

Anthriscus sylvestris (L.) Hoffm., 1814 (Anthrisque sauvage)

Identifiants : 2663/antsyl

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 02/05/2024

- 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 ;
- Nom complet : Anthriscus sylvestris subsp. sylvestris ;

- Synonymes : x (=) basionym, *Anthriscus alpina* (Vill.) Jord. 1849, *Anthriscus sylvestre* (L.) Schims. & Thell. (synonyme selon DPC), *Anthriscus torquata* Duby 1828, *Cerofolium sylvestre* Bubani 1899, *Cerofolium sylvestre* Bess. (synonyme selon DPC), *Chaerophyllum sylvestre* L. 1753, *Myrrhis sylvestris* Spreng. 1813 ;

- Synonymes français : cerfeuil sauvage, cerfeuil des bois, anthrisque des bois, cerfeuil d'âne, persil d'âne, cerfeuil des prés, persil des bois, persil sauvage, fausse cigüe, cigüe blanche ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : cow-parsley (cow parsley), keck, wild chervil, woodland chervil, e shen (cn transcrit), Wiesen-Kerbel (de), Gemeiner Kerbel (de), Weissen Kerbel (de), shaku (jp romaji), cerefolio-do-campo (pt,br), cerefolho-do-campo (pt,br), hundkääx (sv), perfollo silvestre (es), cerofoglio selvatico (it) ;



- Note comestibilité : **

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

Feuille (jeunes et/ou tendres, dont pointes et tiges : crues^{1μ/cuitesμ1} {ex. : comme potherbe^{}(dp)} et/ou aromatisantes¹), fleur¹ (bourgeons : aromatisants¹ ou confits¹), racine jeunes et/ou tendres : crues^{1μ/cuitesμ1} et/ou aromatisantes¹) et fruit (graines : aromatisantes¹ ; dont germes¹) comestibles.(1μ*) ATTENTION: Il est signalé qu'il provoque des avortements. Les jeunes feuilles sont consommées comme une herbe en pot. Il est également séché et stocké pour une utilisation ultérieure. De petites quantités sont utilisées pour l'assaisonnement. Les tiges sont également pelées et utilisées. Ils sont également marinés. Les pousses sont utilisées comme épice dans le fromage. Les racines sont mangées

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



(1*) Toxicité potentielle de la plante entière, en particulier les racines, probablement due à la présence de furocoumarines (ou furanocoumarines) : agents toxiques photosensibles ; voir toxine et genre *Anthriscus*, pour plus d'informations. Certains sites internet font également allusion à une lignane antimittotique, pour expliquer la toxicité de la racine, mais les données et références sont insuffisantes. ATTENTION : risques de confusion entre les ombelles et les feuilles de l'anthriscus sauvage, 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

(1*) Toxicité potentielle de la plante entière, en particulier les racines^{{{(27(+x))}}}, probablement due à la présence de furocoumarines (ou furanocoumarines) : agents toxiques photosensibles ; voir toxine et genre *Anthriscus*, pour plus d'informations. Certains sites internet font également allusion à une lignane antimittotique, pour expliquer la toxicité de la racine, mais les données et références sont insuffisantes. ATTENTION : risques de confusion entre les ombelles et les feuilles de l'anthriscus sauvage, 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 identifier¹.

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



Par Köhler F.E. (Medizinal Pflanzen, vol. 3: t. 37 ; 1890), via plantillustrations.org

- Petite histoire-géo :
 - Autres infos :
- dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- Statut :

Il est fourragé et fourni aux restaurants en Suède^{{{(0(+x))}}} (traduction automatique).

Original : It is foraged and supplied to restaurants in Sweden^{{{(0(+x))}}}.

- Distribution :

C'est une plante tempérée. En Chine, il passe du niveau de la mer à 4 500 m d'altitude. Il convient aux zones de rusticité 4-9. Au Sichuan et au Yunnan^{{{(0(+x))}}} (traduction automatique).

