

# ***Salvia pratensis L., 1753*** **(Sauge commune)**

**Identifiants : 28875/salpra**

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

**Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze**

**Dernière modification le 08/05/2024**

- **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 français : sauge des prés, sauge ;**

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Meadow clary, Meadow sage , Wiesensalbei ;**



- **Note comestibilité : \***

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

Sève (tiges pressées<sup>1μ</sup>), feuille (jeunes et/ou tendres (dont tiges) ; crues<sup>1μ/cuitesμ1</sup> et/ou aromatisantes<sup>1</sup>) et fleur<sup>1</sup> (décoratives<sup>1</sup> et/ou aromatisantes<sup>1</sup>) comestibles.

*Détails :*

feuilles crues/cuites (ex. : en salades ou comme poherbe) et/ou aromatisantes<sup>(((dp\*)^1))</sup>.

*Les feuilles sont utilisées dans les salades et les soupes. Ils peuvent être amers. Ils ont été utilisés pour aromatiser la bière et le vin*

*Partie testée : feuilles<sup>(((0+x)) (traduction automatique)</sup>  
Original : Leaves<sup>(((0+x))</sup>*

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro-vitamines A (μg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
0	0	0	0	0	0	0	0



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

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



De gauche à droite :

Par Thomé, O.W., Flora von Deutschland Österreich und der Schweiz (1886-1889) Fl. Deutschl. vol. 4 (1885) t. 526 , via plantillustrations

Par Lindman, C.A.M., Bilder ur Nordens Flora Bilder Nordens Fl. vol. 3 (1922) t. 575, via plantillustrations

Par Masclef, A., Atlas des plantes de France (1890-1893) Atlas Pl. France vol. 3 (1893) t. 260, via plantillustrations

- Autres infos :

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

  - Distribution :

C'est une plante tempérée. Il peut pousser sur des prairies sèches et sur des sols calcaires ou calcaires. Il convient à la zone de rusticité 4-10. Jardins botaniques de Hobart<sup>(((0(+x)) (traduction automatique)</sup>

Original : It is a temperate plant. It can grow on dry meadows and on chalk or limestone soils. It suits hardiness zone 4-10. Hobart Botanical Gardens<sup>(((0(+x))</sup>.

  - Localisation :

Australie, Autriche, Balkans, Bosnie, Grande-Bretagne, République tchèque, Europe, Hongrie, Italie, Maroc, Afrique du Nord, Slovénie, Suisse, Tasmanie<sup>(((0(+x)) (traduction automatique)</sup>

Original : Australia, Austria, Balkans, Bosnia, Britain, Czech Republic, Europe, Hungary, Italy, Morocco, North Africa, Slovenia, Switzerland, Tasmania<sup>(((0(+x))</sup>.

- Arôme et/ou texture : très aromatique et apéritif, (frottement), frais, fruité et douceâtre1 ;

- Liens, sources et/ou références :

  - <sup>5</sup>"Plants For a Future" (en anglais) : [https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Salvia\\_pratensis](https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Salvia_pratensis) ;

dont classification :

  - "The Plant List" (en anglais) : [www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-183565](http://www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-183565) ;

dont livres et bases de données : <sup>1</sup>Plantes sauvages comestibles (livre page 95 et 96, par S.G. Fleischhauer, J. Guthmann et R. Spiegelberger) ;

dont biographie/références de <sup>0</sup>"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

Abbet, C., et al, 2014, Ethnobotanical survey on wild alpine food plants in Lower and Central Valais (Switzerland). Journal of Ethnopharmacology 151 (2014) 624â€“634 ; Christianell, A., et al, 2010, The Cultural Significance of Wild Gathered Plant Species in Kartitsch (Eastern Tyrol, Austria) and the Influence of Socioeconomic Changes on Local Gathering Practices. Chapter 3 in Ethnobotany in the New Europe. Berghahn Books. ; Cundall, P., (ed.), 2004, Gardening Australia: flora: the gardener's bible. ABC Books. p 1305 ; Denes, A., et al, 2012, Wild plants used for food by Hungarian ethnic groups living in the Carpathian Basin. Acta Societatis Botanicorum Poloniae 81 (4): 381-396 ; Esperanca, M. J., 1988. Surviving in the wild. A glance at the wild plants and their uses. Vol. 2. p 192 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 135 ; Hibbert, M., 2002, The Aussie Plant Finder 2002, Florilegium. p 285 ; <http://www.botanic-gardens-ljubljana.com/en/plants> ; Irving, M., 2009, The Forager Handbook, A Guide to the Edible Plants of Britain. Ebury Press p 220 ; Lawton, B.P., 2002, Mints. A Family of Herbs and Ornamentals. Timber Press. p 188 ; Paoletti, M.G., Dreon, A.L., and Lorenzoni, G.G.,

1995, Pistic, Traditional Food from Western Friuli, NE Italy. *Economic Botany* 49(1) pp 26-30 ; Pieroni, A., 1999, Gathered wild food plants in the Upper Valley of the Serchio River (Garfagnana), Central Italy. *Economic Botany* 53(3) pp 327-341 ; 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 ; Sansanelli, S., et al, 2014, Wild food plants traditionall consumed in the area of Bologna (Emilia Romagna region, Italy). *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine* 10:69 ; Simkova, K. et al, 2014, Ethnobotanical review of wild edible plants used in the Czech Republic. *Journal of Applied Botany and Food Quality* 88, 49-67 ; Sp. pl. 1:25. 1753