

Salvia officinalis L., 1753

icterina

(Sauge officinale panachée dorée)

Identifiants : 28864/saloff1

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 08/05/2024

- **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 : Salvia ;**

- **Synonymes français : Aurea, panachée, panachée dorée, panachée de jaune, panachée jaune et vert ;**

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : sage , sa er wei ya (cn transcrit), echter Salbei (de), sareubia (ko transcrit), yagbulkkot (ko transcrit), sálvia (pt), salfej apte?ny (ru translittéré), salvia real (es), kryddsalvia (sv) ;**



- **Note comestibilité : ******

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

Partie(s) comestible(s)^{125μ} : feuilles, herbe, épice, feuilles - thé^{125μ}, fleurs^{125μ}.

Utilisation(s)/usage(s)^μ culinaires :

-les feuilles sont utilisées comme aromatisant ; elles sont souvent utilisées pour aromatiser la viande ; elles sont utilisées dans les omelettes, les légumes, les salades, les sauces et les soupes ; elles sont également picklées ; elles sont également utilisées pour aromatiser le fromage ; les feuilles fraîches ou séchées sont utilisées pour le thé ;

-les jeunes feuilles et les fleurs sont consommées crues ou cuites, picklées ou dans les sandwichs ;

-l'extrait de sauge et l'huile sont utilisés pour aromatiser la crème glacée, les bonbons et les pâtisseries^{125μ}.(1*)

Partie testée : feuilles - séchées^{125μ} (traduction automatique)

Original : Leaves - dried^{125μ}

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro-vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
8	1317	315	10.6	590	32.4	28.1	4.7



Précautions :

(1*)**ATTENTION^{0(+x)}** : elle peut être toxique en grandes quantités en raison de la thuyone, une neurotoxine^{0(+x)}.

- Note médicinale : *****

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



De gauche à droite :

Par inconnu, via lepage-vivaces
Par inconnu, via lepage-vivaces

- Liens, sources et/ou références :

- **PASSEPORTSANTÉ.NET** : https://www.passeportsante.net/fr/Nutrition/EncyclopedieAliments/Fiche.aspx?doc=sauge_nu ;
- ¹²⁵"B & T World Seeds" (en anglais) : <https://b-and-t-world-seeds.com/cartall.asp?species=Salvia%20officinalis&sref=2506> ;
- ⁵"Plants For a Future" (en anglais) : https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Salvia_officinalis-icterina ;

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-183353 ;
- "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=32950> ;

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

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

Ambasta, S.P. (Ed.), 2000, *The Useful Plants of India*. CSIR India. p 544 ; Bianchini, F., Corbetta, F., and Pistoia, M., 1975, *Fruits of the Earth*. Cassell. p 200 ; Blamey, M and Grey-Wilson, C., 2005, *Wild flowers of the Mediterranean*. A & C Black London. p 401 ; Bodkin, F., 1991, *Encyclopedia Botanica*. Cornstalk publishing, p 905 ; Bremness, L., 1994, *Herbs*. Collins Eyewitness Handbooks. Harper Collins. p 127 ; Brickell, C. (Ed.), 1999, *The Royal Horticultural Society A-Z Encyclopedia of Garden Plants*. Convent Garden Books. p 929 ; Burnie, G & Fenton-Smith, J., 1999, *A Grower's Guide to Herbs*. Murdoch Books. p 61 ; Cheifetz, A., (ed), 1999, *500 popular vegetables, herbs, fruits and nuts for Australian Gardeners*. Random House p 154 ; Cundall, P., (ed.), 2004, *Gardening Australia: flora: the gardener's bible*. ABC Books. p 1304 ; Esperanca, M. J., 1988. *Surviving in the wild. A glance at the wild plants and their uses*. Vol. 2. p 191 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 135 ; French, B.R., 1986, *Food Plants of Papua New Guinea, A Compendium*. Asia Pacific Science Foundation p 382 ; Hadfield, J., 2001, *The A-Z of Vegetable Gardening in South Africa*. Struik p 135 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 592 ; Hemphill, I, 2002, *Spice Notes*. Macmillan. p 347 ; Hibbert, M., 2002, *The Aussie Plant Finder 2002*, Florilegium. p 285 ; Jackes, D. A., 2007, *Edible Forest Gardens* ; Joyce, D., 1998, *The Garden Plant Selector*. Ryland, Peters and Small. p 159 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, *The Cambridge World History of Food*. CUP p 434, 1847 ; Kremer, B.P., 1995, *Shrubs in the Wild and in Gardens*. Barrons. p 88. ; Kybal, J., 1980, *Herbs and Spices, A Hamlyn Colour Guide*, Hamlyn Sydney p 174 ; Lawton, B.P., 2002, *Mints. A Family of Herbs and Ornamentals*. Timber Press, Portland, Oregon. p 78, 187 ; Li Hai-wen, Hedge, I.C., *Lamiaceae. Flora of China*. p 277 ; Lazarides, M. & Hince, B., 1993, *Handbook of Economic Plants of Australia*, CSIRO. p 210 ; Lentini, F. and Venza, F., 2007, *Wild food plants of popular use in Sicily*. J Ethnobiol Ethnomedicine. 3: 15 ; Lord, E.E., & Willis, J.H., 1999, *Shrubs and Trees for Australian gardens*. Lothian. p 261 ; Manandhar, N.P., 2002, *Plants*

*and People of Nepal. Timber Press. Portland, Oregon. p 409 ; Martin, F.W. & Ruberte, R.M., 1979, Edible Leaves of the Tropics. Antillian College Press, Mayaguez, Puerto Rico. p 105, 196 ; Michael, P., 2007, Edible Wild Plants and Herbs. Grub Street. London. p 197 ; Mulherin, J., 1994, Spices and natural flavourings. Tiger Books, London. p 99 ; Plants For A Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK.
<https://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; Purseglove, J.W., 1968, Tropical Crops Dicotyledons, Longmans. p 636 ; Redzic, S. J., 2006, Wild Edible Plants and their Traditional Use in the Human Nutrition in Bosnia-Herzegovina. Ecology of Food and Nutrition, 45:189-232 ; Sp. pl. 1:23. 1753 ; Staples, G.W. and Herbst, D.R., 2005, A tropical Garden Flora. Bishop Museum Press, Honolulu, Hawaii. p 362 ; Tronickova, E. & Krejcová, Z., 1987, Ortaggi, Instituto Geografico de Agostini, Cecoslovacchia. p 200 ; van Wyk, B., 2005, Food Plants of the World. An illustrated guide. Timber press. p 335 ; Wild Edible Plants in Lebanon. Promoting dietary diversity in poor communities in Lebanon. <https://www.wildedibleplants.org/>*