

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 12/05/2024

- 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^{1μ}), feuille (jeunes et/ou tendres (dont tiges) ; crues^{1μ/cuitesμ1} et/ou aromatisantes¹) et fleur¹ (décoratives¹ et/ou aromatisantes¹) comestibles.

Détails :

feuilles crues/cuites (ex. : en salades ou comme potherbe) et/ou aromatisantes^{{{(dp*)}(1)}}.

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^{{{(0(+x))}} (traduction automatique)

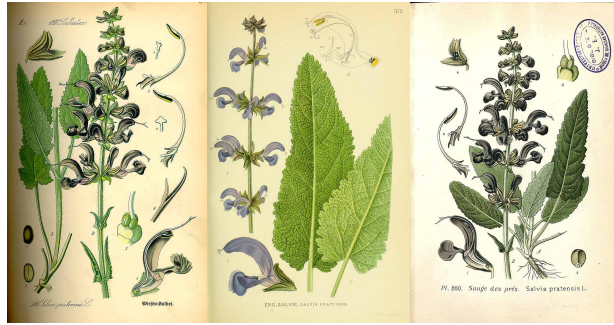
Original : Leaves^{{{(0(+x))}}

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^{{{0(+x)}}} (traduction automatique).

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^{{{0(+x)}}}.

- **Localisation :**

Australie, Autriche, Balkans, Bosnie, Grande-Bretagne, République tchèque, Europe, Hongrie, Italie, Maroc, Afrique du Nord, Slovénie, Suisse, Tasmanie^{{{0(+x)}}} (traduction automatique).

Original : Australia, Austria, Balkans, Bosnia, Britain, Czech Republic, Europe, Hungary, Italy, Morocco, North Africa, Slovenia, Switzerland, Tasmania^{{{0(+x)}}}.

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

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

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

dont classification :

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

dont livres et bases de données : ¹Plantes sauvages comestibles (livre page 95 et 96, 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 ; Christanell, 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 traditional 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