

Satureja thymbra L., 1753 (Menthe du César)

Identifiants : 29172/satthy

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 03/05/2024

- **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 :** *Clinopodium thymbra* (L.) Kuntze, *Micromeria thymbra* (L.) Kostel, *Satureja biroi* Jav, *Satureja collina* Salisb, *Satureja tragoriganum* (L.) Tausch, *Thymbra hirsuta* Pers, *Thymbra hirsutissima* Vent. ex Pers, *Thymus hirsutissimus* Poir, *Thymus tragoriganum* L ;

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** *thyme-leaved savory, thryba, barrel sweetener, Za'atar rumi, Roman hyssop, , Tas kekigi, Thryba, Za-atar rumi ;*



- **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 - thé^{{{0(+x)}}}.

Utilisation(s)/usage(s) comestible(s)^{{{0(+x)}}} : les feuilles sont utilisées pour aromatiser, en cuisine ; elles sont comparables au thym ; elles sont utilisées pour l'assaisonnement des olives noires en saumure, viandes grillées et des légumes ; les feuilles sont également utilisées pour le thé^{{{0(+x)}}}.

Les feuilles sont utilisées pour aromatiser en cuisine. C'est comme le thym. Ils sont utilisés pour assaisonner les olives saumurées, les viandes grillées et les légumes. (Il est utilisé pour nettoyer les tonneaux de vin avant le millésime de l'année suivante.) _ x000B_ Les feuilles sont utilisées pour le thé



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

- **Note médicinale :** **

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

- **Autres infos :** Les feuilles sont aussi utilisées pour nettoyer les tonneaux de vin avant le millésime de l'année suivante^{{{(0(+x))}}}

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Distribution :**

C'est une plante méditerranéenne^{{{(0(+x)) (traduction automatique)}}.

Original : It is a Mediterranean plant^{{{(0(+x))}}}.

- **Localisation :**

Australie, Europe, Grèce, Israël, Jordanie, Liban, Méditerranée, Espagne, Syrie, Turquie^{{{(0(+x)) (traduction automatique)}}.

Original : Australia, Europe, Greece, Israel, Jordan, Lebanon, Mediterranean, Spain, Syria, Turkey^{{{(0(+x))}}}.

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

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

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-185996 ;

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

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

Davis, S.D., Heywood, V.H., & Hamilton, A.C. (eds), 1994, *Centres of plant Diversity*. WWF. Vol 2. p 340 ; Dogan, Y. et al, 2013, *Wild Edible Plants sold in the Local Markets of Izmir, Turkey*. *Pak. J. Bot.* 45(S1): 177-184 ; Ertug, F., 2004, *Wild Edible Plants of the Bodrum Area. (Mugla, Turkey)*. *Turk. J. Bot.* 28 (2004): 161-174 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 136 ; Hemphill, I, 2002, *Spice Notes*. Macmillan. p 361 ; Hibbert, M., 2002, *The Aussie Plant Finder 2002*, Florilegium. p 287 ; Ozcan, M., 2004, *Mineral contents of some plants used as condiments in Turkey*. *Food Chemistry* 84:437-440 ; Rivera, D. et al, 2006, *Gathered Mediterranean Food Plants - Ethnobotanical Investigations and Historical Development*, in Heinrich M, Müller WE, Galli C (eds): *Local Mediterranean Food Plants and Nutraceuticals*. Forum Nutr. Basel, Karger, 2006, vol 59, pp 18-74