

Salvia viridis L., 1753 (Sauge verte)

Identifiants : 28929/salvir

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 : *Horminum coloratum* Moench, *Horminum sativum* Mill, *Horminum viride* (L.) Moench, *Ormilis horminum* (L.) Raf, *Ormilis viridis* (L.) Raf, *Salvia comosa* Salisb, *Salvia dolichorrhiza* Caball, *Salvia horminum* L, *Salvia horminum* var. *angustifolia* Boiss, *Salvia horminum* var. *hypoleuca* Briq, *Salvia horminum* var. *intermedia* Briq, *Salvia horminum* var. *viridis* (L.) Briq, *Salvia intercedens* Pobed, *Salvia rosanii* Ten, *Salvia spielmannii* Scop, *Salvia truncata* Willd, *Sclarea viridis* (L.) Sojak ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : clary, annual clary, bluebeard , Joseph sage, Painted sage, Red-topped sage, Hormium clary, Zarif salba ;



- 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}}} : feuilles, graines^{{{0(+)x}}}.

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

-les feuilles ont été ajoutées aux salades, soupes et utilisées comme légumes verts cuits ; elle sont utilisées comme la sauge et comme potherbe ;

-les graines sont consommées frites avec du miel ; elles sont également utilisées comme condiment ;

-les graines sont la source d'une huile essentielle utilisée pour aromatiser les vins et les bières^{{{0(+)x}}}.

Les feuilles ont été ajoutées aux salades, aux soupes et utilisées comme légumes verts cuits. Ils sont utilisés comme sauge et comme potiron. Les graines sont mangées frites avec du miel. Ils sont également utilisés comme condiment. Les graines sont la source d'une huile essentielle utilisée pour aromatiser les vins et les bières



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

- *Note médicale : ***

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

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Distribution :**

Il convient aux endroits chauds et tempérés. Il est résistant au gel. Il pousse dans les habitats secs et les endroits herbeux. Il convient aux zones de rusticité 8-10^{{{0(+x)}}} (traduction automatique).

Original : It suits warm temperate places. It is frost hardy. It grows in dry habitats and grassy places. It suits hardiness zones 8-10^{{{0(+x)}}}.

- **Localisation :**

Australie, Grande-Bretagne, Europe, France, Grèce, Italie, Méditerranée, Portugal, Espagne, Turquie, Ukraine^{{{0(+x)}}} (traduction automatique).

Original : Australia, Britain, Europe, France, Greece, Italy, Mediterranean, Portugal, Spain, Turkey, Ukraine^{{{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 :**

- ¹²⁵"B & T World Seeds" (en anglais) : <https://b-and-t-world-seeds.com/cartall.asp?species=Salvia%20viridis&sref=75815> ;

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

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-184146 ;

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 403 ; Cundall, P., (ed.), 2004, Gardening Australia: flora: the gardener's bible. ABC Books. p 1307 ; 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 136 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), Sturtevant's edible plants of the world. p 590 (As Salvia horminum) ; Hibbert, M., 2002, The Aussie Plant Finder 2002, Florilegium. p 286 ; Joyce, D., 1998, The Garden Plant Selector. Ryland, Peters and Small. p 323 ; Kargioglul, M. et al, 2010, Traditional Uses of Wild Plants in the Middle Aegean Region. Human Ecology 38:429-450 ; Plants For A Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <https://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; Sp. pl. 1:24. 1753