

Cuminum cyminum L., 1753 (Cumin)

Identifiants : 10288/cumcym

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 27/04/2024

- Classification phylogénétique :

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Dicotylédones vraies ;
- Clade : Astéridées ;
- Clade : Campanulidées ;
- Ordre : Apiales ;
- Famille : Apiaceae ;

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Apiales ;
- Famille : Apiaceae ;
- Genre : Cuminum ;

- Synonymes français : cumin de Malte, cumin blanc, cumin vrai ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : cumin , zi ran qin (cn transcrit), Kreuzkümmel (de), safed-zira (in), zira (in), cumino (it), cominho (pt), comino (es), spiskummin (sv) ;



- Note comestibilité : ****

- Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) :

Fruit (graines^{0(+x),27(+x)} [assaisonnement^(dp*) : condiment^{27(+x)}, herbe, épice^{{{0(+x)}}}]) comestible^{0(+x)}.

Détails :

Plante anciennement et toujours largement cultivée dans le monde^{{{27(+x)}}}. tiges^{0(+x)} ("stems") également comestibles ? (qp*).

Les fruits sont utilisés comme épice. Ils sont utilisés entiers ou moulus. Ils sont courants dans les currys et les plats de viande. Ils sont également utilisés pour aromatiser le fromage, les gâteaux et les liqueurs. L'huile est utilisée pour parfumer les sauces et les saucisses

Partie testée : graine^{{{0(+x)}}} (traduction automatique)

Original : Seed^{{{0(+x)}}}

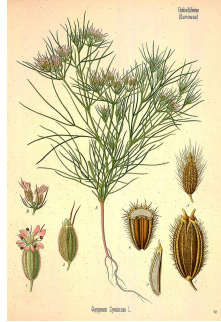
Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro-vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
8.1	1567	375	17.8	127	7.7	66.4	4.8



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

- **Note médicinale : *****

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



Par Köhler F.E. (Medizinal Pflanzen, vol. 3: t. 23, 1890), via plantillustrations

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Distribution :**

Une plante chaude tempérée à tropicale. Il convient aux climats chauds. Au Népal, il pousse jusqu'à 400 m d'altitude. Il a besoin du plein soleil. Il a besoin de sols fertiles et bien drainés. Il faut 3-4 mois chauds pour mûrir la graine. Il convient aux zones de rusticité 8-12^{{{0(+x)}}} (traduction automatique).

Original : A warm temperate to tropical plant. It suits hot climates. In Nepal it grows up to 400 m altitude. It needs full sun. It needs fertile, well-drained soils. It needs 3-4 warm months to ripen the seed. It suits hardiness zones 8-12^{{{0(+x)}}}.

- **Localisation :**

Afrique, Arabie, Asie, Australie, Bangladesh, Grande-Bretagne, Chine, Afrique de l'Est, Égypte, Éthiopie, Europe, France, Grèce, Himalaya, Inde, Indochine, Indonésie, Iran, Irak, Japon, Laos, Madagascar, Malaisie, Mali, Malte, Méditerranée, Mexique, Maroc, Myanmar, Népal, Pays-Bas, Afrique du Nord, Amérique du Nord, Pakistan, Russie, Arabie Saoudite, Asie du Sud-Est, Espagne, Sri Lanka, Tasmanie, Thaïlande, Turquie, Moyen-Orient, Afrique de l'Ouest, Zambie^{{{0(+x)}}} (traduction automatique).

Original : Africa, Arabia, Asia, Australia, Bangladesh, Britain, China, East Africa, Egypt, Ethiopia, Europe, France, Greece, Himalayas, India, Indochina, Indonesia, Iran, Iraq, Japan, Laos, Madagascar, Malaysia, Mali, Malta, Mediterranean, Mexico, Morocco, Myanmar, Nepal, Netherlands, North Africa, North America, Pakistan, Russia, Saudi Arabia, SE Asia, Spain, Sri Lanka, Tasmania, Thailand, Turkey, Middle East, West Africa, Zambia^{{{0(+x)}}}.

