Eucalyptus globulus Labill., 1800 (Gommier bleu)

Identifiants : 13237/eucglo

Association du Potager de mes/nos Rêves (https://lepotager-demesreves.fr)
Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze
Dernière modification le 10/05/2024

- ***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 complet : Eucalyptus globulus subsp. globulus ;***
- ***Synonymes français : eucalyptus ;***
- ***Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : blue gum, Tasmanian blue gum, fever tree , Biligoma ;***
- ***Rusticité (résistance face au froid/gel) : zone 8 ;***

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

  Feuille (feuilles séchées$^{\{\{\{239}$ [assaisonnement : aromate] ; extrait$^{(dp*)}$ feuilles$^{0(5(+),+x),64(+x),239}$ fraîches ou séchées$^{\{\{\{0(5(+),+x)}$ {huile essentielle$^{\{\{\{0(5(+),+x),\{\{\{64(+x),\{\{\{239}$} [assaisonnement$^{(dp*)}$: arôme$^{0(5(+),+x),64(+x)}$ alimentaire$^{(dp*)}$]) comestible$^{0(5(+x)+x)}$.(1*)

  Détails :

  Une huile essentielle, distillée à partir des feuilles fraîches ou séchées, est utilisée comme substance aromatisante dans les bonbons, les produits de boulangerie (pâtisseries), la crème glacée (glaces)$^{\{\{\{\sim\sim0(5(+),+x)}$.

  Une huile essentielle distillée à partir des feuilles fraîches ou séchées. Il est utilisé pour aromatiser les bonbons, les produits de boulangerie, les glaces et les pâtisseries. Attention: L'huile d'eucalyptus est toxique

  (1*)ATTENTION : l'huile d'eucalyptus est toxique ; 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"), pour plus d'informations.(1*)ATTENTION$^{0(+x)}$: l'huile d'eucalyptus est toxique$^{\{\{\{0(+}$; le citronellal ou rhodinal, une huile essentielle présente dans la plupart des espèces d'eucalyptus$^{\{\{\{5(+}$, est très dangereux à plus ou moins haute(s) dose(s) ; voir lien pfaf ("5"), pour plus d'informations$^{\{\{\{(dp*)}$.
- ***Note médicinale : ****

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

Par Köhler F.E. (Medizinal Pflanzen, vol. 3: t. 40, 1890), via plantillustrations

- ***Autres infos :***

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

  - ***Distribution :***

C'est une plante tempérée. Arboretum Tasmania[{{{0(+x) (traduction automatique)].

Original : It is a temperate plant. Arboretum Tasmania[{{{0(+x)].

  - ***Localisation :***

Africa, Andes, Australia*, Bolivia, Central America, Chile, East Africa, Madagascar, North America, Slovenia, South America, Tasmania*, USA, Zimbabwe[{{{0(+x) (traduction automatique)].

Original : Africa, Andes, Australia*, Bolivia, Central America, Chile, East Africa, Madagascar, North America, Slovenia, South America, Tasmania*, USA, Zimbabwe[{{{0(+x)].

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

  - ***[5]"Plants For a Future" (en anglais) :*** 5https://www.pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Eucalyptus+globulus ***;***

dont classification :

  - ***"The Plant List" (en anglais) :*** www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-73008 ***;***
  - ***"GRIN" (en anglais) :*** https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=15919 ***;***

dont livres et bases de données : [0]"Food Plants International" (en anglais), 64"World Spice Plants : Economic Usage, Botany, Taxonomy" (livre en anglais, page 150, par Johannes Seidemann) ;

dont biographie/références de [0]"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

Amakura, Y et al, 2002, Constituents and their antioxidant effects in eucalyptus leaf extract used as a natural food additive. Food Chemistry 77:47-56 ; 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 ; Morton, ; Tanaka, ; Voy. rech. Perouse 1:153, t. 13. 1800