

Anthriscus cerefolium (L.) Hoffm., 1814 (Cerfeuil)

Identifiants : 2657/antcer

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 ;
- Tribu : Scandiceae ;
- Genre : Anthriscus ;

- **Synonymes :** *Scandix cerefolium* L. 1753 (=) basionym, *Anthriscus cerefolium* var. *longirostris* (Bertol.) Cannon 1967, *Anthriscus longirostris* Bertol. 1837, *Cerefolium cerefolium* (L.) Britton 1913, *Cerefolium sativum* Besser 1809, *Chaerophyllum cerefolium* (L.) Schinz 1909, *Chaerophyllum cerefolium* (L.) Crantz 1767, *Scandix cerefolium* L. 1753 ;
- **Synonymes français :** cerfeuil commun, cerfeuil cultivé, cerfeuil des jardins, herbe aiguillée, cerfeuil simple, cerfeuil officinal, cerfoiz ;
- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** chervil, garden chervil, bagdumis afrangi (ar), Kerbel (de), echter Kerbel (de), cerfoglio (it), cerefolio (pt), cerafolio (es), perifollo (es), dansk körvel (sv), kyrfvelfloka (sv), have kjervel (da), kervel (nl), trybula (pl), kervel obyknawenny (ru translittéré) ;
- **Rusticité (résistance face au froid/gel) :** -15/-17°C (-5 à 26°C selon d'autres sources) ;



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

Les feuilles fraîches (faisant partie des fines herbes) sont employées ciselées pour aromatiser diverses préparations culinaires : sauces, potages, crudités, salades, omelettes, grillades ; en cas de cuisson, on les ajoute de préférence au dernier moment.

Détails :

Feuille (feuilles^{27(+x)}) [nourriture/aliment^{(((dp*))} : salade^{27(+x)} ; et/ou assaisonnement : aromate (condiment aromatique^{(((dp*))μ/aromatisantμ2(+)(dp*))}]] et racine^(27+x) comestible.(1*)

Plante consommée localement^{(((27(+x))}.

Le cerfeuil se commercialise sous forme fraîche, séchée ou déshydratée. Les feuilles fraîches, ciselées sont employées pour aromatiser diverses préparations culinaires : sauces, potages, crudités, salades, omelettes, grillades Il fait partie des fines herbes.

Pour les plats cuisinés, il s'ajoute au dernier moment, en fin de cuisson^{{{{wiki}}}}.

Les feuilles ont une saveur d'anis et sont utilisées dans les salades. Les feuilles sont utilisées dans la cuisine française. Elles peuvent également être cuites comme potasse. Les feuilles sont également séchées et stockées pour une utilisation ultérieure. Ils sont ajoutés à la viande et au poisson comme garniture. Ils sont également utilisés dans les soupes. Les fleurs sont utilisées comme assaisonnement. Les racines sont consommées

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)
7.2	990	237	23.2	585	50.0	32.0	8.8



(1*) Toxicité potentielle de la plante entière, probablement due à la présence de furocoumarines (ou furanocoumarines) : agents toxiques photosensibles ; voir toxine et genre Anthriscus, pour plus d'informations. ATTENTION : risques de confusion entre les ombelles et les feuilles de cerfeuil, 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 tiges sont toutefois suffisamment différentes pour les identifier.(1*) Toxicité potentielle de la plante entière^{{{{27(+x)}}}}, probablement due à la présence de furocoumarines (ou furanocoumarines) : agents toxiques photosensibles ; voir toxine et genre Anthriscus, pour plus d'informations. ATTENTION : risques de confusion entre les ombelles et les feuilles de cerfeuil, 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 tiges sont toutefois suffisamment différentes pour les identifier^{{{{dp*}}}}.

- Note médicinale : **

- Usages médicaux : Usage externe :

Le masque au cerfeuil purifie et adoucit la peau. Un cataplasme appliqué sur les paupières fermées rafraîchit les yeux fatigués.

