. <https://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