

***Pimpinella anisum* L., 1753**

(Anis vert)

Identifiants : 24360/pimani

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 19/04/2024

- **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 : Pimpinella ;

- **Synonymes : *Anisum vulgare* Gaertn, *Anisum officinale* DC, *Anisum officinarum* Moench, ;**

- **Synonymes français : anis, anis cultivé, anis musqué, anis officinal, anis sucré, boucage, pimpinelle, pimpinelle anisée, pimprenelle d'Égypte, pimpinelle anis, anis d'Europe, petit anis, boucage à fruits suaves ;**

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : anise, sweet-cumin, aniseed , hui qin (cn transcrit), Anis (de), anice (it), anice vero (it), anis (pt), erva-doce (pt), anís (es), anis (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)}}} : graines, herbe, épice, fruit^{{{0(+x)}}}.

Utilisation(s)/usage(s)^{{{0(+x)}}} **culinaire(s) :**

-les graines sont utilisées pour donner un goût de réglisse aux aliments ;

-les feuilles peuvent être utilisées fraîches dans les salades ou les soupes et les ragoûts quand la nourriture est presque cuite ;

-l'huile peut être utilisée pour l'assaisonnement ;

-les fruits sont utilisés pour aromatiser les biscuits et gâteaux/cakes ;

-les feuilles et les graines sont brassées dans un thé sucré rappelant la réglisse^{{{0(+x)}}}.

Les graines sont utilisées pour donner un goût de réglisse aux aliments. Les feuilles peuvent être utilisées fraîches dans les salades ou ajoutées aux soupes et ragoûts lorsque les aliments sont presque cuits. L'huile peut être utilisée pour aromatiser. Fruit sont utilisés pour parfumer les biscuits et les gâteaux. Les feuilles et les graines sont brassées dans un thé sucré semblable à la réglisse

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)
9.5	1411	338	17.6	31	21.0	37.0	5.3



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

- Note médicinale : ***

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



- Autres infos :

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- Statut :

C'est une culture commerciale^{{{0(+x) (traduction automatique)}}}.

Original : It is a commercial crop^{{{0(+x)}}}.

- Distribution :

C'est une plante tempérée fraîche. Les plantes sont cultivées en été dans les climats tempérés. Sous les tropiques de la mousson, il est préférable de le cultiver pendant la saison la plus fraîche et la plus sèche. Il a besoin d'un plein soleil. Il a besoin d'un abri contre les vents forts. Le sol doit être léger, sableux et bien drainé. Les graines ont besoin de longs étés chauds pour sécher correctement. Au Népal, il atteint environ 3000 m d'altitude. Les plantes ne fleurissent souvent qu'après de longs étés chauds. Il peut pousser dans des endroits arides. En Argentine, il pousse entre 400 et 1 500 m d'altitude. Il convient aux zones de rusticité 4-8^{{{0(+x) (traduction automatique)}}}.

Original : It is a cool temperate plant. Plants are grown in summer in temperate climates. In the monsoonal tropics it is best grown in the cooler, drier season. It needs to have full sunlight. It needs shelter from strong winds. The soil should be light and sandy and well drained. Seeds need long hot summers to dry properly. In Nepal it grows to about 3000 m altitude. Plants will often only flower after long, hot summers. It can grow in arid places. In Argentina it grows between 400-1,500 m above sea level. It suits hardiness zones 4-8^{{{0(+x)}}}.

- Localisation :

Afrique, Argentine, Arménie, Asie, Australie, Autriche, Bangladesh, Biélorussie, Brésil, Grande-Bretagne, Bulgarie, Amérique centrale, Chili, Chine, Croatie, Cuba, Chypre, République tchèque, Afrique de l'Est, Timor oriental, Égypte, Estonie, Éthiopie, Europe, France, Allemagne, Grèce, Himalaya, Hongrie, Inde, Indonésie, Iran, Irak, Italie, Japon, Kazakhstan, Macédoine, Madagascar, Malaisie, Méditerranée, Mexique, Moldavie, Myanmar, Népal, Pays-Bas, Afrique du Nord, Amérique du Nord, Norvège, Pakistan, Palestine, Philippines, Pologne, Portugal, Roumanie, Russie, Scandinavie, Asie du Sud-Est, Serbie, Slovaquie, Slovénie, Amérique du Sud, Espagne, Sri Lanka, Suède, Syrie, Tanzanie, Tasmanie, Timor-Leste, Turquie, Ukraine, USA, Afrique de l'Ouest, Yougoslavie^{{{0(+x) (traduction automatique)}}}.

Original : Africa, Argentina, Armenia, Asia, Australia, Austria, Bangladesh, Belarus, Brazil, Britain, Bulgaria, Central America, Chile, China, Croatia, Cuba, Cyprus, Czech Republic, East Africa, East Timor, Egypt, Estonia,

Ethiopia, Europe, France, Germany, Greece, Himalayas, Hungary, India, Indonesia, Iran, Iraq, Italy, Japan, Kazakhstan, Macedonia, Madagascar, Malaysia, Mediterranean, Mexico, Moldova, Myanmar, Nepal, Netherlands, North Africa, North America, Norway, Pakistan, Palestine, Philippines, Poland, Portugal, Romania, Russia, Scandinavia, SE Asia, Serbia, Slovakia, Slovenia, South America, Spain, Sri Lanka, Sweden, Syria, Tanzania, Tasmania, Timor-Leste, Turkey, Ukraine, USA, West Africa, Yugoslavia^{(((10+X))}.

