

# ***Satureja montana L., 1753*** **(Sarriette vivace)**

**Identifiants : 29165/satmon**

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

**Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze**

**Dernière modification le jan, fev, mar, avr, mai, juin, juil, aou, sep, oct, nov, dec**

- **Classification phylogénétique :**

- **Clade : Angiospermes ;**
- **Clade : Dicotylédones vraies ;**
- **Clade : Astéridées ;**
- **Clade : Lamiidées ;**
- **Ordre : Lamiales ;**
- **Famille : Lamiaceae ;**

- **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- **Règne : Plantae ;**
- **Sous-règne : Tracheobionta ;**
- **Division : Magnoliophyta ;**
- **~~Classis~~ Magnoliopsida ;**
- **Ordre : Lamiales ;**
- **Famille : Lamiaceae ;**
- **Genre : Satureja ;**

- **Synonymes français : sarriette des montagnes, pèbre d'ail, poivre d'ané, sarriette d'hiver, sarriette de montagne citronnée [var. citriodora], sarriette citronnelle [var. citriodora], sarriette citron [var. citriodora], sarriette citronnée [var. citriodora], sarriette sauvage, herbe à fèves ;**

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : savory, winter savory, mountain savory , Bergbohnenkraut (de), Winterbohnenkraut (de), segurella (pt), erva-de-São-Julião, (pt,br), segurelha-de-verão (pt,br), ajedrea (es), ajedrea de monte (es), hisopillo (es), tomillo real (es), vinterkyndel (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) : feuilles, aromatisant, herbe, feuilles - thé.**

**Utilisation(s)/usage(s) culinaires : les feuilles sont utilisées pour parfumer les viandes et les sauces ; elles sont utilisées dans les soupes, salades, farces, et plats avec des œufs, de la volaille, des légumes et des olives ; les feuilles fraîches ou séchées peuvent être utilisées pour faire des tisanes.**

**Les feuilles sont utilisées pour parfumer les viandes et les sauces. Ils sont utilisés dans les soupes, les salades, les farces et les plats avec des œufs, de la volaille, des légumes et des olives. Les feuilles fraîches ou séchées peuvent être utilisées pour faire des boissons au thé**



**Précautions :**

**néant, inconnus ou indéterminés.**

- **Note médicinale : \*\*\***

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



**De gauche à droite :**

**Par Sturm, J., Sturm, J.W., Deutschlands flora (1798-1855) Deutschl. Fl. vol. 20 (1845) t. 17J , via plantillustrations**  
**Par Naturalis Biodiversity Centre / Wikimedia commons, via plantillustrations**

- **Nombre de graines au gramme : 2500 ;**

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

- <sup>5</sup>"**Plants For a Future**" (en anglais) : [https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Satureja\\_montana](https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Satureja_montana) ;

**dont classification :**

- "**The Plant List**" (en anglais) : [www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-185794](http://www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-185794) ;
  - "**GRIN**" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=316819> ;

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

**dont biographie/références de <sup>0</sup>"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 ; Bremness, L., 1994, Herbs. Collins Eyewitness Handbooks. Harper Collins. p 124 ; 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 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 136 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), Sturtevant's edible plants of the world. p 595 ; Hibbert, M., 2002, The Aussie Plant Finder 2002, Florilegium. p 287 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, The Cambridge World History of Food. CUP p 1849 ; Lawton, B.P., 2002, Mints. A Family of Herbs and Ornamentals. Timber Press, Portland, Oregon. p 194 ; Michael, P., 2007, Edible Wild Plants and Herbs. Grub Street. London. p 205 ; Pieroni, A., 1999, Gathered wild food plants in the Upper Valley of the Serchio River (Garfagnana), Central Italy. Economic Botany 53(3) pp 327-341 ; Plants For A Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <https://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; 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 ; Rigat, M et al, 2009, Ethnobotany of Food Plants in the High River Ter Valley (Pyrenees, catalonia, Iberian Peninsula): Non-Crop Food Vascular Plants and Crop Food Plants with medicinal Properties. Ecology of Food and Nutrition, 48:303-327 ; Sp. pl. 2:568. 1753 ; van Wyk, B., 2005, Food Plants of the World. An illustrated guide. Timber press. p 338**