

# Lavandula x intermedia Emeric ex Loisel., 1828 (Lavandin)

Identifiants : 18110/lavxin

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 29/04/2024

- **Classification phylogénétique :**

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Dicotylédones vraies ;
- Clade : Astéridées ;
- Clade : Lamiidées ;
- Ordre : Lamiales ;
- Famille : Lamiaceae ;

- **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Lamiales ;
- Famille : Lamiaceae ;
- Genre : Lavandula ;

- **Synonymes :** Lavandula angustifolia x Lavandula latifolia, Lavandula intermedia ;

- **Synonymes français :** badasse, dauphiné, grosse lavande, lavande bâtarde ;

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** bastard lavender, broadleaf barren lavender, Dutch lavender, hybrid lavender, lavandin, lavender, garden lavender, espignola (ca), Spiklavendel (de), Lavandin (de), lavandino (it), lavanda (pt,br), lavandí (cat), ;

- **Rusticité (résistance face au froid/gel) :** -5 à -12°C, selon les cultivars ;



- **Note comestibilité :** \*\*

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

Fleur (fleurs<sup>0(+x)</sup>) [nourriture/aliment et/ou assaisonnement<sup>{{(dp\*)0(+x)}</sup> {épice<sup>0(+x)}</sup>}] ; et extrait<sup>(dp\*)0(+x)</sup> fleurs : huile essentielle<sup>{{0(+x)}</sup> [assaisonnement<sup>{{(dp\*)0(+x)}</sup> {arôme<sup>---0(+x)(dp\*)</sup>}] comestible<sup>0(+x)</sup>.

Détails :

Épice. Les fleurs sont utilisées pour produire une huile essentielle utilisée pour aromatiser des boissons, glaces, bonbons, desserts, pâtisseries et du vinaigre.

Les fleurs fraîches sont cristallisées ou ajoutées aux confitures et vinaigres<sup>{{0(+x)}</sup>.

Les fleurs sont utilisées pour produire une huile essentielle utilisée pour aromatiser les boissons, les glaces, les bonbons, les puddings, les pâtisseries et le vinaigre. Les fleurs fraîches sont cristallisées ou ajoutées aux confitures et vinaigres



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

- **Note médicinale :** \*\*

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



Par F. D. Richards, via flickr

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Distribution :**

**C'est une plante tempérée chaude. Il convient aux zones de rusticité 7-10**<sup>{{(0+x)} (traduction automatique)}</sup>.

**Original : It is a warm temperate plant. It suits hardiness zones 7-10**<sup>{{(0+x)}</sup>.

- **Localisation :**

**Asie, Australie, Grande-Bretagne, Europe, France, Slovénie, Suisse**<sup>{{(0+x)} (traduction automatique)}</sup>.

**Original : Asia, Australia, Britain, Europe, France, Slovenia, Switzerland**<sup>{{(0+x)}</sup>.

- **Notes :**

**Il existe environ 28 espèces de Lavandula**<sup>{{(0+x)} (traduction automatique)}</sup>.

**Original : There are about 28 Lavandula species**<sup>{{(0+x)}</sup>.

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

- **Tela Botanica :** <https://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-38093> ;
- **Jardin! L'Encyclopédie :** [https://nature.jardin.free.fr/arbrisseau/ft\\_lavandula.html](https://nature.jardin.free.fr/arbrisseau/ft_lavandula.html) ;
- <sup>5</sup>**"Plants For a Future" (en anglais) :** [https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Lavandula\\_x\\_intermedia](https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Lavandula_x_intermedia) ;

**dont classification :**

- **"The Plant List" (en anglais) :** [www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-109030](http://www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-109030) ;
- **"GRIN" (en anglais) :** <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=400265> ;

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

**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 255 ; Cundall, P., (ed.), 2004, Gardening Australia: flora: the gardener's bible. ABC Books. p 802 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 126 ; Fl. gall. ed. 2, 2:19. 1828 ; PROSEA handbook Volume 13 Spices. p 277**