

# ***Eucalyptus coccifera* Hook. f., 1847**

**Identifiants : 13229/euccoc**

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

**Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze**

**Dernière modification le 12/05/2024**

- **Classification phylogénétique :**

- **Clade : Angiospermes ;**
- **Clade : Dicotylédones vraies ;**
- **Clade : Rosidées ;**
- **Clade : Malvidées ;**
- **Ordre : Myrtales ;**
- **Famille : Myrtaceae ;**

- **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- **Règne : Plantae ;**
- **Division : Magnoliophyta ;**
- **Classe : Magnoliopsida ;**
- **Ordre : Myrtales ;**
- **Famille : Myrtaceae ;**
- **Genre : Eucalyptus ;**

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Mt. Wellington peppermint ;**



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

**Feuille (feuilles séchées<sup>(((239))</sup> [assaisonnement : aromate] ; et extrait feuilles<sup>(((dp))</sup> {huile essentielle<sup>(((239))</sup> [assaisonnement : arôme alimentaire]<sup>(((dp))</sup>) comestible.(1\*)**

**Détails :**

**L'Eucalyptus a une qualité tonique et astringente qui est utile dans les pastilles contre la toux et certains produits de boulangerie. La saveur résineuse de l'eucalyptus, qui rappelle le citron et la menthe poivrée, se marie bien avec du caramel ou du miel pour les sauces à dessert, ou du miel parfumé à l'ail et à la coriandre comme glaçage pour les viandes grillées. L'huile est très forte et doit être diluée pour utilisation dans les sauces<sup>(((239))</sup>.**



**(1\*)ATTENTION : le citronellal ou rhodinal, une huile essentielle présente dans la plupart des espèces d'eucalyptus, est très dangereux à plus ou moins haute(s) dose(s) ; voir lien pfaf ("5") d'une autre espèce d'Eucalyptus, pour plus d'informations.(1\*)ATTENTION : le citronellal ou rhodinal, une huile essentielle présente dans la plupart des espèces d'eucalyptus<sup>(((5+))</sup>, est très dangereux à plus ou moins haute(s) dose(s) ; voir lien pfaf ("5") d'une autre espèce d'Eucalyptus, pour plus d'informations<sup>(((dp))</sup>.**

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



**De gauche à droite :**

**Par Hooker J.D. (*The botany of the Antarctic voyage of H.M. discovery ships Erebus and Terror in the Years 1839-1843, under the command of Captain Sir James Clark Ross, vol. 3(1): t. 25, 1860*) [W.H. Fitch], via plantillustrations**  
**Par Houtte L. van (*Flore des serres et des jardin de l'Europe, vol. 7: t. 736, 1852*), via plantillustrations**

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

**dont classification :**

- **"The Plant List" (en anglais) :** [www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-72689](http://www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-72689) ;
- **"GRIN" (en anglais) :** <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=15877> ;

**dont livres et bases de données :** <sup>0</sup>"Food Plants International" (en anglais), 239 "The Herbalist in the Kitchen" (livre en anglais, pages 296 et 297, par Gary Allen) ;

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

**Brown, D., 2002, *The Royal Horticultural Society encyclopedia of Herbs and their uses*. DK Books. p 207 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 140 ; Robins, ; Walp., *Repert. bot. syst.* 2:926. 1843**