

Thymus pulegioides L., 1753 **(Thym pouillot)**

Identifiants : 39103/thypul

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 04/05/2024

- **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 : Thymus* ;

- **Synonymes : *Thymus glaber Mill. 1768* ;**

- **Synonymes français : thym à larges feuilles, thym de bergère, serpolet pouilot ;**

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Broad-leaved thyme, Greater wild thyme, Creeping thyme , Farigoleta, Majkina dusica, Peporino, Pepurino, Pepolino, Serpour, Serpoul ;**



- **Note comestibilité : ****

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

Feuille (dont jeunes et/ou tendres pousses ; fraîches ou séchées, aromatisantes (crues/cuites1) et fleur1 (décoratives1 et/ou aromatisantes1) comestibles. Les feuilles sont utilisées pour parfumer les sauces et la viande. Les parties aériennes fleuries sont utilisées pour une tisane



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

- **Note médicinale : ****

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- ***Distribution :***

C'est une plante tempérée. Il pousse sur les prairies et les berges sèches. Il convient à la zone de rusticité des

Original : It is a temperate plant. It grows on dry grassland and banks. It suits plant hardiness zone 4-9^{(((0(+x))}.

◦ Localisation :

Australie, Balkans, Bosnie, Grande-Bretagne, Europe, France, Italie, Méditerranée, Pologne, Espagne, Suisse^{(((0(+x))}
^(traduction automatique)

Original : Australia, Balkans, Bosnia, Britain, Europe, France, Italy, Mediterranean, Poland, Spain,
Switzerland^{(((0(+x))}.

- Arôme et/ou texture : aromatique et apéritif, proche du thym officinal mais plus fort/intense/prononcé (un peu moins pour les fleurs) ;

- Liens, sources et/ou références :

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

dont classification :

◦ "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-205310 ;

dont livres et bases de données : ¹Plantes sauvages comestibles (livre pages 9 et 10, par S.G. Fleischhauer, J. Guthmann et R. Spiegelberger) ;

dont biographie/références de ⁰"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 ; Cundall, P., (ed.), 2004, Gardening Australia: flora: the gardener's bible. ABC Books. p 1415 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 137 ; INFOODSUpdatedFGU-list.xls ; Irving, M., 2009, The Forager Handbook, A Guide to the Edible Plants of Britain. Ebury Press p 223 ; Lawton, B.P., 2002, Mints. A Family of Herbs and Ornamentals. Timber Press. p 213 ; Å•ukasz Å•uczaj and Wojciech M SzymbaÅ„ski, 2007, Wild vascular plants gathered for consumption in the Polish countryside: a review. J Ethnobiol Ethnomedicine. 3: 17 ; 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 ; Pieroni, A.,& Giusti, M. E., 2009, Alpine Ethnobotany in Italy: Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine. 5:32 ; 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 ; Redzic, S., 2010, Use of Wild and Semi-Wild Edible Plants in Nutrition and Survival of People in 1430 Days of Siege of Sarajevo during the War in Bosnia and Herzegovina (1992â€“1995). Coll. Antropol 34 (2010) 2:551-570 ; Rivera, D. et al, 2006, Gathered Mediterranean Food Plants - Ethnobotanical Investigations and Historical Development, in Heinrich M, MÄ¼ller WE, Galli C (eds): Local Mediterranean Food Plants and Nutraceuticals. Forum Nutr. Basel, Karger, 2006, vol 59, pp 18â€“74 ; Sp. pl. 2:592. 1753 ; Tardio, J., et al, Ethnobotanical review of wild edible plants in Spain. Botanical J. Linnean Soc. 152 (2006), 27-71