

Salvia verbenaca L., 1753 (Sauge verveine)

Identifiants : 28926/salver

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 : *Flipanta ovata* Raf, *Gallitrichum anglicum* Jord. & Fourr, *Salvia clandestina* L, *Salvia multifida* Sm, et beaucoup d'autres ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : *wild English clary* , *Bertonica*, *Elmakekigi*, *Gallocresta*, *Hormino silvestre*, *Verbena Sage*, *Vervain*, *Wild Sage* ;



- 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)}}} : fleurs^{0(+x),125}, feuilles^{0(+x)μ}.

Utilisation(s)/usage(s)^μ{{0(+x)}} culinaires :

-les feuilles sont utilisées pour les salades et les soupes ; elles sont également frites, confites et cuites dans les omelettes ; feuilles également cuites comme potherbe ? (qp*) ;

-les fleurs sont utilisées pour parfumer les salades^{{{0(+x)}}}.

Les feuilles sont utilisées pour les salades et les soupes. Ils sont également frits, confits et cuits en omelettes. Les fleurs sont utilisées pour parfumer les salades



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

- Note médicinale : **

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

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

◦ **Distribution :**

C'est une plante tempérée. Il poussera dans la plupart des sols et des positions. Il est résistant au gel et sensible à la sécheresse. En Argentine, il passe du niveau de la mer à 2500 m d'altitude. Il convient à la zone de rusticité 5-10. Herbar de Tasmanie^{{{0(+x)}} (traduction automatique)}.

Original : It is a temperate plant. It will grow in most soils and positions. It is resistant to frost and sensitive to drought. In Argentina it grows from sea level to 2,500 m above sea level. It suits hardiness zone 5-10. Tasmania Herbarium^{{{0(+x)}}.}

◦ **Localisation :**

*Afrique, Algérie, Argentine, Australie, Grande-Bretagne, Bulgarie, Chili, Croatie, Europe *, France, Grèce, Israël, Italie, Libye, Méditerranée, Île Norfolk, Afrique du Nord, Portugal, Amérique du Sud, Espagne, Syrie, Tasmanie, Turquie, Uruguay*^{{{0(+x)}} (traduction automatique)}.

Original : Africa, Algeria, Argentina, Australia, Britain, Bulgaria, Chile, Croatia, Europe, France, Greece, Israel, Italy, Libya, Mediterranean, Norfolk Island, North Africa, Portugal, South America, Spain, Syria, Tasmania, Turkey, Uruguay*^{{{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 :**

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

dont classification :

◦ "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-184123 ;

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

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

Blamey, M and Grey-Wilson, C., 2005, Wild flowers of the Mediterranean. A & C Black London. p 402 ; Bodkin, F., 1991, Encyclopedia Botanica. Cornstalk publishing, p 905 ; Dashorst, G.R.M., and Jessop, J.P., 1998, Plants of the Adelaide Plains & Hills. Botanic Gardens of Adelaide and State Herbarium. p 126 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 136 ; Flora of Australia Volume 49, Oceanic Islands 1, Australian Government Publishing Service, Canberra. (1994) p 320 ; Hussey, B.M.J., Keighery, G.J., Cousens, R.D., Dodd, J., Lloyd, S.G., 1997, Western Weeds. A guide to the weeds of Western Australia. Plant Protection Society of Western Australia. p 170 ; Jardin, C., 1970, List of Foods Used In Africa, FAO Nutrition Information Document Series No 2.p 99 ; Lamp, C & Collet F., 1989, Field Guide to Weeds in Australia. Inkata Press. p 253 ; Lawton, B.P., 2002, Mints. A Family of Herbs and Ornamentals. Timber Press, Portland, Oregon. p 192 ; Lazarides, M. & Hince, B., 1993, Handbook of Economic Plants of Australia, CSIRO. p 210 ; Martin, F.W. & Ruberte, R.M., 1979, Edible Leaves of the Tropics. Antillian College Press, Mayaguez, Puerto Rico. p 196 ; Morley, B.D., & Toelken, H.R., (Eds), 1983, Flowering Plants in Australia. Rigby. p 292 ; Paczkowska, G. & Chapman, A.R., 2000, The Western Australian Flora. A Descriptive Catalogue. Western Australian Herbarium. p 276 ; 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 ; Plants For A Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <https://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; Sp. pl. 1:25. 1753 ; Tasmanian Herbarium Vascular Plants list p 36