

# **Petroselinum crispum (Mill.) Fuss, 1866**

## **(Persil)**

**Identifiants : 23800/petcri**

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

**Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze**

**Dernière modification le jan, fev, mar, avr, mai, juin, juil, aou, sep, oct, nov, dec**

- **Classification phylogénétique :**

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

- **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- Règne : Plantae ;
- Sous-règne : Tracheobionta ;
- Division : Magnoliophyta ;
- ~~Classae~~ Magnoliopsida ;
- Ordre : Apiales ;
- Famille : Apiaceae ;
- Genre : Petroselinum ;
- Nom complet : Petroselinum crispum var. crispum ;

- **Synonymes :** Apium crispum Mill, Apium petroselinum L, Petroselinum hortense Hoffm, Petroselinum sativum Hoffm, Petroselinum vulgare Lag, Crispum petroselinum, et d'autres, dont homonymes : Petroselinum crispum (Mill.) Nyman ex A.W. Hill 1925 ;

- **Synonymes français :** persil tubéreux [var. tuberosum], persil à grosse racine [var. tuberosum], persil d'Angleterre [var. tuberosum], persil d'Allemagne [var. tuberosum], persil frisé [var. crispum], persil grand de Naples [var. neapolitanum], persil plat [var. neapolitanum], persil commun [var. crispum], persil géant d'Italie [var. neapolitanum], persil de Naples [var. neapolitanum], persil cultivé, persil odorant, persin, persil frisé [var. crispum], persil crispé [var. crispum], persil crépu [var. crispum], ache des jardins, ache, persil des jardins, ache persil, guimbert, jambert ;

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** parsley, double curled parsley [var. crispum], garden parsley [var. tuberosum], Italian parsley [var. neapolitanum], parsley [var. crispum], turnip-root parsley [var. tuberosum], Hamburg parsley [var. tuberosum], ou qin (cn transcrit), italienische Petersilie [var. neapolitanum] (de), Petersilie (de), Knollenpetersilie [var. tuberosum] (de), neapolitanische Petersilie [var. neapolitanum] (de), Petersilie [var. crispum] (de), Petersiliengewürz [var. tuberosum] (de), prezzemolo (it), paseri (jp romaji), salsa [var. crispum] (pt), perejil [var. crispum] (es) ;



- **Note comestibilité :** \*\*\*\*

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

**Partie(s) comestible(s) : feuilles, herbe, épice, légume.**

**Utilisation(s)/usage(s) culinaire(s) :**

-les feuilles sont utilisées pour aromatiser ; elles sont utilisées dans les salades, les sauces, les ragoûts, les farces, et dans d'autres plats cuisinés ; les feuilles peuvent être séchées ou utilisées fraîches pour le thé ;  
-l'huile de persil obtenue à partir des feuilles ou des graines est utilisée dans les aliments.

Les feuilles sont utilisées pour aromatiser. Ils sont utilisés dans les salades, les sauces, les ragoûts, les farces et dans

*d'autres plats cuisinés. Les feuilles peuvent être séchées ou utilisées fraîches pour le thé. L'huile de persil des feuilles ou des graines est utilisée dans les aliments*

*Partie testée : feuilles - crues<sup>{}{{0+x}}</sup> (traduction automatique)*

*Original : Leaves - raw<sup>{}{{0+x}}</sup>*

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro-vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
78.7	88	21	5.2	58	150	8.0	0.9



**Précautions :**

*néant, inconnus ou indéterminés.*

- *Note médicinale : \*\*\*\**

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

*De gauche à droite :*

*Par Kohler, F.E., Kohler's Medizinal Pflanzen (1883-1914) Med.-Pfl. vol. 3 (1898), via plantillustrations  
Par Arn, via wikipedia*

- *Nombre de graines au gramme : 700/800 ;*

- *Liens, sources et/ou références :*

- *Wikipedia :*

- [https://fr.wikipedia.org/wiki/Persil\\_\(en français\)](https://fr.wikipedia.org/wiki/Persil_(en_français)) ;

- <sup>5</sup>"*Plants For a Future*" (en anglais) : [https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Petroselinum\\_crispum](https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Petroselinum_crispum) ;

*dont classification :*

- "*The Plant List*" (en anglais) : [www.theplantlist.org/tpl1.1/record/tro-1703459](http://www.theplantlist.org/tpl1.1/record/tro-1703459) ;

- "*GRIN*" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=27448> ;

*dont livres et bases de données : <sup>0</sup>"Food Plants International" (en anglais) ;*

*dont biographie/références de <sup>0</sup>"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :*

*Ambasta, S.P. (Ed.), 2000, The Useful Plants of India. CSIR India. p 442 ; Anderson, E. F., 1993, Plants and people of the Golden Triangle. Dioscorides Press. p 217 ; Arellanes, Y., et al, 2013, Influence of traditional markets on*