- Nombre de graines au gramme : 220 ;

- Liens, sources et/ou références :

- *Toil' d'Épices* (toildepices.com) : (presque) tout sur l'anis vert : https://www.toildepices.com/wiki/index.php?title=Pimpinella_anisum#.U4OKRdwujvE ;
- *supertoinette* (supertoinette.com) : l'anis vert en cuisine : <https://www.supertoinette.com/fiche-cuisine/462/anis-vert.html> ;
- *hippocratus.com* : fiche propriétés et utilisations médicinales de l'anis vert : https://www.hippocratus.com/modules/mdc_Fiches_Plantes/detail_plante.php?ID_Plante=ani001::CREAPHARMA.CH:fiche propriétés et utilisations médicinales de l'anis vert <https://www.creapharma.ch/anis.htm> ;
- *Wikipedia* :
 - https://fr.wikipedia.org/wiki/Pimpinella_anisum :: [https://en.wikipedia.org/wiki/Anise_\(en_français\)](https://en.wikipedia.org/wiki/Anise_(en_français)) ;
 - [https://de.wikipedia.org/wiki/Anis_\(source_en_allemand\)](https://de.wikipedia.org/wiki/Anis_(source_en_allemand)) ;
- ⁵"Plants For a Future" (en anglais) : https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Pimpinella_anisum ;

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2402426 ;

dont livres et bases de données : ⁰"Food Plants International" (en anglais) ;

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

Ali-Shtayeh, M. S., et al, 2008, Traditional knowledge of wild edible plants used in Palestine (Northern West Bank): A comparative study. *J Ethnobiol Ethnomed.* 4: 13 ; Ambasta, S.P. (Ed.), 2000, *The Useful Plants of India*. CSIR India. p 456 ; Beckstrom-Sternberg, Stephen M., and James A. Duke. "The Foodplant Database." <https://probe.nalusda.gov:8300/cgi-bin/browse/foodplantdb>. (ACEDB version 4.0 - data version July 1994) ; Bodkin, F., 1991, *Encyclopedia Botanica*. Cornstalk publishing, p 798 ; Bremness, L., 1994, *Herbs*. Collins Eyewitness Handbooks. Harper Collins. p 266 ; Burkill, 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 1758 ; Burnie, G & Fenton-Smith, J., 1999, *A Grower's Guide to Herbs*. Murdoch Books. p 10 ; Cheifetz, A., (ed), 1999, *500 popular vegetables, herbs, fruits and nuts for Australian Gardeners*. Random House p 149 ; 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 1045 ; Esperanca, M. J., 1988. *Surviving in the wild. A glance at the wild plants and their uses*. Vol. 1. p 60 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 21 ; Gouldstone, S., 1983, *Growing your own Food-bearing Plants in Australia*. Macmillan p 186 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 495 ; Hemphill, I, 2002, *Spice Notes* Macmillan. p 43 ; Hibbert, M., 2002, *The Aussie Plant Finder 2002*, *Florilegium*. p 234 ; Hinnawi, N. S. A., 2010, *An ethnobotanical study of wild edible plants in the Northern West Bank "Palestine"*. An-Najah National University. p 91 (As Anisum vulgare) ; Kalle, R. & Soukand, R., 2012, *Historical ethnobotanical review of wild edible plants of Estonia (1770s-1960s)* *Acta Societatis Botanicorum Poloniae* 81(4):271-281 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, *The Cambridge World History of Food*. CUP p 432, 1719 ; Kybal, J., 1980, *Herbs and Spices*, A Hamlyn Colour Guide, Hamlyn Sydney p 152 ; Lazarides, M. & Hince, B., 1993, *Handbook of Economic Plants of Australia*, CSIRO. p 190 ; Manandhar, N.P., 2002, *Plants and People of Nepal*. Timber Press. Portland, Oregon. p 364 ; Molla, A., *Ethiopian Plant Names*. <https://www.ethiopic.com/aplants.htm> ; Mulherin, J., 1994, *Spices and natural flavourings*. Tiger Books, London. p 25 ; *Plants For A Future*, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <https://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; PROSEA ; Rashid, H. E., 1977, *Geography of Bangladesh*. Westview. p 280 ; Royal Botanic Gardens, Kew (1999). *Survey of Economic Plants for Arid and Semi-Arid Lands (SEPASAL)* database. Published on the Internet; <https://www.rbgekew.org.uk/ceb/sepasal/internet> [Accessed 13th June 2011] ; Solomon, C., 2001, *Encyclopedia of Asian Food*. New Holland. p 11 ; Sp. pl. 1:264. 1753 ; van Wyk, B., 2005, *Food Plants of the World. An illustrated guide*. Timber press. p 296