Salvia officinalis L., 1753
(Sauge officinale)

Identifiants : 28863/saloff

Association du Potager de mes/nos Rêves (https://lepotager-demesreves.fr)
Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 17/04/2024

- ***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 français : thé de France, thé d'Europe, thé de Provence, thé de Grèce, thé sacré, sauge pointue, sauge de Provence, sauge de Dalmatie, sauge commune, sauge franche, herbe sacrée, sales, saoule, salel, serve, sauge, grande sauge, herbe sauge ;***
- ***Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : sage , sa er wei ya (cn transcrit), echter Salbei (de), sareubia (ko transcrit), yagbulkkot (ko transcrit), sálvia (pt), salfej apte?ny (ru translitteré), salvia real (es), kryddsalvia (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)$^{\{\{\{0(+x)}$: feuilles, herbe, épice, feuilles - thé$^{\{\{\{0(+x)}$, fleurs$^{125\mu.}$

Utilisation(s)/usage(s)$\mu\{\{\{0(+x)}$ culinaires :

-les feuilles sont utilisées comme aromatisant ; elles sont souvent utilisées pour aromatiser la viande ; elles sont utilisées dans les omelettes, les légumes, les salades, les sauces et les soupes ; elles sont également picklées ; elles sont également utilisées pour aromatiser le fromage ; les feuilles fraîches ou séchées sont utilisées pour le thé ;

-les jeunes feuilles et les fleurs sont consommées crues ou cuites, picklées ou dans les sandwichs ;

-l'extrait de sauge et l'huile sont utilisés pour aromatiser la crème glacée, les bonbons et les pâtisseries$^{\{\{\{0(+x)}$.(1*)

Les feuilles sont utilisées comme arôme. Ils sont souvent utilisés pour aromatiser la viande. Ils sont utilisés dans les omelettes, les légumes, les salades, les sauces et les soupes. Ils sont également marinés. Ils sont également utilisés pour aromatiser le fromage. Les jeunes feuilles et fleurs sont consommées crues ou bouillies, marinées ou en sandwich. Les feuilles fraîches ou séchées sont utilisées pour le thé. L'extrait de sauge et l'huile sont utilisés pour aromatiser la crème glacée, les bonbons et les produits de boulangerie. ATTENTION: Il pourrait être toxique en grande quantité en raison de la thuyone, une toxine nerveuse

Partie testée : feuilles - séchées{{{0(+x) (traduction automatique)}}}
Original : Leaves - dried{{{0(+x)}}}

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro-vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
8	1317	315	10.6	590	32.4	28.1	4.7

(1)ATTENTION : elle peut être toxique en grandes quantités en raison de la thuyone, une neurotoxine.(1*)ATTENTION*{{{0(+x)}}} *: elle peut être toxique en grandes quantités en raison de la thuyone, une neurotoxine*{{{0(+x)}}}*.*

- *Note médicinale : ******

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

De gauche à droite :

Par Berg, O.C., Schmidt, C.F., Atlas der officinellen Pflanzen (1893-1902) Atlas. Off. Pfl. vol. 1 (1891), via plantillustrations
Par Köhler, F.E., Köhler?s Medizinal Pflanzen (1883-1914) Med.-Pfl. vol. 1 (1887), via plantillustrations
Par Duhamel du Monceau, H.L., Traité des arbres et arbustes, Nouvelle édition [Nouveau Duhamel] (1800-1819) Traité arbr. arbust., ed. 2 vol. 6 (1815), via plantillustrations

- *Autres infos :*

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

  - *Distribution :*

    C'est une plante tempérée. Il pousse dans les hautes terres tropicales et jusqu'à 2600 m d'altitude. Il convient mieux aux sols alcalins ou riches en chaux. En Argentine, il pousse en dessous de 500 m au-dessus du niveau de la mer. Il convient aux zones de rusticité 5-10. Dans les jardins botaniques de Hobart{{{0(+x) (traduction automatique)}}}*.*

    Original : It is a temperate plant. It grows in the tropical highlands and up to 2600 m altitude. It does best in alkaline or lime rich soils. In Argentina it grows below 500 m above sea level. It suits hardiness zones 5-10. In Hobart Botanical gardens{{{0(+x)}}}*.*

  - *Localisation :*

    Afrique, Argentine, Asie, Australie, Autriche, Balkans, Bosnie, Brésil, Canada, Amérique centrale, Asie centrale, Chine, République démocratique du Congo, Îles Cook, Croatie, Cuba, Afrique de l'Est, Europe, France, Grèce, Hawaï, Himalaya, Inde , Italie, Liban, Lituanie, Macédoine, Malte, Méditerranée, Monténégro, Myanmar, Népal, Pays-Bas, Afrique du Nord, Amérique du Nord, Pacifique, Papouasie-Nouvelle-Guinée, PNG, Roumanie, Serbie, Slovénie, Afrique du Sud, Afrique australe, Amérique du Sud, Espagne, Suède, Tasmanie, Turquie, USA, Antilles, Monde entier, Yougoslavie, Zimbabwe{{{0(+x) (traduction automatique)}}}*.*