- **Notes :**

Il existe 2 à 4 espèces de cumin^{{{0(+x)}}} (traduction automatique).

Original : There are 2-4 Cuminum species^{{{0(+x)}}}.

- **Nombre de graines au gramme : 300 ;**

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

- **Wikipedia :**

- [https://fr.wikipedia.org/wiki/Cumin_\(en_français\)](https://fr.wikipedia.org/wiki/Cumin_(en_français)) ;
- [https://en.wikipedia.org/wiki/Cumin_\(source_en_anglais\)](https://en.wikipedia.org/wiki/Cumin_(source_en_anglais)) ;

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2747364 ;
- "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=12617> ;

dont livres et bases de données : ⁰"Food Plants International" (en anglais), 27Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 108, par Louis Bubenicek) ;

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

Ambasta, S.P. (Ed.), 2000, *The Useful Plants of India*. CSIR India. p 150 ; Bianchini, F., Corbetta, F., and Pistoia, M., 1975, *Fruits of the Earth*. Cassell. p 100 ; Bodkin, F., 1991, *Encyclopedia Botanica*. Cornstalk publishing, p 306 ; Bremness, L., 1994, *Herbs*. Collins Eyewitness Handbooks. Harper Collins. p 245 ; Brickell, C. (Ed.), 1999, *The Royal Horticultural Society A-Z Encyclopedia of Garden Plants*. Convent Garden Books. p 322 ; Brown, D., 2002, *The Royal Horticultural Society encyclopedia of Herbs and their uses*. DK Books. p 186 ; Burkill, I.H., 1966, *A Dictionary of the Economic Products of the Malay Peninsula*. Ministry of Agriculture and Cooperatives, Kuala Lumpur, Malaysia. Vol 1 (A-H) p 710 ; Cheifetz, A., (ed), 1999, *500 popular vegetables, herbs, fruits and nuts for Australian Gardeners*. Random House p 123 ; Cobley, L.S. (rev. Steele, W.M.) 2nd Ed., 1976, *An Introduction to the Botany of Tropical Crops*. Longmans. p 249 ; Cundall, P., (ed.), 2004, *Gardening Australia: flora: the gardener's bible*. ABC Books. p 442 ; Esperanca, M. J., 1988. *Surviving in the wild. A glance at the wild plants and their uses*. Vol. 1. p 297 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, 18 ; Fowler, D. G., 2007, *Zambian Plants: Their Vernacular Names and Uses*. Kew. p 76 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 254 ; Hemphill, I, 2002, *Spice Notes*. Macmillan. p 157 ; Hibbert, M., 2002, *The Aussie Plant Finder 2002*, *Florilegium*. p 77 ; Hutton, W., 1997, *Tropical Herbs and Spices of Indonesia*. Periplus. p 28 ; Hu, Shiu-ying, 2005, *Food Plants of China*. The Chinese University Press. p 595 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, *The Cambridge World History of Food*. CUP p 433, 1765 ; Kybal, J., 1980, *Herbs and Spices, A Hamlyn Colour Guide*, Hamlyn Sydney p 88 ; Lazarides, M. & Hince, B., 1993, *Handbook of Economic Plants of Australia*, CSIRO. p 70 ; Manandhar, N.P., 2002, *Plants and People of Nepal*. Timber Press. Portland, Oregon. p 179 ; Menninger, E.A., 1977, *Edible Nuts of the World*. Horticultural Books. Florida p 81 ; Owen, S., 1993, *Indonesian Food and Cookery*, INDIRA reprints. p 61 ; *Plants For A Future* database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <https://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; Purseglove, J.W., 1968, *Tropical Crops Dicotyledons*, Longmans. p 650 ; Solomon, C., 2001, *Encyclopedia of Asian Food*. New Holland. p 112 ; Sp. pl. 1:254. 1753 ; van Wyk, B., 2005, *Food Plants of the World. An illustrated guide*. Timber press. p 164