

Plantes odorantes

ZUNINO Fabien - Avril 2001

Taxon	Partie	Description de l'odeur
<i>Abies grandis</i>	Feuilles froissées	Sent la citronnelle
<i>Adoxa moschatellina</i>		Odeur de musc (j'en ai trouvé la semaine dernière mais j'avais le nez bouché et au séchage elle avait perdu son odeur)
<i>Agrimonia procera</i> Wallr. (= <i>A. odorata</i> = <i>A. repens</i>) - Rosaceae.	Feuilles	Les feuilles froissées dégagent une odeur citronnée. Caractère supplémentaire (pour ceux qui n'ont pas le rhume des foins) permettant de la distinguer de <i>A. eupatoria</i>
<i>Alliaria petiolata</i> (= <i>officinalis</i>)		Odeur alliagée
<i>Allium ursinum</i> L.		Feuilles à forte odeur d'ail !
<i>Anthemis Cotula</i> L.		Fournier, dans les Quatre flores, mentionne aussi une camomille puante, dite maroute : <i>Anthemis cotula</i> L. Je l'indique mais il reste à la sentir pour préciser la nature de l'odeur
<i>Anthoxanthum odoratum</i>		Les plantes à coumarine (odeur de foin):
<i>Anthoxanthum odoratum</i> L.		Racines à odeur de coumarine
<i>Artemisia camphorata</i>	Feuilles	Froissées = odeur de camphre; mais plus surprenant, base ligneuse broyée, odeur vinaigrée, ou mieux cornichons au vinaigre
<i>Asarum europaeum</i>		Odeur poivrée
<i>Asperula odorata</i>		L'asperule odorante, dans les hêtraies à odeur propre (sui generis) à l'état frais, mais qui dégage une odeur de coumarine en se desséchant (odeur déjà indiquée pour racines d' <i>anthoxanthum odoratum</i>)
<i>Ballota nigra meridionalis</i> = <i>B. foetida</i>	Feuilles	Odeur de poussière
<i>Barlia</i> = <i>Himantoglossum robertiana</i>	Fleurs	Légère odeur "d'Iris"...
<i>Bellis perennis</i>	Fleurs	Odeur d'urine
<i>Bituminaria</i> = <i>Psoralea bituminosa</i>	Feuilles	Odeur de bitume
<i>Calamintha nepeta</i>	Feuilles	Odeur de "menthe forte un peu poivrée"...
<i>Calamintha officinalis</i>		Odeur de menthe un peu écoeurante (à mon goût). En touffe très basse, qui sent la pomme, ce qu'indique d'ailleurs le nom grec de la plante, traduit par camomille, soit "la pomme au ras du sol". Son odeur délicate émane du feuillage et de la fleur.
camomille		