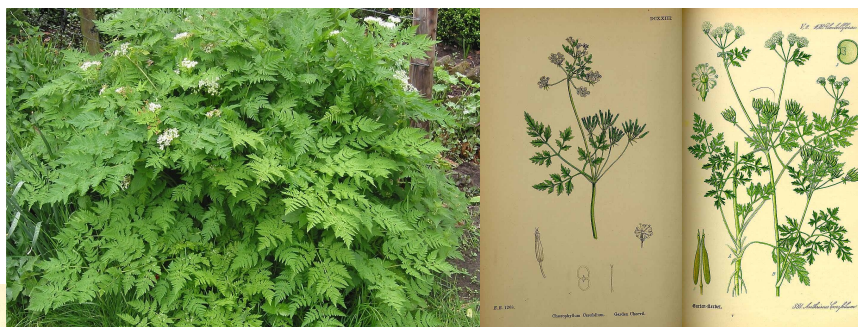
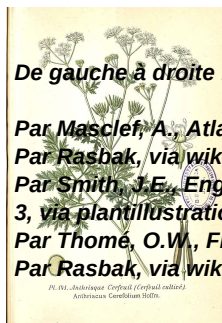
Le suc frais serait utilisé avec du souci Ce lien renvoie vers une page d'homonymie, pour traiter les ulcères.

Les sommités fleuries et semences en décoction peuvent être utilisées en bains de siège pour les hémorroïdes, en cataplasme tiède pour les douleurs rhumatismales.

Usage en décoction :

Propriétés : diurétique, dépuratif^{{{{wiki}}}} ;

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



De gauche à droite :

Par Masclef, A., Atlas des plantes de France (1890-1893) Atlas Pl. France, via plantillustrations

Par Rasbak, via wikimedia

Par Smith, J.E., English botany, or coloured figures of British plants, ed. 3 [B] [J.E. Sowerby et al] (1863-1899) Engl. Bot., ed. 3, via plantillustrations

Par Thomé, O.W., Flora von Deutschland Österreich und der Schweiz (1886-1889) Fl. Deutschl., via plantillustrations

Par Rasbak, via wikimedia

- Petite histoire-géo :

- Autres infos :

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- Statut :

C'est un légume cultivé commercialement^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : It is a commercially cultivated vegetable^{{{{0(+x)}}}}.

- Distribution :

C'est une plante tempérée chaude. Il pousse dans un site bien drainé et partiellement ombragé. Il ne supporte pas les conditions chaudes et sèches. Il est difficile de geler. Il convient aux zones de rusticité 7-10^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : It is a warm temperate plant. It grows in a well-drained and partially shady site. It cannot tolerate hot, dry conditions. It is hardy to frost. It suits hardiness zones 7-10^{{{{0(+x)}}}}.

- Localisation :

Afrique, Asie, Australie, Brésil, Grande-Bretagne, Bulgarie, Caucase, Asie centrale, Chine, Cuba, Europe, France, Hongrie, Iran, Irak, Libye, Nouvelle-Zélande, Afrique du Nord, Amérique du Nord, Russie, Slovaquie, Slovénie, Amérique du Sud, Syrie, Tasmanie, Turquie, USA^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : Africa, Asia, Australia, Brazil, Britain, Bulgaria, Caucasus, Central Asia, China, Cuba, Europe, France, Hungary, Iran, Iraq, Libya, New Zealand, North Africa, North America, Russia, Slovakia, Slovenia, South America, Syria, Tasmania, Turkey, USA^{{{{0(+x)}}}}.

- Notes :

Il existe environ 12 espèces d'*Anthriscus*^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : There are about 12 *Anthriscus* species^{{{{0(+x)}}}}.

