

Angelica archangelica L., 1753 (Angélique)

Identifiants : 2446/angarc

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 18/04/2024

- 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 : Angelica ;
- 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, local(aux) 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 comestibilité : ****

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

Feuille (feuilles^{27(+x)} [assaisonnement : aromate^{27(+x)} (condiment aromatique^{{{(dp*)μ/aromatisant2μ(dp*),27(+x)}} {pour poissons}} ; pétioles^(dp*) (pédoncules foliaires) jeunes^{{{(27(+x)}} [nourriture/aliment^{{{(dp*)} : confit {au sucre}} ; jeunes pousses crues ou cuites^{{{(27(+x)}} [nourriture/aliment^{{{(dp*)} : légume^{27(+x)} {ex. : comme potherbe^{{{(dp*)}}}]} et racine (racines^{27(+x)} [base boissons/breuvages^{{{(2(dp*)} : distillé(e)s {Bénédictine, Chartreuse}^{{{(27(+x)}}]} comestibles. Les tiges et les feuilles sont cristallisées et utilisées comme bonbons et pour décorer les gâteaux. Leaves peut être utilisé pour faire une tisane. Les tiges, les racines et les feuilles sont bouillies et consommées comme légume. L'huile des racines et des graines est utilisée pour aromatiser les liqueurs. Les fleurs peuvent être mangées avec du poisson

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

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

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro-vitamines A (μg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
0	0	0	0	0	0	0	0



(1*)ATTENTION : tous les membres de ce genre contiennent des furocoumarines, qui augmentent la sensibilité de la peau aux rayons du soleil et peut provoquer une dermatite.

Risques de confusion entre les ombelles de l'angélique 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.**(1*)ATTENTION : tous les membres de ce genre contiennent des furocoumarines, qui augmentent la sensibilité de la peau aux rayons du soleil et peut provoquer une dermatite^{{{(5+)}}}.**

Risques de confusion entre les ombelles de l'angélique 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^{{{(rp*)}}}.

- **Note médicinale : *****

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



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

- **Petite histoire-géo :**

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Statut :**

C'est un légume cultivé commercialement. Il est également considéré comme un aliment de famine^{{{(0(+x))}}} (traduction automatique).

Original : It is a commercially cultivated vegetable. It is also regarded as a famine food^{{{(0(+x))}}}.

- **Distribution :**

Une plante tempérée fraîche. Il a besoin de sols bien drainés. Le sol doit être fertile. Jardins botaniques de Melbourne. Il convient aux zones de rusticité 4-9^{{{(0(+x))}}} (traduction automatique).

Original : A cool temperate plant. It needs well drained soils. The soil needs to be fertile. Melbourne Botanical Gardens. It suits hardiness zones 4-9^{{{(0(+x))}}}.

- **Localisation :**

Arctique, Australie, Balkans, Biélorussie, Bosnie, Canada, Caucase, République tchèque, Danemark, Estonie, Europe, Finlande, Allemagne, Himalaya, Islande, Inde, Lettonie, Lituanie, Macédoine, Népal, Pays-Bas, Amérique du Nord, Inde du Nord-Est, Norvège, Russie, Scandinavie, Serbie, Sibérie, Sikki, Slovaquie, Slovénie, Espagne, Syrie, Suède, Tasmanie, Ukraine^{{{(0(+x))}}} (traduction automatique).

Original : Arctic, Australia, Balkans, Belarus, Bosnia, Canada, Caucasus, Czech Republic, Denmark, Estonia, Europe, Finland, Germany, Himalayas, Iceland, India, Latvia, Lithuania, Macedonia, Nepal, Netherlands, North America, Northeastern India, Norway, Russia, Scandinavia, Serbia, Siberia, Sikki, Slovakia, Slovenia, Spain, Syria, Sweden, Tasmania, Ukraine^{{{(0(+x))}}}.

◦ Notes :

Il existe 50 espèces d'Angelica. Ce sont des plantes tempérées. Il a des propriétés anticancéreuses^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : There are 50 Angelica species. They are temperate plants. It has anticancer properties^{{{{0(+x)}}}}.