Taxon	Partie	Description de l'odeur
Camphorosma monspeliaca		Odeur de camphre
Cannabis sativa	Feuilles	Odeur de "chanvre"... (c.à.d. odeur de résine citronnée)
Chiliadenus=Inula saxatilis	Feuilles	Odeur forte de "bonbons MENTOS à la menthe" ??
Convalaria majalis	Feuilles	Odeur de fraise - (blague d'Agnès et Seb !!!)
Crepis foetida	Feuilles	Odeur d'iode (comme le produit chimique qui fait bleuir l'amidon de la mie de pain...)
Daphne mezereum		Je ne saurais donner un qualificatif pour les fleurs très parfumées du Daphne mezereum. La Flore de Bonnier indique "parfum suave"!
Daucus carota s.l	Feuilles	Odeur de "plant de carotte"... (pas exactement la même odeur que la racine !)
Dictamnus albus		Odeur d'essence de girofle
Diploxys tenuifolia	Feuilles	Odeur d'ammoniac
Diploxys tenuifolia		Odeur et goût de riquette (ou roquette), très bon en salade !
Dittrichia=Inula viscosa	Feuilles	Odeur "d'inule visqueuse"... là d'accord c'est vrai on peut faire mieux. Je vais tacher de décrire cette odeur bien particulière dès que je croise de l'inule visqueuse !
Erodium (E. lebelii je crois)		Dont les feuilles émettent une forte odeur de carotte lorsqu'on les froisse et qui constitue un caractère de détermination extrêmement efficace
Erysimum odoratum	Fleur très odorantes, mais odeur difficile à caractériser.
Foeniculum vulgare	Feuilles	Odeur anisée de "fenouil"...
Genista sp	Fleurs	Odeur de "genêt"... (mais certains sont inodores !)
Geranium robertianum s.l	Feuilles	Odeur de poussière
Geum urbanum	Racines	Clou de girofle (je l'utilise d'ailleurs en cuisine)
Helichrysum stoechas	Feuilles	Odeur de glutamate (cf. par ex. les biscuits apéritifs au "gout bacon"...) "Odeur de Curry"
Helichrysum stoechas		Avec son odeur de curry lorsqu'on froisse la plante
Helichrysum stoechas L. (Moench)		Fournier indique par ailleurs un Helichrysum foetidum L.(Cassini) venant d'Afrique du Sud et naturalisé dans le Cotentin et le Finistère .
Himantoglossum hircinum		(Orchis bouc), comme son nom vernaculaire l'évoque si bien, cette orchidée dégage une effluve de bouc surtout en fin de journée ensoleillée.
Hyssopus officinalis	Feuilles	Faible odeur de "sariette"...
Iris foetidissima		Les feuilles ont une odeur de Gigot (d'où son nom: iris Gigot)
Iris sp., Narcissus sp	Fleurs	Fortes odeurs fruitées difficiles à distinguer et à décrire (?)
La Mandragore		Sentirait très fortement la pomme (mais je ne l'ai pas sentie personnellement, les gibets se faisant rares !!)
Lavandula sp.	Feuilles	Odeur de "lavande"...

Taxon	Partie	Description de l'odeur
Lavandula stoechas		Odeur de lavande tirant sur une odeur pharmaceutique
Lobularia=Alyssum maritima	Fleurs	Odeur de miel
Lonicera sp	Fleurs	Odeur de "chèvrefeuille"... (cf. beaucoup de "désodorisant pour toilettes" !)
Matricaria Discoidea DC		Dont les capitules sentent distinctement l'ananas
Mélilots		Les plantes à coumarine (odeur de foin):
Melissa officinalis	Feuilles	Odeur de citronnelle
Melittis melissophyllum		Les plantes à coumarine (odeur de foin):
Mentha aquatica		Odeur de menthe douceâtre
Mentha arvensis		Odeur de dentifrice à la menthe ou de chewing gum
Mentha sp	Feuilles	Odeur de "menthe"...
Meum athamanticum:	Feuilles	Odeur de fenouil avec parfois des notes mentholées (extra pour parfumer une soupe de légumes). Les akènes sont aussi très parfumés (super sur du munster bien fait= c'est le cumin des Vosges).
Muscari atlanticum (=racemosum)	Fleurs	Odeur de prune
Muscari botryoides ssp lelievrei	Fleurs	Odeur de violette légère et très fugace (selon les flores de Boreau et de Hy)
Muscari neglectum	Fleurs	Odeur de prune
Myrrhis odorata (L) Scop		Cerfeuil musqué -montagnard, à odeur d'anis prononcé e toute la plante, ce qui aide à la distinguer de certains Chaerophyllum voisins et des Anthriscus comme A. silvestris le cerfeuil d'âne
Orchis coriophora subsp. coriophora		Dont les fleurs sentent la punaise et sa sous-espèce fragrans qui sent la vanille (d'après les flores)
Orobanche crenata		Que Fournier affirme sentir l'oeillet, et c'est exact.
Parfum des fleurs de poiriers (cultivés)	Fleurs	Odeur de hanneton
Petasites fragrans		Qui sent clairement "la vanille"
Pseudotsuga menziesii (Douglas		Odeur de citronnelle très prononcée
Psoralea bituminosa		Goudron chaud ou bitume
Psoralea bituminosa L.		Feuilles à odeur de bitume
Rosa rubiginosa		Odeur de pomme verte est à ajouter à la liste.
Rosmarinus officinalis	Feuilles	Odeur de "romarin"...
Ruta angustifolia et autres sp	Feuilles	Odeur de "rue"... proche Bituminaria=Psoralea bituminosa odeur de bitume
Salvia sclarea L		Enfin la sauge sclarée, Salvia sclarea L, dont les feuilles ont une odeur musquée, très profonde. Les anglais utilisent les fleurs pour parfumer des gâteaux du genre" génoise" ce qui donne un parfum très différent de l'odeur, mais extrêmement délicat, j'en ai fait l'expérience mais une grosse poignée de fleurs est

