

Salvia apiana Jeps., 1908 (Sauge blanche)

Identifiants : 28726/salapi

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 24/04/2024

- 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 : Salvia ;

- Synonymes : *Audibertia polystachya* Benth ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : white sage , California white sage, Greasewood, Bee sage ;



- Note comestibilité : ***

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

Partie(s) comestible(s)^{{{(0+*)}}} : graines, tige, feuilles^{{{(0+*)}}}, fleurs^{291μ}.

Utilisation(s)/usage(s)^μ^{{{(0+*)}}} culinaires :

-les graines sont trempées une nuit puis bues dans de l'eau ou du jus ou utilisées sur les céréales ;

-les feuilles peuvent être utilisées en cuisine^{{{(0+*)}}}.

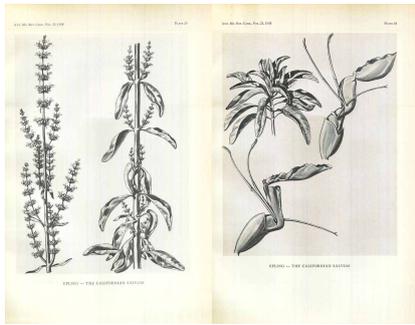
Les graines sont trempées pendant une nuit puis bues dans de l'eau ou du jus ou utilisées sur les céréales. Les feuilles peuvent être utilisées en cuisine. Ils sont une épice



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

- Note médicinale : *

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



De gauche à droite :

Par Annals of the Missouri Botanical Garden (1914-2013) Ann. Missouri Bot. Gard. vol. 25 (1938) t. 29, via plantillustrations
Par Annals of the Missouri Botanical Garden (1914-2013) Ann. Missouri Bot. Gard. vol. 25 (1938) t. 30, via plantillustrations

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Distribution :**

C'est une plante tempérée chaude. Il convient aux zones de rusticité 9-11. Jardins botaniques de Hobart^{{{(0(+x))}}}
(traduction automatique)

Original : It is a warm temperate plant. It suits hardiness zones 9-11. Hobart Botanical Gardens^{{{(0(+x))}}}.

- **Localisation :**

Australie, Mexique, Amérique du Nord, Tasmanie, USA^{{{(0(+x))}}} *(traduction automatique)*.

Original : Australia, Mexico, North America, Tasmania, USA^{{{(0(+x))}}}.

- **Notes :**

Il existe environ 500 à 900 espèces de Salvia. Ils se trouvent principalement dans des régions subtropicales et tempérées^{{{(0(+x))}}} *(traduction automatique)*.

Original : There are about 500-900 Salvia species. They are mostly in subtropical and temperate places^{{{(0(+x))}}}.

- **Nombre de graines au gramme : 650 ;**

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

- ²⁹¹ **Arom'antique** : https://site.plantes-web.fr/aromantique/2436/boutique/18829/salvia_apiana.htm#Uu_8CNzEaN0 ;

- ⁵ **"Plants For a Future" (en anglais)** : https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Salvia_apiana ;

dont classification :

- **"The Plant List" (en anglais)** : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-181982 ;

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

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

**Cundall, P., (ed.), 2004, Gardening Australia: flora: the gardener's bible. ABC Books. p 1300 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 134 ; Hibbert, M., 2002, The Aussie Plant Finder 2002, Florilegium. p 284 ; Lawton, B.P., 2002, Mints. A Family of Herbs and Ornamentals. Timber Press, Portland, Oregon. p 180 ; Moerman, D. F., 2010, Native American Ethnobotany. Timber Press. p 509 ; Muhlenbergia 3:144. 1908 ; Plants For A Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK.
<https://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/>**