*plant management in the Tehuacan Valley. Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine* 9:38 (As *Petroselinum sativum*) ; Bernholt, H. et al, 2009, *Plant species richness and diversity in urban and peri-urban gardens of Niamey, Niger. Agroforestry Systems* 77:159-179 ; Bianchini, F., Corbetta, F., and Pistoia, M., 1975, *Fruits of the Earth*. Cassell. p 98 ; Bodkin, F., 1991, *Encyclopedia Botanica. Cornstalk publishing*, p 778 ; Bremness, L., 1994, *Herbs. Collins Eyewitness Handbooks. Harper Collins*. p 264 ; Brickell, C. (Ed.), 1999, *The Royal Horticultural Society A-Z Encyclopedia of Garden Plants. Convent Garden Books*. p 776 ; Burkhill, I.H., 1966, *A Dictionary of the Economic Products of the Malay Peninsula. Ministry of Agriculture and Cooperatives, Kuala Lumpur, Malaysia*. Vol 2 (I-Z) p 1729 ; Cheifetz, A., (ed), 1999, *500 popular vegetables, herbs, fruits and nuts for Australian Gardeners. Random House* p 147 ; Cundall, P., (ed.), 2004, *Gardening Australia: flora: the gardener's bible. ABC Books*. p 1016 ; Curtis, W.M., 1963, *The Students Flora of Tasmania* Vol 2 p 256 ; Esperanca, M. J., 1988, *Surviving in the wild. A glance at the wild plants and their uses. Vol. 2*. p 132 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications*, p 21 ; FAO, 1988, *Traditional Food Plants, FAO Food and Nutrition Paper 42. FAO Rome* p 399 ; *Flora of Pakistan. www.eFloras.org* ; Foo, J.T.S.(ed), 1996, *A Guide to Common Vegetables. Singapore Science Foundation*. p 147 ; French, B.R., 2010, *Food Plants of Solomon Islands. A Compendium. Food Plants International Inc.* p 362 ; Hadfield, J., 2001, *The A-Z of Vegetable Gardening in South Africa. Struik* p 135 ; *Hand-list of Herbaceous plants* ed. 3, 122. 1925 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 166 ; Hemphill, I, 2002, *Spice Notes. Macmillan*. p 285 ; Heywood, V.H., Brummitt, R.K., Culham, A., and Seberg, O. 2007, *Flowering Plant Families of the World. Royal Botanical Gardens, Kew*. p 35 ; Hibbert, M., 2002, *The Aussie Plant Finder 2002. Florilegium*. p 229 ; Hussey, B.M.J., Keighery, G.J., Cousens, R.D., Dodd, J., Lloyd, S.G., 1997, *Western Weeds. A guide to the weeds of Western Australia. Plant Protection Society of Western Australia*. p 84 ; Hu, Shiu-ying, 2005, *Food Plants of China. The Chinese University Press*. p 603 ; Jardin, C., 1970, *List of Foods Used In Africa, FAO Nutrition Information Document Series No 2.p 94* ; 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. ; Kays, S. J., and Dias, J. C. S., 1995, *Common Names of Commercially Cultivated Vegetables of the World in 15 languages. Economic Botany*, Vol. 49, No. 2, pp. 115-152 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, *The Cambridge World History of Food. CUP* p 433, 1829 ; Kybal, J., 1980, *Herbs and Spices, A Hamlyn Colour Guide, Hamlyn Sydney* p 148 ; Lazarides, M. & Hince, B., 1993, *Handbook of Economic Plants of Australia, CSIRO*. p 186 ; Lentini, F. and Venza, F., 2007, *Wild food plants of popular use in Sicily. J Ethnobiol Ethnomedicine*. 3: 15 (As *Petroselinum sativum*) ; Low, T., 1991, *Wild Herbs of Australia and New Zealand. Angus & Robertson*. p 67 ; Low, T., 1992, *Bush Tucker. Australia's Wild Food Harvest. Angus & Robertson*. p 180 ; Mabey, R., 1973, *Food for Free. A Guide to the edible wild plants of Britain, Collins*. p 139 ; Martin, F.W. & Ruberte, R.M., 1979, *Edible Leaves of the Tropics. Antillian College Press, Mayaguez, Puerto Rico*. p 101, 222 ; Mulherin, J., 1994, *Spices and natural flavourings. Tiger Books, London*. p 98 ; Norrington, L., & Campbell, C., 2001, *Tropical Food Gardens. Bloomings Books*. p 70 ; Omawale, 1973, *Guyana's edible plants. Guyana University, Georgetown* p 99 ; Oomen, H.A.P.C., & Grubben, G.J.H., 1978, *Tropical Leaf Vegetables in Human Nutrition, Communication 69, Department of Agricultural research, RTI Amsterdam*, p 95 ; Owen, S., 1993, *Indonesian Food and Cookery, INDIRA reprints*. p 83 ; Paczkowska, G. & Chapman, A.R., 2000, *The Western Australian Flora. A Descriptive Catalogue. Western Australian Herbarium*. p 148 ; *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* ; PROSEA ; Purseglove, J.W., 1968, *Tropical Crops Dicotyledons, Longmans*. p 652 ; Sharma, B.B., 2005, *Growing fruits and vegetables. Publications Division. Ministry of Information and broadcasting. India*. p 217 ; Smith, P.M., 1979, *Parsley, in Simmonds, N.W., (ed), Crop Plant Evolution. Longmans. London*. p 322 ; Terra, G.J.A., 1973, *Tropical Vegetables. Communication 54e Royal Tropical Institute, Amsterdam*, p 65 ; Tindall, H.D., 1983, *Vegetables in the Tropics, Macmillan* p 411 ; van Wyk, B., 2005, *Food Plants of the World. An illustrated guide. Timber press*. p 287 ; Vickery, M.L. and Vickery, B., 1979, *Plant Products of Tropical Africa, Macmillan*. p 83 ; Walter, A. & Lebot, V., 2007, *Gardens of Oceania. ACIAR Monograph No. 122*. p 279