

Thymus zygis L., 1753 (Thym d'Espagne)

Identifiants : 3325/thyzyg

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze ([Le Potager de mes/nos Rêves](#))
Dernière modification le 27/09/2020

- **Classification/taxinomie :**
 - **Famille :** Lamiaceae ;
- **Nom(s) anglais et/ou international(aux) :** sauce thyme ;
- **Rusticité (résistance face au froid/gel) :** -5°C selon semencesdupuy ;
- **Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) :** Partie(s) comestible(s) : feuilles - condiment.
Utilisation(s)/usage(s) culinaire(s) : les feuilles sont utilisées comme condiment ; elles sont utilisées pour aromatiser les ragouts de viande.



Précautions à prendre :

néant, inconnus ou indéterminés.

- **Nombre de graines au gramme :** 2000 ;

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

dont classification :

- ["The Plant List" \(en anglais\)](#) ;
- [INPI \(recherche en anglais\)](#) ;

dont Google (recherche de/pour) "Thymus zygis" : [pages](#), [images](#) | "Thym d'Espagne" : [pages](#) ;

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

dont biographie/références de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 138 ; Gonzalez, J. A., et al, 2011, *The consumption of wild and semi-domesticated edible plants in the Arribes del Duero (Salamanca-Zamora, Spain): an analysis of traditional knowledge*. *Genetic Resources and Crop Evolution* 58:991-1006 ; Sp. pl. 2:591. 1753 ; Rivera, D. et al, 2006, *Gathered Mediterranean Food Plants - Ethnobotanical Investigations and Historical Development*, in Heinrich M, Müller WE, Galli C (eds): *Local Mediterranean Food Plants and Nutraceuticals*. *Forum Nutr. Basel, Karger, 2006, vol 59, pp 18-74*