

# ***Thymus serpyllum L., 1753*** **(*Thym serpolet*)**

**Identifiants : 39109/thyser**

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

**Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze**

**Dernière modification le**

- **Classification phylogénétique :**

- *Clade : Angiospermes* ;
- *Clade : Dicotylédones vraies* ;
- *Clade : Astéridées* ;
- *Clade : Lamiidées* ;
- *Ordre : Lamiales* ;
- *Famille : Lamiaceae* ;

- **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- *Règne : Plantae* ;
- *Sous-règne : Tracheobionta* ;
- *Division : Magnoliophyta* ;
- ~~*Classis : Magnoliopsida*~~ ;
- *Ordre : Lamiales* ;
- *Famille : Lamiaceae* ;
- *Genre : Thymus* ;

- **Synonymes : *Thymus angustifolius* Pers. 1806 (synonyme mais nom illégitime, selon TPL) ;**

- **Synonymes français : serpolet, thym sauvage, thym bâtarde, serpoule, pilolet, petit pouillot, pouilleux, bouquet ;**

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Breckland thyme, Breckland-garden, creeping thyme, mother-of-thyme (mother of thyme), wild thyme, Feldthymian (de), Sand-Thymian (de), Quendel (de), tomilho (pt), tim'jan polzu?ij (ru translittéré), serpol (es), tomillo (es), backtimjan (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)<sup>(((0(+x)</sup>* : feuilles, herbe, épice, fleurs<sup>(((0(+x)</sup>.

*Utilisation(s)/usage(s)<sup>(((0(+x)</sup>* culinaire(s) :

-les feuilles et les fleurs sont utilisées pour préparer une boisson ;

-les pousses sont utilisées comme aromatisant<sup>(((0(+x)</sup>.

*Les feuilles et les fleurs sont séchées et utilisées pour préparer une boisson. Les pousses sont utilisées comme arôme. Ils sont utilisés frais ou séchés comme arôme dans les salades, les sauces et autres plats*



**Précautions :**

*néant, inconnus ou indéterminés.*

- **Note médicinale : \*\*\***

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



**De gauche à droite :**

Par Köhler, F.E., Köhler's Medizinal Pflanzen (1883-1914) Med.-Pfl. vol. 1 (1887) t. 39, via plantillustrations  
Par Thomé, O.W., Flora von Deutschland Österreich und der Schweiz (1886-1889) Fl. Deutschl. vol. 4 (1885) t. 516, via plantillustrations

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

- *Jardin! L'Encyclopédie* : [https://nature.jardin.free.fr/arbrisseau/dn\\_thymus.html](https://nature.jardin.free.fr/arbrisseau/dn_thymus.html) ;
- <sup>5</sup>"Plants For a Future" (en anglais) : [https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Thymus\\_serpyllum](https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Thymus_serpyllum) ;

*dont classification :*

- "The Plant List" (en anglais) : [www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-205442](http://www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-205442) ;

*dont livres et bases de données : <sup>0</sup>"Food Plants International" (en anglais) ;*

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

Ambasta, S.P. (Ed.), 2000, *The Useful Plants of India*. CSIR India. p 638 ; Bodkin, F., 1991, *Encyclopedia Botanica*. Cornstalk publishing, p 983 ; Bremness, L., 1994, *Herbs*. Collins Eyewitness Handbooks. Harper Collins. p 132 ; Brickell, C. (Ed.), 1999, *The Royal Horticultural Society A-Z Encyclopedia of Garden Plants*. Convent Garden Books. p 1011 ; Burnie, G & Fenton-Smith, J., 1999, *A Grower's Guide to Herbs*. Murdoch Books. p 69 ; Cundall, P., (ed.), 2004, *Gardening Australia: flora: the gardener's bible*. ABC Books. p 1416 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 137 ; Hibbert, M., 2002, *The Aussie Plant Finder 2002*, Florilegium. p 299 ; Hu, Shiu-ying, 2005, *Food Plants of China*. The Chinese University Press. p 657 ; Kalle, R. & Soukand, R., 2012, *Historical ethnobotanical review of wild edible plants of Estonia (1770s-1960s)* Acta Societatis Botanicorum Poloniae 81(4):271-281 ; Khasbagan, Hu-Yin Huai, and Sheng-Ji pei, 2000, *Wild Plants in the Diet of Athorchin Mongol Herdsman in Inner Mongolia*. Economic Botany 54(4): 528-536 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, *The Cambridge World History of Food*. CUP p 434, 1869 ; Kybal, J., 1980, *Herbs and Spices, A Hamlyn Colour Guide*, Hamlyn Sydney p 194 ; Lawton, B.P., 2002, *Mints. A Family of Herbs and Ornamentals*. Timber Press, Portland, Oregon. p 213 (Drawing) ; ?ukasz ?uczaj and Wojciech M Szyma?ski, 2007, *Wild vascular plants gathered for consumption in the Polish countryside: a review*. J Ethnobiol Ethnomedicine. 3: 17 ; Michael, P., 2007, *Edible Wild Plants and Herbs*. Grub Street. London. p 241 ; Molla, A., *Ethiopian Plant Names*. <https://www.ethiopic.com/aplants.htm> ; *Plants For A Future database*, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <https://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; Rawat, G.S., & Pangtey, Y.P.S., 1987, *A Contribution to the Ethnobotany of Alpine Regions of Kumaon*. J. Econ. Tax. Bot. Vol. 11 No. 1 pp 139-147 ; 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 ; Singh, H.B., Arora R.K., 1978, *Wild edible Plants of India*. Indian Council of Agricultural Research, New Delhi. p 38 ; Sp. pl. 2:590. 1753 ; Staples, G.W. and Herbst, D.R., 2005, *A tropical Garden Flora*. Bishop Museum Press, Honolulu, Hawaii. p 365