

Thymus vulgaris L., 1753 (Thym commun)

Identifiants : 3324/thyvul

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze ([Le Potager de mes/nos Rêves](#))
Dernière modification le 22/09/2020

- **Classification/taxinomie :**
 - **Famille :** Lamiaceae ;
- **Synonymes :** *Thymus officinalis* L. (nom irrésolu, selon TPL) ;
- **Synonymes français :** farigoule, frigoule, thym officinal, thym français, grand serpolet, thym, thym ordinaire, thym vrai, thym d'été [subsp. *aestivus*], thym de Provence [subsp. *aestivus* ? (qp*)], thym d'hiver [subsp. *vulgaris* ? (qp*)], thym des jardins, thym cultivé, pote, barigoule, mignotise des Genevois (mignotise du Genevois), herbe de thym, thym vulgaire, thym sauvage, farigoulette, thym du Pallars [subsp. *palaensis*], faligoule, pouilleux, sintabon ;
- **Nom(s) anglais et/ou international(aux) :** common thyme, English thyme, garden thyme, thyme, French thyme, Thymian (de), Gartenthymian (de), echter Thymian (de), timo (it), tomilho (pt), tomillo (es), tomillo común (es), kryddtimjan (sv) ;
- **Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) :** Partie(s) comestible(s) : feuilles, herbe, épice, fleurs, feuilles - thém.
Utilisation(s)/usage(s) culinaire(s) :
 - les feuilles et les fleurs sont utilisées comme assaisonnement pour aromatiser les aliments ; elles sont utilisées fraîches ou séchées ; elles sont utilisées pour aromatiser les farces, le poisson, la viande, le fromage, le vinaigre et la sauce au jus de viande ; elles sont ajoutées à la saumure dans laquelle les olives sont picklées ; elles sont utilisées dans la soupe qui contient des oeufs et du pain trempé dans de l'huile d'olive ;
 - les feuilles fraîches ou séchées peuvent être utilisées pour le thé ; les jeunes pousses sont utilisées comme garniture.



Précautions à prendre :

néant, inconnus ou indéterminés.

- **Catégories :** pcg ;
- **Nombre de graines au gramme :** 3000 ;
- **Liens, sources et/ou références :**
 - **Wikipedia :**
 - https://fr.wikipedia.org/wiki/Thymus_vulgaris (en français) ;
 - **PASSEPORTSANTÉ.NET :** https://www.passeportsante.net/fr/Solutions/PlantesSupplements/Fiche.aspx?doc=thym_ps ;
 - **Tela Botanica :** <https://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-68271> ;
- dont classification :**
 - ["The Plant List" \(en anglais\)](#) ;
 - ["GRIN" \(en anglais\)](#) ;
 - [INPI \(recherche, en anglais\)](#) ;
- dont Google (recherche de/pour) "Thymus vulgaris" :** [pages](#), [images](#) | **"Thym commun" :** [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 638 ; 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 398 ; Bodkin, F., 1991, *Encyclopedia Botanica*. Cornstalk publishing, p 983 ; Bremness, L., 1994, *Herbs*. Collins Eyewitness Handbooks. Harper Collins. p 133 ; Brickell, C. (Ed.), 1999, *The Royal Horticultural Society A-Z Encyclopedia of Garden Plants*. Convent Garden Books. p 1011 ; Cheifetz, A., (ed), 1999, *500 popular vegetables, herbs, fruits and nuts for Australian Gardeners*. Random House p 161 ; Cundall, P., (ed.), 2004, *Gardening Australia: flora: the gardener's bible*. ABC Books. p 1416 ; Esperanca, M. J., 1988, *Surviving in the wild. A glance at the wild plants and their uses*. Vol. 2. p 287 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 137 ; French, B.R., 1986, *Food Plants of Papua New Guinea, A Compendium*. Asia Pacific Science Foundation p 388 ; Hadfield, J., 2001, *The A-Z of Vegetable Gardening in South Africa*. Struik p 136 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 650 ; Hemphill, I, 2002, *Spice Notes*. Macmillan. p 391 ; Hibbert, M., 2002, *The Aussie Plant Finder 2002, Florilegium*. p 299 ; Hu, Shiu-ying, 2005, *Food Plants of China*. The Chinese University Press. p 658 ; Jackes, D. A., 2007, *Edible Forest Gardens* ; Kapelle, M., et al, 2000, *Useful plants within a Campesino Community in a Costa Rican Montane Cloud Forest*. *Mountain Research and Development*, 20(2): 162-171 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, *The Cambridge World History of Food*. CUP p 434, 1869 ; Kybal, J., 1980, *Herbs and Spices, A Hamlyn Colour Guide*, Hamlyn Sydney p 192 ; Lawton, B.P., 2002, *Mints. A Family of Herbs and Ornamentals*. Timber Press, Portland, Oregon. p 214 ; Lazarides, M. & Hince, B., 1993, *Handbook of Economic Plants of Australia*, CSIRO. p 236 ; Martin, F.W. & Ruberte, R.M., 1979, *Edible Leaves of the Tropics*. Antillian College Press, Mayaguez, Puerto Rico. p 102, 196 ; Michael, P., 2007, *Edible Wild Plants and Herbs*. Grub Street. London. p 241 ; Mulherin, J., 1994, *Spices and natural flavourings*. Tiger Books, London. p 100 ; *Plants for a Future database*, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <http://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; *Plants of Haiti Smithsonian Institute* [http://botany.si.edu/antilles/West Indies](http://botany.si.edu/antilles/West%20Indies) ; Purselove, J.W., 1968, *Tropical Crops Dicotyledons*, Longmans. p 636 ; 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. 2:591. 1753 ; Staples, G.W. and Herbst, D.R., 2005, *A tropical Garden Flora*. Bishop Museum Press, Honolulu, Hawaii. p 365 ; Terra, G.J.A., 1973, *Tropical Vegetables*. Communication 54e Royal Tropical Institute, Amsterdam, p 79 ; Tronickova, E. & Krejcova, Z., 1987, *Ortaggi*, Istituto Geografico de Agostini, Cecoslovacchia. p 194 ; van Wyk, B., 2005, *Food Plants of the World. An illustrated guide*. Timber press. p 365 ; Vickery, M.L. and Vickery, B., 1979, *Plant Products of Tropical Africa*, Macmillan. p 84