

## Sarriette annuelle, Sarriette des jardins (graines) -

Graine de vie

*Satureja hortensis* L.

<https://www.grainedevie.net/graines-sarriette-annuelle.html>



### FICHE TECHNIQUE

#### Botanique

**Famille** : Lamiaceae

**Genre** : *Satureja*

**Espèce** : *hortensis*

**Nom d'auteur** : L.

#### Details

**Type** : annuel

**Hauteur en fleur** : de 0 à 20 cm , de 20 à 50 cm

**Zones usda** : 5a (de -28,9°C à -26,1°C) , 5b (de -26,1°C à -23,3°C) , 6a (de -23,3°C à -20,6°C) , 6b (de -20,6°C à -17,8°C) , 7a (de -17,8°C à -15°C) , 7b (de -15°C à -12,2°C) , 8a (de -12,2°C à -9,4°C) , 8b (de -9,4°C à -6,7°C)

**Milieu** : terrain drainant , terrain sec

**Exposition** : plein soleil

**Couleur des fleurs** : blanc

**Floraison** : juillet , août

**Nombre de graines au gramme** : 1750

**Poids de 1000 graines (en g)** : 0.5

### DESCRIPTION

**Famille** : Lamiaceae

**Nom latin** : *Satureja hortensis* L.

**Noms communs** : Sarriette, Sarriette commune, Sarriette annuelle, Sarriette des jardins

**Description sommaire** : La sarriette des jardins est une plante annuelle très ramifiée de 10 à 30 cm de hauteur. Tiges peu feuillées, petites fleurs, feuilles linéaires et étroites. Graines ovoïdes, de couleur brun foncé marbrées de noire.

C'est une plante annuelle des lieux secs et sablonneux.

On la trouve à l'état sauvage dans les régions chaudes du continent Eurasiatique (Russie, Ukraine, Yougoslavie, Grèce, Espagne, Sud-Est de la France).

**Multiplication** : On sème les graines de sarriette des jardins en pépinière au printemps ou en place dès que le sol est réchauffé (autour du mois de mai dans la plupart des régions).

**Culture** : Les plants seront espacés de 15 cm. La sarriette des jardins appréciera les sols drainants et une exposition ensoleillée.

**Usage médicinal** : La sarriette des jardins est antiseptique, stimulante, digestive, ... prise en infusion.

**Usage condimentaire** : La sarriette des jardins est un aromate puissant qui peut être utilisé dans de nombreux plats. Elle ajoute une saveur délicieuse aux sauces, aux marinades et aux salades.