    Original : Africa, Argentina, Asia, Australia, Austria, Balkans, Bosnia, Brazil, Canada, Central America, Central Asia, China, Congo DR, Cook Islands, Croatia, Cuba, East Africa, Europe, France, Greece, Hawaii, Himalayas, India, Italy, Lebanon, Lithuania, Macedonia, Malta, Mediterranean, Montenegro, Myanmar, Nepal, Netherlands, North Africa, North America, Pacific, Papua New Guinea, PNG, Romania, Serbia, Slovenia, South Africa, Southern Africa, South America, Spain, Sweden, Tasmania, Turkey, USA, West Indies, Worldwide, Yugoslavia, Zimbabwe{{{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 :***

  - ***PASSEPORTSANTÉ.NET :*** https://www.passeportsante.net/fr/Nutrition/EncyclopedieAliments/Fiche.aspx?doc=sauge_nu ***;***
  - ***[125]"B & T World Seeds" (en anglais) :*** https://b-and-t-world-seeds.com/cartall.asp?species=Salvia%20officinalis&sref=2506 ***;***
  - ***[5]"Plants For a Future" (en anglais) :*** https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Salvia_officinalis ***;***

  dont classification :

  - ***"The Plant List" (en anglais) :*** www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-183353 ***;***
  - ***"GRIN" (en anglais) :*** https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=32950 ***;***

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

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

  Ambasta, S.P. (Ed.), 2000, The Useful Plants of India. CSIR India. p 544 ; 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 401 ; Bodkin, F., 1991, Encyclopedia Botanica. Cornstalk publishing, p 905 ; Bremness, L., 1994, Herbs. Collins Eyewitness Handbooks. Harper Collins. p 127 ; Brickell, C. (Ed.), 1999, The Royal Horticultural Society A-Z Encyclopedia of Garden Plants. Convent Garden Books. p 929 ; Burnie, G & Fenton-Smith, J., 1999, A Grower's Guide to Herbs. Murdoch Books. p 61 ; Cheifetz, A., (ed), 1999, 500 popular vegetables, herbs, fruits and nuts for Australian Gardeners. Random House p 154 ; Cundall, P., (ed.), 2004, Gardening Australia: flora: the gardener's bible. ABC Books. p 1304 ; Esperanca, M. J., 1988. Surviving in the wild. A glance at the wild plants and their uses. Vol. 2. p 191 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 135 ; French, B.R., 1986, Food Plants of Papua New Guinea, A Compendium. Asia Pacific Science Foundation p 382 ; Hadfield, J., 2001, The A-Z of Vegetable Gardening in South Africa. Struik p 135 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), Sturtevant's edible plants of the world. p 592 ; Hemphill, I, 2002, Spice Notes. Macmillan. p 347 ; Hibbert, M., 2002, The Aussie Plant Finder 2002, Florilegium. p 285 ; Jackes, D. A., 2007, Edible Forest Gardens ; Joyce, D., 1998, The Garden Plant Selector. Ryland, Peters and Small. p 159 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, The Cambridge World History of Food. CUP p 434, 1847 ; Kremer, B.P., 1995, Shrubs in the Wild and in Gardens. Barrons. p 88. ; Kybal, J., 1980, Herbs and Spices, A Hamlyn Colour Guide, Hamlyn Sydney p 174 ; Lawton, B.P., 2002, Mints. A Family of Herbs and Ornamentals. Timber Press, Portland, Oregon. p 78, 187 ; Li Hai-wen, Hedge, I.C., Lamiaceae. Flora of China. p 277 ; Lazarides, M. & Hince, B., 1993, Handbook of Economic Plants of Australia, CSIRO. p 210 ; Lentini, F. and Venza, F., 2007, Wild food plants of popular use in Sicily. J Ethnobiol Ethnomedicine. 3: 15 ; Lord, E.E., & Willis, J.H., 1999, Shrubs and Trees for Australian gardens. Lothian. p 261 ; Manandhar, N.P., 2002, Plants and People of Nepal. Timber Press. Portland, Oregon. p 409 ; Martin, F.W. & Ruberte, R.M., 1979, Edible Leaves of the Tropics. Antillian College Press, Mayaguez, Puerto Rico. p 105, 196 ; Michael, P., 2007, Edible Wild Plants and Herbs. Grub Street. London. p 197 ; Mulherin, J., 1994, Spices and natural flavourings. Tiger Books, London. p 99 ; Plants For A Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. https://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/ ; Purseglove, J.W., 1968, Tropical Crops Dicotyledons, Longmans. p 636 ; 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 ; Sp. pl. 1:23. 1753 ; Staples, G.W. and Herbst, D.R., 2005, A tropical Garden Flora. Bishop Museum Press, Honolulu, Hawaii. p 362 ; Tronickova, E. & Krejcova, Z., 1987, Ortaggi, Instituto Geografico de Agostini, Cecoslovacchia. p 200 ; van Wyk, B., 2005, Food Plants of the World. An illustrated guide. Timber press. p 335 ; Wild Edible Plants in Lebanon. Promoting dietary diversity in poor communities in Lebanon. https://www.wildedibleplants.org/