- Nombre de graines au gramme : 300/325 ;

- Liens, sources et/ou références :

- Tela Botanica : <https://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-5266> ;

- FloreAlpes : https://www.floreAlpes.com/fiche_anthriscussylvestres.php ;

- Wikipedia :

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

- <https://de.wikipedia.org/wiki/Wiesen-Kerbel> (source en anglais) ;
- https://en.wikipedia.org/wiki/Anthriscus_sylvestris (source en anglais) ;
- ° 5 "Plants For a Future" (en anglais) : https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Anthriscus_cerefolium ;

dont classification :

- ° "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2641808 ;
- ° "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=3595> ;

dont livres et bases de données : ²⁷ Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 29, par Louis Bubenicek) ;

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

Arora, R. K., 2014, *Diversity in Underutilized Plant Species - An Asia-Pacific Perspective*. Bioersity International. p 100 ; Bircher, A. G. & Bircher, W. H., 2000, *Encyclopedia of Fruit Trees and Edible Flowering Plants in Egypt and the Subtropics*. AUC Press. p 33 ; Bodkin, F., 1991, *Encyclopedia Botanica*. Cornstalk publishing, p 89 ; 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 123 ; Brouk, B., 1975, *Plants Consumed by Man*. Academic Press, London. p 291 ; Brown, D., 2002, *The Royal Horticultural Society encyclopedia of Herbs and their uses*. DK Books. p 124 ; Burnie, G & Fenton-Smith, J., 1999, *A Grower's Guide to Herbs*. Murdoch Books. p 22 ; Cheifetz, A., (ed), 1999, *500 popular vegetables, herbs, fruits and nuts for Australian Gardeners*. Random House p 116 ; Cundall, P., (ed.), 2004, *Gardening Australia: flora: the gardener's bible*. ABC Books. p 161 ; Denes, A., et al, 2012, *Wild plants used for food by Hungarian ethnic groups living in the Carpathian Basin*. *Acta Societatis Botanicorum Poloniae* 81 (4): 381-396 ; Esperanca, M. J., 1988. *Surviving in the wild. A glance at the wild plants and their uses*. Vol. 1. p 214 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 15 ; Gen. pl. umbell. 41, t.1. 1814 ; Gouldstone, S., 1983, *Growing your own Food-bearing Plants in Australia*. Macmillan p 188 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 59 ; Hemphill, I, 2002, *Spice Notes*. Macmillan. p 113 ; Hibbert, M., 2002, *The Aussie Plant Finder 2002*, *Florilegium*. p 30 ; Hu, Shiu-ying, 2005, *Food Plants of China*. The Chinese University Press. p 591 ; Kaliszewska, I & Kolodziejska-Degorska, I, 2015, *The social context of wild leafy vegetables uses in Shiri, Daghestan*. *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine*, 11:63 ; 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 432, 1751 ; Kybal, J., 1980, *Herbs and Spices, A Hamlyn Colour Guide*, Hamlyn Sydney p 36 ; Lazarides, M. & Hince, B., 1993, *Handbook of Economic Plants of Australia*, CSIRO. p 22 ; Lim, T. K., 2015, *Edible Medicinal and Non Medicinal Plants*. Volume 9, *Modified Stems, Roots, Bulbs*. Springer p 9 ; Luczaj, L., 2012, *Ethnobotanical review of wild edible plants of Slovakia*. *Acta Societatis Botanicorum Poloniae* 81(4):245-255 ; Martin, F.W. & Ruberte, R.M., 1979, *Edible Leaves of the Tropics*. Antillian College Press, Mayaguez, Puerto Rico. p 101 ; Nedelcheva A., 2013, *An ethnobotanical study of wild edible plants in Bulgaria*. *EurAsian Journal of BioSciences* 7, 77-94 ; Newdick, J., 1994, *Jane Newdick's Book of Herbs*. The Book Company. p 208 ; *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 45 ; Terra, G.J.A., 1973, *Tropical Vegetables*. Communication 54e Royal Tropical Institute, Amsterdam, p 25 ; Tronickova, E. & Krejcova, Z., 1987, *Ortaggi*, Instituto Geografico de Agostini, Cecoslovacchia. p 190 ; van Wyk, B., 2005, *Food Plants of the World. An illustrated guide*. Timber press. p 63