

Salvia fruticosa Mill., 1768 (Sauge grecque)

Identifiants : 28802/salfru

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 05/05/2024

- 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 : Salvia ;

- Synonymes : *Salvia libanotica* Boiss. & Gaill. 1859 ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Greek sage, Spanish sage oil, three-leaved sage , Adacayi, Mariamieh ;



- Note comestibilité : **

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

Partie(s) comestible(s)^{{{{0(+x)}}} : graines, feuilles - saveur, feuilles - thé^{ε{{{0(+x)}}}, feuilles, fleurs^{{{{292μ}}}.

Utilisation(s)/usage(s)_μ^{{{{0(+x)}}} culinaires : les feuilles sont utilisées comme épice ou en mélange avec la sauge commune ; les feuilles sont brassées dans un thé ; elles sont également utilisées pour améliorer la saveur du thé^{{{{0(+x)}}}.

Les feuilles sont utilisées comme épice ou avec la sauge commune. Les feuilles sont brassées dans un thé. Ils sont également utilisés pour améliorer la saveur du thé



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

- Note médicinale : ***

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

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Distribution :**

C'est une plante tempérée chaude. Il pousse dans les endroits rocheux et les ravins. Il peut pousser dans des endroits arides. Il convient aux zones de rusticité 8-10^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : It is a warm temperate plant. It grows in rocky places and gullies. It can grow in arid places. It suits hardiness zones 8-10^{{{{0(+x)}}}}.

- **Localisation :**

Afrique, Albanie, Australie, îles Canaries, Crète, Chypre, Grèce, Israël, Italie, Jordanie, Liban, Libye, Méditerranée, Afrique du Nord, Palestine, Portugal, Syrie, Tasmanie, Turquie^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : Africa, Albania, Australia, Canary Islands, Crete, Cyprus, Greece, Israel, Italy, Jordan, Lebanon, Libya, Mediterranean, North Africa, Palestine, Portugal, Syria, Tasmania, Turkey^{{{{0(+x)}}}}.

- **Notes :**

Il existe environ 900 espèces de Salvia^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : There are about 900 Salvia species^{{{{0(+x)}}}}.

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

- ²⁹²Plantesweb : https://plantes-web.fr/plante26867/salvia_fruticosa.htm ;

- ⁵"Plants For a Future" (en anglais) : https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Salvia_fruticosa ;

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-182683 ;

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

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

Ali-Shtayeh, M. S., et al, 2008, Traditional knowledge of wild edible plants used in Palestine (Northern West Bank): A comparative study. J Ethnobiol Ethnomed. 4: 13 ; Al-Qura'n, S. A., 2010, Ethnobotanical and Ecological Studies of Wild Edible Plants in Jordan. Libyan Agriculture Research Center Journal International 1(4):231-243 ; Blamey, M and Grey-Wilson, C., 2005, Wild flowers of the Mediterranean. A & C Black London. p 401 ; Cundall, P., (ed.), 2004, Gardening Australia: flora: the gardener's bible. ABC Books. p 1302 ; Ertug, F., 2004, Wild Edible Plants of the Bodrum Area. (Mugla, Turkey). Turk. J. Bot. 28 (2004): 161-174 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 134 ; Gard. dict. ed. 8: Salvia no. 5. 1768 ; Hibbert, M., 2002, The Aussie Plant Finder 2002, Florilegium. p 284 ; Hinnawi, N. S. A., 2010, An ethnobotanical study of wild edible plants in the Northern West Bank "Palestine". An-Najah National University. p 93 ; Lawton, B.P., 2002, Mints. A Family of Herbs and Ornamentals. Timber Press, Portland, Oregon. p 184 ; Plants For A Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <https://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; Rivera, D., Obon, C., and Cano, F., 1994, The Botany, History and Traditional Uses of Three-lobed Sage (Salvia fruticosa Miller). Economic Botany, Vol. 48, No. 2, pp. 190-195 ; 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 ; Royal Botanic Gardens, Kew (1999). Survey of Economic Plants for Arid and Semi-Arid Lands (SEPASAL) database. Published on the Internet; <https://www.rbgekew.org.uk/ceb/sepasal/internet> [Accessed 19th April 2011] ; Tukan, S. K., et al, 1998, The use of wild edible plants in the Jordanian diet. International Journal of Food Sciences and Nutrition. 49:225-235 ; van Wyk, B., 2005, Food Plants of the World. An illustrated guide. Timber press. p 335