

Satureja hortensis L., 1753 (Sarriette)

Identifiants : 29161/sathor

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 26/04/2024

- **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 : *Satureja* ;

- **Synonymes :** *Clinopodium hortense* (L.) Kuntze, *Clinopodium pachyphyllum* (K. Koch) Kuntze, *Satureja altaica* Boriss, *Satureja brachiata* Stokes, *Satureja filicaulis* Schott. ex Boiss, *Satureja laxiflora* subsp. *zuvandica* (D. A. Kapan.) D. A. Kapan, *Satureja laxiflora* C. Koch, *Satureja litwinowii* Schmalj. ex Lipsky, *Satureja officinarum* Crantz, *Satureja pachyphylla* K. Koch, *Satureja zuvandica* D. A. Kapan, *Thymus cunila* E. H. L. Krause ;

- **Synonymes français :** sarriette annuelle, herbe de Saint-Julien, poivrée, poivrette, sadrée, sarriette commune, sarriette d'été, sarriette des jardins, savourée ;

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** savory, summer savory , einfaches Bohnenkraut (de), Gartenbohnenkraut (de), Pfefferkraut (de), beizkraut Bohnenkraut (de), sergurelha (pt), ?aber sadovyj (ru translittéré), ajedrea común (es), saborida (es), sommarkyndel (sv) ;



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

Partie(s) comestible(s)^{{{(0+X)}}} : feuilles, aromatisant, herbe, épice, feuilles - thé, légume^{{{(0+X)}}}.

Utilisation(s)/usage(s)^{{{(0+X)}}} culinaires : les feuilles sont utilisées comme aromatisant ; elles ont une saveur épicée ; elles sont utilisées fraîches ou séchées ; elles sont utilisées avec des tomates, des haricots, du poisson et des salades ; elles sont également utilisées dans les gâteaux/cakes, les puddings et les saucisses ; étant donné qu'elle réduit les flatulences, elles sont consommées avec les haricots et les concombres ; elles peuvent être utilisées en cuisine pour réduire l'odeur de chou et de navet ; les feuilles peuvent être récoltées avant la floraison et utilisées pour le thé^{{{(0+X)}}}.

Les feuilles sont utilisées comme arôme. Ils ont une saveur épicée chaude. Ils sont utilisés frais ou séchés. Ils sont utilisés avec des tomates, des haricots, du poisson et des salades. Ils sont également utilisés dans les gâteaux, les puddings et les saucisses. Parce qu'il réduit les flatulences, il est consommé avec des haricots et des concombres. Ils peuvent être utilisés en cuisine pour réduire l'odeur du chou et des navets. Les feuilles peuvent être récoltées avant la floraison et utilisées pour le thé

Partie testée : feuilles - séchées^{{{(0+X)}}} (traduction automatique)

Original : Leaves - dried^{{{(0+X)}}}

Taux d'humidité Énergie (kj) Énergie (kcal) Protéines (g) Pro- Vitamines C (mg) Fer (mg) Zinc (mg)



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

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



De gauche à droite :

Par Fuchs, L., *New Kreüterbuch* (1543) *New Kreüterbuch (Fuchs)* (1543), via plantillustrations

Par Sturm, J., Sturm, J.W., *Deutschlands flora* (1798-1855) *Deutschl. Fl. vol. 2* (1798), via plantillustrations

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Statut :**

C'est un légume cultivé commercialement. Il est largement utilisé en cuisine^{{{(0(+x)) (traduction automatique)}}}.

Original : It is a commercially cultivated vegetable. It is widely used in cooking^{{{(0(+x))}}}.

- **Distribution :**

Il convient aux régions méditerranéennes. Ils font mieux dans les climats chauds mais ne sont pas adaptés aux tropiques. Ils font mieux lorsqu'ils sont cultivés en plein soleil. Ils sont les meilleurs dans les sols alcalins bien drainés. Il fait bien dans un sol fertile. Dans les jardins botaniques de Hobart. Il convient aux zones de rusticité 5-9^{{{(0(+x)) (traduction automatique)}}}.

Original : It suits Mediterranean regions. They do best in warm climates but are not suited to the tropics. They do best when grown in full sunlight. They are best in well drained alkaline soils. It does well in a fertile soil. In Hobart Botanical gardens. It suits hardiness zones 5-9^{{{(0(+x))}}}.

