Thymus vulgaris L., 1753
(Thym commun)

Identifiants : 39116/thyvul

Association du Potager de mes/nos Rêves (https://lepotager-demesreves.fr)
Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 10/05/2024

- ***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 : Thymus ;***
- ***Synonymes : Thymus officinalis L. (nom irrésolu, selon TPL) ;***
- ***Synonymes français : farigoule, frigoule, thym officinal, thym français, grand serpolet, thym, thym ordinaire, thym vrai, thym d'été [subsp. aestivus], thym de Provence [subsp. aestivus ? (qp*)], thym d'hiver [subsp. vulgaris ? (qp*)], thym des jardins, thym cultivé, pote, barigoule, mignotise des Genevois (mignotise du Genevois), herbe de thym, thym vulgaire, thym sauvage, farigoulette, thym du Pallars [subsp. palearensis], faligoule, pouilleux, sintabon ;***
- ***Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : common thyme, English thyme, garden thyme, thyme, French thyme , Thymian (de), Gartenthymian (de), echter Thymian (de), timo (it), tomilho (pt), tomillo (es), tomillo común (es), kryddtimjan (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, herbe, épice, fleurs, feuilles - thé$^{\{\{\{0(+x)\mu.}$

  $^{Utilisation(s)/usage(s)\mu\{\{\{0(+x)}$ culinaire(s) :

  -les feuilles et les fleurs sont utilisées comme assaisonnement pour aromatiser les aliments ; elles sont utilisées fraîches ou séchées ; elles sont utilisées pour aromatiser les farces, le poisson, la viande, le fromage, le vinaigre et la sauce au jus de viande ; elles sont ajoutées à la saumure dans laquelle les olives sont picklées ; elles sont utilisées dans la soupe qui contient des oeufs et du pain trempé dans de l'huile d'olive ;

  -les feuilles fraîches ou séchées peuvent être utilisées pour le thé ; les jeunes pousses sont utilisées comme garniture$^{\{\{\{0(+x)}$.

  Les feuilles et les fleurs sont utilisées comme assaisonnement pour aromatiser les aliments. Ils sont utilisés frais ou séchés. Ils sont utilisés pour parfumer les farces, le poisson, la viande, le fromage, le vinaigre et la sauce. Ils sont ajoutés à la saumure dans laquelle les olives sont marinées. Il est utilisé dans la soupe qui contient des œufs et du pain imbibé d'huile

d'olive. Les feuilles fraîches ou séchées peuvent être utilisées pour le thé. Les jeunes pousses sont utilisées comme garniture

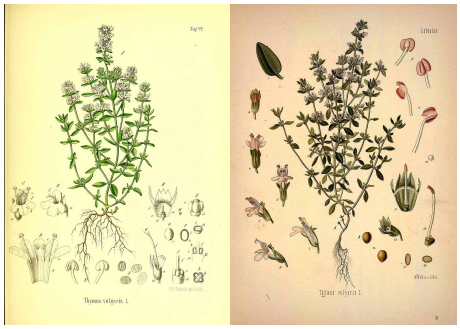
Partie testée : feuilles - séchées[{{{0(+x) (traduction automatique)}]
Original : Leaves - dried[{{{0(+x)}]

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro-vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
7.8	1156	277	9.1	380	50.0	123.6	6.2

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

- *Note médicinale : ****

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



De gauche à droite :

Par Berg, O.C., Schmidt, C.F., Atlas der officinellen Pflanzen (1893-1902) Atlas. Off. Pfl. vol. 1 (1891) t. 22, via plantillustrations
Par Köhler, F.E., Köhler's Medizinal Pflanzen (1883-1914) Med.-Pfl. vol. 1 (1887) t. 58, via plantillustrations

- *Autres infos :*

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

  - *Distribution :*

    Une plante méditerranéenne. Il fait mieux dans les endroits secs et arides. Les plantes sont occasionnelles dans les hautes terres sous les tropiques. Ils poussent jusqu'à 2600 m d'altitude. Il poussera sur la plupart des sols et dans la plupart des endroits. Il résiste à la sécheresse et au gel. Ils ont besoin de soleil. Il convient aux zones de rusticité des plantes 7 à 10. Dans les jardins botaniques de Hobart[{{{0(+x) (traduction automatique)}].

    Original : A Mediterranean plant. It does best in dry arid places. Plants are occasional in the highlands in the tropics. They grow up to 2600 m altitude. It will grow on most soils and in most locations. It is resistant to drought and frost. They need sun. It suits plant hardiness zones 7-10. In Hobart Botanical gardens[{{{0(+x)}].

  - *Localisation :*

    Afrique, Asie, Australie, Grande-Bretagne, Amérique centrale, Chine, Îles Cook, RD Congo, Costa Rica, Cuba, République dominicaine, Égypte, Europe, France, Grèce, Haïti, Hawaï, Inde, Italie, Japon, Lituanie, Méditerranée, Mexique , Maroc, Myanmar, Nigeria, Afrique du Nord, Amérique du Nord, Pacifique, Papouasie-Nouvelle-Guinée, PNG, Philippines, Asie du Sud-Est, Serbie, Slovénie, Afrique du Sud, Afrique australe, Espagne, Tasmanie, Turquie, USA, Afrique de l'Ouest, Antilles[{{{0(+x) (traduction automatique)}].

