

# Angelica sylvestris L., 1753 (Angélique des bois)

Identifiants : 2471/angsyl

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 13/07/2024

- **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 ;

- **Synonymes :** x (=) basionym, *Angelica montana* Brot. 1804 ;

- **Synonymes français :** angélique sauvage, angélique sylvestre, faux panais, herbe à la fièvre, impéatoire sauvage, panais sauvage ;

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** wild angelica, ground ash, holy ghost, woodland angelica, tree angelica, strätta (sv), Brustwurz (de), Waldbrustwurz (de), Wilde Engelwurz (de), angelica silvestre (es), angelica selvatica (it) ;

- **Rusticité (résistance face au froid/gel) :** zone 6-9 (en milieu humide) ;



- **Note comestibilité :** \*\*\*

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

Feuille (dont pousses et tiges, jeunes et/ou tendres (avant floraison de préférence) : fraîches [crues<sup>1μ/cuitesμ1</sup> et/ou aromatisantes<sup>1</sup>] ou séchées [confites<sup>1</sup>], fleur<sup>1</sup> (aromatisantes [desserts et boissons]<sup>1</sup> ; boutons [crus<sup>1μ/cuitsμ1</sup> ou confits<sup>1</sup>]), racine (fraîches [crues<sup>1μ/cuitesμ1</sup> et/ou aromatisantes (dont liqueurs)<sup>1</sup>] ou séchées [confites<sup>1</sup>]) et fruit (graines : aromatisants [dont pain, viandes et tisanes]<sup>1</sup>) comestibles. Les jeunes tiges et feuilles sont bouillies et consommées comme légume. Les tiges sont pelées et utilisées dans les soupes. Les feuilles hachées sont ajoutées à la rhubarbe et autres plats de fruits cuits. Les racines sont utilisées comme une épice d'arôme. Les graines sont utilisées comme épice

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

Original : Leaves<sup>{{(0(+x))}}</sup>

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro-vitamines A (μg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
88	199	49	1.7	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 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(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<sup>(((5+))</sup>.**

**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<sup>(((1))</sup>**

- **Note médicinale : \*\***

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

- **Petite histoire-géo :**
- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Distribution :**

*C'est une plante tempérée. Il fait mieux dans un sol riche et humide. Il a besoin d'une position protégée légèrement ombragée. Il ne peut tolérer la sécheresse. Il peut tolérer le gel*<sup>{{(0+x)}} (traduction automatique)</sup>.

*Original : It is a temperate plant. It does best in moist rich soil. It needs a protected slightly shady position. It cannot tolerate drought. It can tolerate frost*<sup>{{(0+x)}}.</sup>

- **Localisation :**

*Asie, Australie, Grande-Bretagne, Caucase, Chine, Estonie, Europe, Iles Féroé, France, Allemagne, Guadeloupe, Islande, Italie, Pays-Bas, Russie, Sibérie, Slovénie, Suisse, Tasmanie, Turquie*<sup>{{(0+x)}} (traduction automatique)</sup>.

*Original : Asia, Australia, Britain, Caucasus, China, Estonia, Europe, Faroe Islands, France, Germany, Guadeloupe, Iceland, Italy, Netherlands, Russia, Siberia, Slovenia, Switzerland, Tasmania, Turkey*<sup>{{(0+x)}}.</sup>

- **Notes :**

*Il existe 50 espèces d'Angelica. Ce sont des plantes tempérées*<sup>{{(0+x)}} (traduction automatique)</sup>.

*Original : There are 50 Angelica species. They are temperate plants*<sup>{{(0+x)}}.</sup>

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

- **Tela Botanica** : <https://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-4948> ;
- **FloreAlpes** : [https://www.florealpes.com/fiche\\_angelique.php](https://www.florealpes.com/fiche_angelique.php) ;
- **Jardin! L'Encyclopédie** : [https://nature.jardin.free.fr/1109/angelica\\_sylvestris.html](https://nature.jardin.free.fr/1109/angelica_sylvestris.html) ;
- **FLEURS DES CHAMPS** ([fleurs-des-champs.co](http://fleurs-des-champs.co)) : *fiche descriptive de l'Angélique sauvage* : [https://www.fleurs-des-champs.com/fiche\\_angelica\\_sylvestris.html](https://www.fleurs-des-champs.com/fiche_angelica_sylvestris.html) ;
- **plantes.sauvages.free.fr** : *fiche descriptive de l'Angélique sauvage* : <https://plantes.sauvages.free.fr/user/espece/index.php5> ;
- **Wikipedia** :
  - [https://fr.wikipedia.org/wiki/Ang%C3%A9lique\\_des\\_bois\\_\(en\\_français\)](https://fr.wikipedia.org/wiki/Ang%C3%A9lique_des_bois_(en_fran%C3%A7ais)) ;
  - [https://en.wikipedia.org/wiki/Angelica\\_sylvestris\\_\(source\\_in\\_english\)](https://en.wikipedia.org/wiki/Angelica_sylvestris_(source_in_english)) ;
- <sup>5</sup>"Plants For a Future" (en anglais) : [5https://www.pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Angelica+sylvestris](https://www.pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Angelica+sylvestris) ;

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : [www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2639281](http://www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2639281) ;
- "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=3425> ;

dont livres et bases de données : <sup>1</sup>Plantes sauvages comestibles (livre pages 187, 188 et 205 à 210, par S.G. Fleischhauer, J. Guthmann et R. Spiegelberger) ;

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

Abbet, C., et al, 2014, *Ethnobotanical survey on wild alpine food plants in Lower and Central Valais (Switzerland)*. *Journal of Ethnopharmacology* 151 (2014) 624-634 ; 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 ; Brickell, C. (Ed.), 1999, *The Royal Horticultural Society A-Z Encyclopedia of Garden Plants*. Convent Garden Books. p 118 ; Cerne, M., 1992, *Wild Plants from Slovenia used as Vegetables*. *Acta Horticulturae* 318 ; Dogan, A., et al, 2014, *A review of edible plants on the Turkish Apiaceae species*. *J. Fac. Pharm. Istanbul*, 44(2) pp 251-262 ; Ertug, F, Yenen Bitkiler. *Resimli Târkkiye FlorasÄ± -I- Flora of Turkey - Ethnobotany supplement* ; 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 55 ; Hibbert, M., 2002, *The Aussie Plant Finder 2002, Florilegium*. p 28 ; *INFOODSUpdatedFGU-list.xls* ; Irving, M., 2009, *The Forager Handbook, A Guide to the Edible Plants of Britain*. Ebury Press p 110 ; Kalle, R. & Soukand, R., 2012, *Historical*

*ethnobotanical review of wild edible plants of Estonia (1770s-1960s) Acta Societatis Botanicorum Poloniae 81(4):271-281 ; Luczaj, L. et al, 2012, Wild food plant use in 21st century Europe: the disappearance of old traditions and the search for new cuisines involving wild edibles. Acta Soc Bot Pol 81(4):359-370 ; Mabey, R., 1973, Food for Free. A Guide to the edible wild plants of Britain, Collins. p 129 ; Plants for a Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <http://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; Seidemann J., 2005, World Spice Plants. Economic Usage, Botany, Taxonomy. Springer. p 43 ; Sp. pl. 1:251. 1753 ; Svanberg, I., et al, 2012, Edible wild plant use in the Faroe Islands and Iceland. Acta Societatis Botanicorum Poloniae 81(4): 233-238 ; 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*