- Nombre de graines au gramme : 200 ;

- Liens, sources et/ou références :

- Tela Botanica : <https://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-74958> ;
- POIVRE & CAYENNE : fiche propriétés et utilisations médicinales de l'angélique officinale : https://www.poirecayenne.com/plantes_medicinales/Angelique_officinale.htm ;
- Wikipedia :
 - [https://fr.wikipedia.org/wiki/Ang%C3%A9lique_officinale_\(en_français\)](https://fr.wikipedia.org/wiki/Ang%C3%A9lique_officinale_(en_fran%C3%A7ais)) ;
 - [https://de.wikipedia.org/wiki/Arznei-Engelwurz_\(source_en_allemand\)](https://de.wikipedia.org/wiki/Arznei-Engelwurz_(source_en_allemand)) ;
- ⁵"Plants For a Future" (en anglais) : https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Angelica_archangelica ;

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2638995 ;
- "GRIN" (en anglais) : ²<https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=3415> ;

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

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

Aryal, K. P., et al, 2018, Diversity and use of wild and non-cultivated edible plants in the Western Himalaya. *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine* (2018) 14:10 ; Bircher, A. G. & Bircher, W. H., 2000, *Encyclopedia of Fruit Trees and Edible Flowering Plants in Egypt and the Subtropics*. AUC Press. p 28 ; Bodkin, F., 1991, *Encyclopedia Botanica*. Cornstalk publishing, p 83 ; Bremness, L., 1994, *Herbs*. Collins Eyewitness Handbooks. Harper Collins. p 230 ; Brickell, C. (Ed.), 1999, *The Royal Horticultural Society A-Z Encyclopedia of Garden Plants*. Convent Garden Books. p 118 ; Brown, D., 2002, *The Royal Horticultural Society encyclopedia of Herbs and their uses*. DK Books. p 122 ; Burnie, G & Fenton-Smith, J., 1999, *A Grower's Guide to Herbs*. Murdoch Books. p 9 ; Cheifetz, A., (ed), 1999, *500 popular vegetables, herbs, fruits and nuts for Australian Gardeners*. Random House p 115 ; Cundall, P., (ed.), 2004, *Gardening Australia: flora: the gardener's bible*. ABC Books. p 155 ; Esperanca, M. J., 1988, *Surviving in the wild. A glance at the wild plants and their uses*. Vol. 1. p 57 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 15 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 67 (As *Angelica officinalis*) ; Hemphill, I, 2002, *Spice Notes* Macmillan. p 40 ; Hibbert, M., 2002, *The Aussie Plant Finder 2002*, *Florilegium*. p 28 ; <http://nordicfoodlab.org/blog/2102/9/wild-edible-plants-an-overview> ; 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 ; Kintzios, S. E., 2006, *Terrestrial Plant-Derived Anticancer Agents and Plant Species Used in Anticancer research* *Critical Reviews in Plant Sciences*. 25: pp 79-113 ; 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 40 (As *Archangelica officinalis*) ; Luczaj, L., 2012, *Ethnobotanical review of wild edible plants of Slovakia*. *Acta Societatis Botanicorum Poloniae* 81(4):245-255 ; *Plants for a Future*, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <http://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; Porsild, A.E., 1953, *Edible Plants of the Arctic*, *Arctic* 6:15-34, page 28 ; Redzic, S. J., 2006, *Wild Edible Plants and their Traditional Use in the Human Nutrition in Bosnia-Herzegovina*. *Ecology of Food and Nutrition*, 45:189-232 ; Slocum, P.D. & Robinson, P., 1999, *Water Gardening. Water Lilies and Lotuses*. Timber Press. p 108 ; Simkova, K. et al, 2014, *Ethnobotanical review of wild edible plants used in the Czech Republic*. *Journal of Applied Botany and Food Quality* 88, 49-67 ; Sp. pl. 1:250. 1753 ; van Wyk, B., 2005, *Food Plants of the World. An illustrated guide*. Timber press. p 60 ; Whitney, C. W., et al, 2012, *A Survey of Wild Collection and Cultivation of Indigenous Species in Iceland*. *Human Ecology* 40:781-787