

Angelica archangelica L., 1753 (Angélique)

Identifiants : 1011/angarc

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze ([Le Potager de mes/nos Rêves](#))
Dernière modification le 30/09/2020

- **Classification/taxinomie :**
 - **Ordre :** Apiales ;
 - **Famille :** Apiaceae ;
 - **Sous-famille :** Apioideae ;
 - **Tribu :** x ;
 - **Sous-tribu :** x ;
 - **Sous-genre :** x ;
 - **Section :** x ;
 - **Nom complet :** *Angelica archangelica* subsp. *Archangelica* ;
- **Synonymes :** x (=) *basionym*, *Angelica officinalis* Moench 1794, *Archangelica edulis* Miyabe (synonyme selon DPC), *Archangelica officinalis* Hoffm. 1814 ;
- **Synonymes français :** angélique officinale, angélique vraie, archangélique, herbe des Anges (herbe aux anges), herbe du Saint-Esprit (herbe de Saint Esprit), ratafia d'angélique, angélique cultivée, angélique de Bohême, herbe impériale ;
- **Nom(s) anglais et/ou international(aux) :** angelica, angelique, garden angelica, wild parsnip, oil of angelica root, european angelica, Arznei-Engelwurz (de), Angelika (de), Angelickwurz (de), Brustwurz (de), Engelwurz (de), Heilige Geist Wurz (de), dagil' aptecnyj (ru translittéré), angélica (es), hierba del Epiritu Santo (es), fjällkvanne (sv), adel kvanne (sv), strandkvanne [*Angelica archangelica* subsp. *litoralis*] (sv), mala chie (ar), sloke ovanne (da), engelkruid (nl), engelwortel (nl), angelica (it), angelicae radix (officinal), dzięgiel (pl), angelica (pt), djajilnik (ru translittéré), melaik otou (tr) ;



- **Note :** ****
- **Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) :** Feuille (feuilles $\mu_{27(+x)}\mu$ [assaisonnement : aromate $\mu_{27(+x)}\mu$ (condiment aromatique $\mu_{\{\{(dp^*)\mu/aromatisant2\mu(dp^*),27(+x)\mu}$ } pour poissons}]) ; pétioles $\mu(dp^*)\mu$ (pédoncles foliaires) jeunes $\mu_{\{\{27(+x)\mu}$ [nourriture/aliment $\mu_{\{\{(dp^*)\mu}$: confit {au sucre}] ; jeunes pousses crues ou cuites $\mu_{\{\{27(+x)\mu}$ [nourriture/aliment $\mu_{\{\{(dp^*)\mu}$: légume $\mu_{27(+x)}\mu$ {ex. : comme potherbe $\mu_{\{\{(dp^*)\mu}$]} et racine (racines $\mu_{27(+x)}\mu$ [base boissons/brevages $\mu_{\{\{2(dp^*)\mu}$: distillé(e)s {Bénédictine, Chartreuse} $\mu_{\{\{27(+x)\mu}$]} comestibles. ;



Précautions à prendre :

ATTENTION : risques de confusion entre les ombelles de l'angélique des bois et celles, parfois très similaires, de certaines ciguës comme la petite ciguë (*Aethusa cynapium*), la ciguë vireuse (*Cicuta virosa*) ou encore la grande ciguë (*Conium maculatum*) ; leurs feuilles sont toutefois suffisamment différentes pour les identifier. A employer modérément ; utilisation défendue aux diabétiques $\mu_{\{\{(dp^*)\mu}$.

- **Petite géo :** Aire d'origine : Asie (tempérée) et Europe $\mu_{\{\{2(+x)\mu}$. :: Plus d'infos (dont zone(s) de naturalisation, et/ou de culture) : voir GRIN ("2"). ;
- **Catégories principales :** aromate, ornemental, boisson/b ;
- **Catégories :** pscf ;
- **Nombre de graines au gramme :** 200 ;
- **Illustration(s) (photographie(s) et/ou dessin(s)):**



Par Koehler F.E. (Medizinal Pflanzen, vol. 2: t. 97 ; 1890), via plantillustrations.org

• Liens, sources et/ou références :

◦ **Wikipedia :**

- https://fr.wikipedia.org/wiki/Ang%C3%A9lique_officinale (en français) ;
- <http://de.wikipedia.org/wiki/Arznei-Engelwurz> (source en allemand) ;

◦ **POIVRE & CAYENNE / fiche propriétés et utilisations médicinales de l'angélique officinale**

https://www.poivrecayenne.com/plantes_medicinales/Angelique_officinale.htm

◦ **POIVRE & CAYENNE : fiche propriétés et utilisations médicinales de l'angélique officinale :**

https://www.poivrecayenne.com/plantes_medicinales/Angelique_officinale.htm ;

dont classification :

- ["The Plant List" \(en anglais\)](#) ;
- ²["GRIN" \(en anglais\)](#) ;
- [INPI \(recherche en anglais\)](#) ;

dont Google (recherche de/pour) "Angelica archangelica" : [pages](#), [images](#) | **"Angélique" :** [pages](#) ;

dont livres et bases de données : 27 [Dictionnaire des plantes comestibles \(livre, page 26, par Louis Bubenicek\)](#) ;