    Original : Africa, Asia, Australia, Britain, Central America, China, Cook Islands, Congo DR, Costa Rica, Cuba, Dominican Republic, Egypt, Europe, France, Greece, Haiti, Hawaii, India, Italy, Japan, Lithuania, Mediterranean, Mexico, Morocco, Myanmar, Nigeria, North Africa, North America, Pacific, Papua New Guinea, PNG, Philippines, SE Asia, Serbia, Slovenia, South Africa, Southern Africa, Spain, Tasmania, Turkey, USA, West Africa, West Indies[{{{0(+x)}].

- ***Notes :***

  Il existe entre 300 et 400 espèces de Thymus[{{{0(+x) (traduction automatique)].

  Original : There are between 300 and 400 Thymus species[{{{0(+x).

- ***Nombre de graines au gramme : 3000 ;***

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

  - ***PASSEPORTSANTÉ.NET :*** https://www.passeportsante.net/fr/Solutions/PlantesSupplements/Fiche.aspx?doc=thym_ps ***;***
  - ***Tela Botanica :*** https://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-68271 ***;***
  - ***Wikipedia :***
    - https://fr.wikipedia.org/wiki/Thymus_vulgaris (en français) ***;***

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

    dont classification :

  - ***"The Plant List" (en anglais) :*** www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-205645 ***;***
  - ***"GRIN" (en anglais) :*** https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=36631 ***;***

    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 638 ; Bianchini, F., Corbetta, F., and Pistoia, M., 1975, Fruits of the Earth. Cassell. p 200 ; Blamey, M and Grey-Wilson, C., 2005, Wild flowers of the Mediterranean. A & C Black London. p 398 ; Bodkin, F., 1991, Encyclopedia Botanica. Cornstalk publishing, p 983 ; Bremness, L., 1994, Herbs. Collins Eyewitness Handbooks. Harper Collins. p 133 ; Brickell, C. (Ed.), 1999, The Royal Horticultural Society A-Z Encyclopedia of Garden Plants. Convent Garden Books. p 1011 ; Cheifetz, A., (ed), 1999, 500 popular vegetables, herbs, fruits and nuts for Australian Gardeners. Random House p 161 ; Cundall, P., (ed.), 2004, Gardening Australia: flora: the gardener's bible. ABC Books. p 1416 ; Esperanca, M. J., 1988. Surviving in the wild. A glance at the wild plants and their uses. Vol. 2. p 287 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 137 ; French, B.R., 1986, Food Plants of Papua New Guinea, A Compendium. Asia Pacific Science Foundation p 388 ; Hadfield, J., 2001, The A-Z of Vegetable Gardening in South Africa. Struik p 136 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), Sturtevant's edible plants of the world. p 650 ; Hemphill, I, 2002, Spice Notes. Macmillan. p 391 ; Hibbert, M., 2002, The Aussie Plant Finder 2002, Florilegium. p 299 ; Hu, Shiu-ying, 2005, Food Plants of China. The Chinese University Press. p 658 ; Jackes, D. A., 2007, Edible Forest Gardens ; Kapelle, M., et al, 2000, Useful plants within a Campesino Community in a Costa Rican Montane Cloud Forest. Mountain Research and Development, 20(2): 162-171 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, The Cambridge World History of Food. CUP p 434, 1869 ; Kybal, J., 1980, Herbs and Spices, A Hamlyn Colour Guide, Hamlyn Sydney p 192 ; Lawton, B.P., 2002, Mints. A Family of Herbs and Ornamentals. Timber Press, Portland, Oregon. p 214 ; Lazarides, M. & Hince, B., 1993, Handbook of Economic Plants of Australia, CSIRO. p 236 ; Martin, F.W. & Ruberte, R.M., 1979, Edible Leaves of the Tropics. Antillian College Press, Mayaguez, Puerto Rico. p 102, 196 ; Michael, P., 2007, Edible Wild Plants and Herbs. Grub Street. London. p 241 ; Mulherin, J., 1994, Spices and natural flavourings. Tiger Books, London. p 100 ; Plants For A Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. https://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/ ; Plants of Haiti Smithsonian Institute https://botany.si.edu/antilles/West Indies ; Purseglove, J.W., 1968, Tropical Crops Dicotyledons, Longmans. p 636 ; 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. 2:591. 1753 ; Staples, G.W. and Herbst, D.R., 2005, A tropical Garden Flora. Bishop Museum Press, Honolulu, Hawaii. p 365 ; Terra, G.J.A., 1973, Tropical Vegetables. Communication 54e Royal Tropical Institute, Amsterdam, p 79 ; Tronickova, E. & Krejcova, Z., 1987, Ortaggi, Instituto Geografico de Agostini, Cecoslovacchia. p 194 ; van Wyk, B., 2005, Food Plants of the World. An illustrated guide. Timber press. p 365 ; Vickery, M.L. and Vickery, B., 1979, Plant Products of Tropical Africa, Macmillan. p 84