

# Salvia officinalis L., 1753 (Sauge officinale)

Identifiants : 2991/saloff

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze ([Le Potager de mes/nos Rêves](#))  
Dernière modification le 23/09/2020

- **Classification/taxinomie :**
  - Famille : Lamiaceae ;
- **Synonymes français :** thé de France, thé d'Europe, thé de Provence, thé de Grèce, thé sacré, sauge pointue, sauge de Provence, sauge de Dalmatie, sauge commune, sauge franche, herbe sacrée, sales, saoule, salel, serve, sauge, grande sauge, herbe sauge ;
- **Nom(s) anglais 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) ;
- **Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) :** Partie(s) comestible(s)μ{{0(+x)μ : feuilles, herbe, épice, feuilles - thémμ{{0(+x)μ, fleursμ125μ.  
**Utilisation(s)/usage(s)μ{{0(+x)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 sandwiches ;
  - l'extrait de sauge et l'huile sont utilisés pour aromatiser la crème glacée, les bonbons et les pâtisseriesμ{{0(+x)μ.(1\*)



Précautions à prendre :

(1\*)ATTENTIONμ0(+x)μ : elle peut être toxique en grandes quantités en raison de la thuyone, une neurotoxineμ<0(+x)μ.

- **Liens, sources et/ou références :**
  - PASSEPORTSANTÉ.NET : [https://www.passeportsante.net/fr/Nutrition/EncyclopedieAliments/Fiche.aspx?doc=sauge\\_nu](https://www.passeportsante.net/fr/Nutrition/EncyclopedieAliments/Fiche.aspx?doc=sauge_nu) ;
  - <sup>125</sup>"B & T World Seeds" (en anglais) : <https://b-and-t-world-seeds.com/cartall.asp?species=Salvia%20officinalis&sref=2506> ;

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) ;
- "GRIN" (en anglais) ;
- INPI (recherche. en anglais) ;

dont Google (recherche de/pour) "Salvia officinalis" : [pages](#), [images](#) | "Sauge officinale" : [pages](#) ;

dont livres et bases de données : 0"FOOD PLANTS INTERNATIONAL (en anglais) ;

dont biographie/références de "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. <http://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. & Krejcova, Z., 1987, *Ortaggi*, Istituto 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*. <http://www.wildedibleplants.org/>