Taxon	Partie	Description de l'odeur
		nécessaire .
Sanguisorba minor Scop		La petite pimprenelle dont toute la plante sent le concombre (il faudrait tenter l'essai sur la grande S.officinalis)
Santolina sp.	Feuilles	Odeur d'huile d'olive
Saturaje montana	Feuilles	Forte odeur de "sarriette"...
Saussurea discolor		Dont les capitules sentent distinctement le chocolat au lait (on en mangerait presque)
Senecio lividus	Capitule	Odeur de fenouil lorsqu'on écrase le capitule
Stachys silvaticus L.		Feuilles à odeur fétide
Teucrium aureum L		Froissée la plante dégage une légère odeur mentholée, qui en insistant tire de façon extrêmement ténue vers l'odeur du marum (mais l'appréciation peut être subjective !)
Teucrium marum L		Cette germandrée des stoechades, subspontanée en Provence, dégage au froissement une violente odeur d'éther qui pique le nez fait éternuer.
Teucrium polium s.l.	Feuilles	Odeur poivrée (certains disent "odeur de saucisson au poivre"...))
Teucrium polium s.l	Fleurs	cf. les feuilles ! (odeur poivrée)
Thymus serpyllum		Est légèrement citronné (comme infusion de thym avec citron !)
Thymus gr. serpyllum	Feuilles	Faible odeur de "thym"...
Thymus vulgaris	Feuilles	Forte odeur de "thym"...
Tropaeolum majus L		La capucine que Fournier mentionne dans les Quatre Flores comme introduite du Pérou en 1684 (et les indications doivent valoir aussi pour la petite capucine introduite ,elle, dès 1570) dont les jardinières subtiles râpent le fruit dans la salade pour lui donner une saveur poivrée, assez inattendue, et qui y ajoutent aussi de jeunes feuilles au goût légèrement piquant, très agréable; mais ici on entre dans le domaine des saveurs
Tussilago farfara	Feuilles	Sentent la pomme, mais personnellement j'y trouve un certain rapport avec le concombre.
Ulex parviflorus	Fleurs	Odeur de noix de coco (et même de "gateaux secs à la noix de coco"...))
Viola sp.	Fleurs	Odeur de "violette"... (pas toutes les espèces !)

Enfin, au sujet de la forte odeur d'ail mentionnée hier par Rodolphe à propos d'Alium ursinum, je puis, pour tenter de la "quantifier" mentionner un souvenir : à Versailles, au fond des Trianons, vers le mur voisin de l'arboretum de Chèvreloup, au printemps l'odeur d'ail y est si puissante qu'on l'identifie avant même de pénétrer dans le sous-bois, dont elle rend la traversée pénible .

L'expérience peut être tentée par quiconque, si la tempête récente n'a pas trop saccagé cet habitat.

Noter que la perception des odeurs et leur interprétation est aussi liée à tout un contexte "culturel".
Faisant des sorties naturalistes en été, j'ai testé cela avec le vernis du Japon (Ailanthus altissima):

- odeur repoussante (beaucoup de méridionaux)
- odeur d'arachide grillée (enfants)
- odeur de friture (un couple de belges, si, si..)
- odeur de litière de souris (un anglais)
- Ceci avec les folioles d'une même feuille...!
- Et c'est vrai qu'il y a un peu de tout cela ! (mais je n'ai jamais senti une litière de souris !)