

Satureja montana L., 1753 (Sarriette vivace)

Identifiants : 29165/satmon

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 02/05/2024

- 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 : Satureja ;

- Synonymes français : sarriette des montagnes, pèbre d'ail, poivre d'âne, sarriette d'hiver, sarriette de montagne citronnée [var. citriodora], sarriette citronnelle [var. citriodora], sarriette citron [var. citriodora], sarriette citronnée [var. citriodora], sarriette sauvage, herbe à fèves ;
- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : savory, winter savory, mountain savory , Bergbohnenkraut (de), Winterbohnenkraut (de), segurella (pt), erva-de-São-Julão, (pt,br), segurelha-de-verão (pt,br), ajedrea (es), ajedrea de monte (es), hisopillo (es), tomillo real (es), vinterkyndel (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)^{{{0(+x)}}} : feuilles, aromatisant, herbe, feuilles - thé^{{{0(+x)}}}.

Utilisation(s)/usage(s)^{{{0(+x)}}} culinaires : les feuilles sont utilisées pour parfumer les viandes et les sauces ; elles sont utilisées dans les soupes, salades, farces, et plats avec des oeufs, de la volaille, des légumes et des olives ; les feuilles fraîches ou séchées peuvent être utilisées pour faire des tisanes^{{{0(+x)}}}.

Les feuilles sont utilisées pour parfumer les viandes et les sauces. Ils sont utilisés dans les soupes, les salades, les farces et les plats avec des oeufs, de la volaille, des légumes et des olives. Les feuilles fraîches ou séchées peuvent être utilisées pour faire des boissons au thé



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

- Note médicinale : ***

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



De gauche à droite :

Par Sturm, J., Sturm, J.W., *Deutschlands flora (1798-1855) Deutschl. Fl. vol. 20 (1845) t. 17* , via plantillustrations
 Par Naturalis Biodiversity Centre / Wikimedia commons, via plantillustrations

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Distribution :**

Ce sont des plantes méditerranéennes. Elle peut supporter des conditions plus froides que la sarriette d'été. Ils ne conviennent pas aux tropiques. Ils font mieux en plein soleil. Ils conviennent aux sols alcalins bien drainés. Il peut pousser sur des sols sableux moins riches. Dans les jardins botaniques de Hobart. Il convient aux zones de rusticité 4-8^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : They are Mediterranean plants. It can stand colder conditions than summer savoury. They do not suit the tropics. They do best in full sunlight. They suit well drained alkaline soils. It can grow on less rich sandy soils. In Hobart Botanical gardens. It suits hardiness zones 4-8^{{{{0(+x)}}}}.

- **Localisation :**

Afrique, Albanie, Australie, Balkans, Bosnie, Grande-Bretagne, Canada, Caucase, Croatie, Europe, France, Allemagne, Grèce, Inde, Italie, Macédoine, Méditerranée, Monténégro, Afrique du Nord, Amérique du Nord, Serbie, Slovénie, Afrique du Sud, Sud Afrique, Espagne, Suisse, Tasmanie, Turquie, USA^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : Africa, Albania, Australia, Balkans, Bosnia, Britain, Canada, Caucasus, Croatia, Europe, France, Germany, Greece, India, Italy, Macedonia, Mediterranean, Montenegro, North Africa, North America, Serbia, Slovenia, South Africa, Southern Africa, Spain, Switzerland, Tasmania, Turkey, USA^{{{{0(+x)}}}}.

- **Nombre de graines au gramme : 2500 ;**

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

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

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-185794 ;
- "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=316819> ;

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

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

Ambasta S.P. (Ed.), 2000, The Useful Plants of India. CSIR India. p 552 ; Blamey, M and Grey-Wilson, C., 2005, Wild flowers of the Mediterranean. A & C Black London. p 396 ; Bodkin, F., 1991, Encyclopedia Botanica. Cornstalk publishing, p 911 ; Bremness, L., 1994, Herbs. Collins Eyewitness Handbooks. Harper Collins. p 124 ; Brickell, C. (Ed.), 1999, The Royal Horticultural Society A-Z Encyclopedia of Garden Plants. Convent Garden Books. p 936 ; Burnie, G & Fenton-Smith, J., 1999, A Grower's Guide to Herbs. Murdoch Books. p 64 ; Cheifetz, A., (ed), 1999, 500 popular vegetables, herbs, fruits and nuts for Australian Gardeners. Random House p 158 ; Cundall, P., (ed.), 2004, Gardening Australia: flora: the gardener's bible. ABC Books. p 1316 ; 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 595 ; Hibbert, M., 2002, The Aussie Plant Finder 2002, Florilegium. p 287 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, The Cambridge World History of Food. CUP p 1849 ; Lawton, B.P., 2002, Mints. A Family of Herbs and

Ornamentals. Timber Press, Portland, Oregon. p 194 ; Michael, P., 2007, *Edible Wild Plants and Herbs*. Grub Street. London. p 205 ; 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/> ; 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 ; Rigat, M et al, 2009, *Ethnobotany of Food Plants in the High River Ter Valley (Pyrenees, catalonia, Iberian Peninsula): Non-Crop Food Vascular Plants and Crop Food Plants with medicinal Properties*. *Ecology of Food and Nutrition*, 48:303-327 ; Sp. pl. 2:568. 1753 ; van Wyk, B., 2005, *Food Plants of the World. An illustrated guide*. Timber press. p 338