- **Localisation :**

Afghanistan, Albanie, Asie, Australie, Grande-Bretagne, Caucase, Chili, Îles Cook, Cuba, Europe, France, Géorgie, Grèce, Hawaï, Inde, Indonésie, Italie, Macédoine, Méditerranée *, Amérique du Nord, Pakistan, Philippines, Asie du Sud-Est, Serbie, Slovénie, Amérique du Sud, Espagne, Sri Lanka, Tasmanie, Turquie, USA, Yougoslavie^{{{(0(+x)) (traduction automatique)}}}.

Original : Afghanistan, Albania, Asia, Australia, Britain, Caucasus, Chile, Cook Islands, Cuba, Europe, France, Georgia, Greece, Hawaii, India, Indonesia, Italy, Macedonia, Mediterranean*, North America, Pakistan, Philippines, SE Asia, Serbia, Slovenia, South America, Spain, Sri Lanka, Tasmania, Turkey, USA, Yugoslavia^{{{(0(+x))}}}.

- **Notes :**

Il existe environ 30 espèces de Satureja^{{{(0(+x)) (traduction automatique)}}}.

Original : There are about 30 Satureja species^{{{(0(+x))}}}.

- Nombre de graines au gramme : 1200 ;
- Liens, sources et/ou références :

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-185680 ;
- "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=33176> ;

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 552 ; Blamey, M and Grey-Wilson, C., 2005, *Wild flowers of the Mediterranean*. A & C Black London. p 396 ; Bodkin, F., 1991, *Encyclopedia Botanica*. Cornstalk publishing, p 911 ; Brickell, C. (Ed.), 1999, *The Royal Horticultural Society A-Z Encyclopedia of Garden Plants*. Convent Garden Books. p 936 ; Burnie, G & Fenton-Smith, J., 1999, *A Grower's Guide to Herbs*. Murdoch Books. p 64 ; Cheifetz, A., (ed), 1999, *500 popular vegetables, herbs, fruits and nuts for Australian Gardeners*. Random House p 158 ; Cundall, P., (ed.), 2004, *Gardening Australia: flora: the gardener's bible*. ABC Books. p 1316 ; Esperanca, M. J., 1988. *Surviving in the wild. A glance at the wild plants and their uses*. Vol. 2. p 205 ; Everest, A. & Ozturk, E., 2005, *Focusing on the ethnobotanical uses of plants in Mersin and Adana provinces (Turkey)*. *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine* 1:6 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 136 ; *Flora of Pakistan*. www.eFloras.org ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 595 ; Hemphill, I, 2002, *Spice Notes*. Macmillan. p 360 ; Hibbert, M., 2002, *The Aussie Plant Finder 2002*, *Florilegium*. p 287 ; Kays, S. J., and Dias, J. C. S., 1995, *Common Names of Commercially Cultivated Vegetables of the World in 15 languages*. *Economic Botany*, Vol. 49, No. 2, pp. 115-152 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, *The Cambridge World History of Food*. CUP p 434, 1849 ; Kybal, J., 1980, *Herbs and Spices, A Hamlyn Colour Guide*, Hamlyn Sydney p 182 ; Lawton, B.P., 2002, *Mints. A Family of Herbs and Ornamentals*. Timber Press, Portland, Oregon. p 193 ; Martin, F.W. & Ruberte, R.M., 1979, *Edible Leaves of the Tropics*. Antillian College Press, Mayaguez, Puerto Rico. p 105 ; Michael, P., 2007, *Edible Wild Plants and Herbs*. Grub Street. London. p 205 ; *Plants For A Future database*, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <https://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; *Sp. pl.* 2:568. 1753 ; Staples, G.W. and Herbst, D.R., 2005, *A tropical Garden Flora*. Bishop Museum Press, Honolulu, Hawaii. p 365 ; Tronickova, E. & Krejcova, Z., 1987, *Ortaggi*, Istituto Geografico de Agostini, Cecoslovacchia. p 198 ; van Wyk, B., 2005, *Food Plants of the World. An illustrated guide*. Timber press. p 338