Original : It is a temperate plant. In China it grows from sea level to 4,500 m above sea level. It suits hardiness zones 4-9. In Sichuan and Yunnan^{{{(0(+x))}}}.

- Localisation :

Afrique, Asie, Australie, Grande-Bretagne, Bulgarie, Caucase, Chine, Estonie, Europe, Malouines, Géorgie, Himalaya, Hongrie, Inde, Irlande, Japon, Corée, Népal, Afrique du Nord, Amérique du Nord, Norvège, Pakistan, Russie, Scandinavie, Sibérie, Slovaquie, Suède, Tasmanie, Tibet, Turquie^{{{(0(+x))}}} (traduction automatique).

Original : Africa, Asia, Australia, Britain, Bulgaria, Caucasus, China, Estonia, Europe, Falklands, Georgia, Himalayas, Hungary, India, Ireland, Japan, Korea, Nepal, North Africa, North America, Norway, Pakistan, Russia, Scandinavia, Siberia, Slovenia, Sweden, Tasmania, Tibet, Turkey^{{{(0(+x))}}}.

◦ Notes :

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

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

- Nombre de graines au gramme : 400 ;

- Liens, sources et/ou références :

- Tela Botanica : <https://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-5290> ;
- ⁵"Plants For a Future" (en anglais) : https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Anthriscus_sylvestris ;

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2641868 ;
- "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=316555> ;

dont livres et bases de données : ¹Plantes sauvages comestibles (livre pages 192, 193 et 205 à 210, par S.G. Fleischhauer, J. Guthmann et R. Spiegelberger) ;

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

Ambasta S.P. (Ed.), 2000, *The Useful Plants of India*. CSIR India. p 44 ; Brickell, C. (Ed.), 1999, *The Royal Horticultural Society A-Z Encyclopedia of Garden Plants*. Convent Garden Books. p 123 ; Bussman, R. W. et al, 2017, *Ethnobotany of Samtskhe-Javakheti, Sakartvelo (Republic of Georgia), Caucasus*. *Indian Journal of Traditional Knowledge* Vol. 16(1) pp 7-24 ; Cakir, E. A., 2017, *Traditional knowledge of wild edible plants of Iğdır Province (East Anatolia, Turkey)*. *Acta Soc Bot Pol*. 2017;86(4):3568. ; Cerne, M., 1992, *Wild Plants from Slovenia used as Vegetables*. *Acta Horticulturae* 318 ; Chen, B. & Qiu, Z., *Consumer's Attitudes towards Edible Wild Plants, Ishikawa Prefecture, Japan*. p 22 www.hindawi.com/journals/ijfr/aip/872413.pdf ; 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 ; 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 Florası - Flora of Turkey - Ethnobotany supplement ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 15 (As *Anthriscus nemorosa*) ; *Gen. pl. umbell.* 40. 1814 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 170 (As *Carum sylvestre*) ; Hibbert, M., 2002, *The Aussie Plant Finder 2002, Florilegium*. p 30 ; <http://nordicfoodlab.org/blog/2102/9/wild-edible-plants-an-overview> ; Irving, M., 2009, *The Forager Handbook, A Guide to the Edible Plants of Britain*. Ebury Press p 111 ; Kalle, R. & Soukand, R., 2012, *Historical ethnobotanical review of wild edible plants of Estonia (1770s-1960s)* *Acta Societatis Botanicorum Poloniae* 81(4):271-281 ; 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 ; 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. 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 124 ; Nedelcheva A., 2013, *An ethnobotanical study of wild edible plants in Bulgaria*. *EurAsian Journal of BioSciences* 7, 77-94 ; Ong, H. G., et al, 2015, *Ethnobotany of the wild edible plants gathered in Ulleung Island, South Korea*. *Genet Resourc Crop Evol*. Springer ; *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 ; Upson, R., & Lewis R., 2014, *Updated Vascular Plant Checklist and Atlas for the Falkland Islands*. Falklands Conservation and Kew.