Jasminum odoratissimum L., 1753
(Jasmin jonquille)

Identifiants : 17244/jasodo

Association du Potager de mes/nos Rêves (https://lepotager-demesreves.fr)
Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze
Dernière modification le 09/05/2024

- ***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 : Jasminum ;***
- ***Synonymes : Jasminum odorum Salisb. [Illegitimate] ;***
- ***Synonymes français : jasmin odorant ;***
- ***Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : yellow jasmine, Madeira jasmine , duftender Jasmin (de), kanariejasmin (sv) ;***
- ***Rusticité (résistance face au froid/gel) : -6/-7°C ;***
- ***Note comestibilité : ****
- ***Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) :***

  Fleur (fleurs$^{0(+x)}$ [assaisonnement et/ou base boissons/breuvages$^{\{\{\{(dp*)}$: aromatisant pour tisanes$^{\{\{\{(dp*)(0(+x))}$) comestible$^{0(+x)}$.

  Détails :

  Fleurs - aromate. Les fleurs sont utilisées pour aromatiser et parfumer le thé$^{\{\{\{0(+x)}$.

  Les fleurs sont utilisées pour aromatiser et parfumer le thé

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

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

Par valenaann68, via flickr

- ***Autres infos :***

  dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

  - ***Distribution :***

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

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

  - ***Localisation :***

    Atlantique, Iles Canaries, France, Madère, Portugal, Taiwan[{{{0(+x) (traduction automatique)].

    Original : Atlantic, Canary Islands, France, Madeira, Portugal, Taiwan[{{{0(+x)].

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

  - ***Tela Botanica :*** https://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-36289 ***;***
  - ***"Dave's Garden" (en anglais) :*** https://davesgarden.com/guides/pf/go/102480/#b ***;***
  - ***[5]"Plants For a Future" (en anglais) :*** https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Jasminum_odoratissimum ***;***

    dont classification :

  - ***"The Plant List" (en anglais) :*** www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-351458 ***;***
  - ***"GRIN" (en anglais) :*** https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=20667 ***;***

    dont livres et bases de données : [0]"Food Plants International" (en anglais) ;

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

    Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 163 ; Seidemann J., 2005, World Spice Plants. Economic Usage, Botany, Taxonomy. Springer. p 187 ; Sp. pl. 1:7. 1753 ; Tanaka,