

# Eucalyptus dives Schauer, 1843

Identifiants : 13232/eucdiv

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 : 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) : broad-leaved peppermint, broad leaved peppermint-tree, native peppermint ;



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

Feuille (feuilles<sup>0(+),64(+x),239</sup> fraîches ou séchées<sup>{{(0+),239}}</sup> [assaisonnement<sup>0(+)</sup> : aromate<sup>64(+x)</sup>] ; feuilles séchées<sup>{{(0+)}}</sup> [base boissons/brevages<sup>{{(dp\*)}}</sup> : tisanes<sup>0(+)</sup>] ; et extrait<sup>(dp\*)</sup> feuilles<sup>0(+)</sup> {huile essentielle<sup>{{(0+),{{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> ; elle est utilisée pour aromatiser les sauces, vinaigrettes, desserts et les produits laitiers.

Les feuilles séchées sont utilisées pour le thé<sup>{{(0+),x}}</sup>.

Les feuilles fraîches ou séchées sont utilisées pour l'assaisonnement. Ils sont également la source d'une huile essentielle. Ceci est utilisé pour favoriser les sauces, les vinaigrettes, les desserts et les produits laitiers. Les feuilles séchées sont utilisées pour le thé. Attention: L'huile d'eucalyptus est toxique



(1\*)ATTENTION : le citronellal ou rhodinal, une huile essentielle présente dans la plupart des espèces d'eucalyptus, est toxique et 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<sup>0(+x)</sup> : le citronellal ou rhodinal, une huile essentielle présente dans la plupart des espèces d'eucalyptus<sup>{{(5+)}}</sup>, est toxique<sup>{{(0+)}}</sup> et 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)):



Par Maiden J.H. (Forest Flora of New South Wales, vol. 2: t. 75, 1904-1905) [M. Flockton], via plantillustrations

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Distribution :**

**C'est une plante tempérée. Il est originaire de NSW et de Victoria en Australie**<sup>{{{0(+x)}}}</sup> (traduction automatique).

**Original : It is a temperate plant. It is native to NSW and Victoria in Australia**<sup>{{{0(+x)}}}</sup>.

- **Localisation :**

**Australia\*, North America, South Africa, Sri Lanka, USA**<sup>{{{0(+x)}}}</sup> (traduction automatique).

**Original : Australia\*, North America, South Africa, Sri Lanka, USA**<sup>{{{0(+x)}}}</sup>.

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

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : [www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-72844](http://www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-72844) ;
- "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=15897> ;

dont livres et bases de données : <sup>64</sup>"World Spice Plants : Economic Usage, Botany, Taxonomy" (livre en anglais, page 150, par Johannes Seidemann), 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" :

Alice, L. & O'Quinn, T., Australian Bush Superfoods. Explore Australia p 122 ; 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, ; Seidemann J., 2005, World Spice Plants. Economic Usage, Botany, Taxonomy. Springer. p 150 ; Walp., Repert. bot. syst. 2:926. 1843