

Phlomis fruticosa L., 1753 (Sauge de Jerusalem)

Identifiants : 23968/phlfru

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 : Solanales ;
- Famille : Polemoniaceae ;

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Ericales ;
- Famille : Polemoniaceae ;
- Genre : Phlomis ;

- Synonymes : *Beloakon luteum* Raf, *Phlomis angustifolia* Mill, *Phlomis collina* Salisb. [Illegitimate], *Phlomis latifolia* Mill, *Phlomis pichleri* Vierh, *Phlomis portae* A. Kern. ex Nyman, *Phlomis salviifolia* Stokes, *Phlomis scariosa* C. Presl ;

- Synonymes français : phlomis ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Jerusalem sage (Jerusalem-sage) , strauchiges Brandkraut (de), lejonsvans (sv) ;

- Rusticité (résistance face au froid/gel) : -17,5/-18°C ;



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

Feuille (feuilles^{0(+x)}) [base boissons/breuvages^{{}(dp*)} : tisanes^{0(+x)} ; et/ou assaisonnement : aromate^{{}(x)}] et fleur (nectar^{0(+x)}) comestible^{0(+x)}. Les feuilles sont utilisées pour donner un arôme à la viande. Ils sont également dorés au beurre et utilisés pour l'assaisonnement des pâtes. Les fleurs ont un nectar sucré qui est aspiré



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

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



De gauche à droite :

**Par Sibthorp J. & Smith J.E. (Flora Graeca, vol. 6: t. 563, 1826), via plantillustrations
Par Jean-Pol GRANDMONT (Travail personnel), via wikimedia**

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Statut :**

Le nectar est surtout aspiré par les enfants^{{{{0(+x)}}} (traduction automatique)}.

Original : The nectar is sucked especially by children^{{{{0(+x)}}}}.

- **Distribution :**

C'est une plante tempérée. Il pousse sur des falaises sèches et des endroits rocheux jusqu'à 1000 m en Méditerranée. Il a besoin d'un sol bien drainé et peut pousser dans un sol nutritionnellement pauvre. Il doit être dans une position ensoleillée. Il peut tolérer la sécheresse. Il convient à la zone de rusticité 7^{{{{0(+x)}}} (traduction automatique)}.

Original : It is a temperate plant. It grows on dry cliffs and rocky places up to 1,000 m in the Mediterranean. It needs a well-drained soil and can grow in a nutritionally poor soil. It needs to be in a sunny position. It can tolerate drought. It suits hardiness zone 7^{{{{0(+x)}}}}.

- **Localisation :**

Asie, Australie, Chine, Croatie, Europe, Italie, Méditerranée, Russie, Sicile, Slovénie, Turquie, Tasmanie^{{{{0(+x)}}} (traduction automatique)}.

Original : Asia, Australia, China, Croatia, Europe, Italy, Mediterranean, Russia, Sicily, Slovenia, Turkey, Tasmania^{{{{0(+x)}}}}.

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

- **Jardin! L'Encyclopédie** : https://nature.jardin.free.fr/vivace/ft_phlomis.html ;
- **"Dave's Garden" (en anglais)** : <https://davesgarden.com/guides/pf/go/519/#b> ;

dont classification :

- **"The Plant List" (en anglais)** : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-152240 ;
- **"GRIN" (en anglais)** : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=28027> ;

dont livres et bases de données : ⁰"Food Plants International" (en anglais) ;

dont biographie/références de ⁰"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

Ertug, F., 2004, Wild Edible Plants of the Bodrum Area. (Mugla, Turkey). Turk. J. Bot. 28 (2004): 161-174 ; Lentini, F. and Venza, F., 2007, Wild food plants of popular use in Sicily. J Ethnobiol Ethnomedicine. 3: 15