

Carum carvi L., 1753 (Carvi)

Identifiants : 6786/carcar

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 25/04/2024

- 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 : Carum ;

- Synonymes : *Apium carvi* Crantz, *Seseli carvi* Lam, *Carum carvi forma gracile* L. (Lindl.) Wolff, *Carum velenovskyi* Rohlena ;

- Synonymes français : cumin des prés, anis des Vosges, carvi officinal, anis des prés, faux anis, carvi noir, céleri d'Italie ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : caraway, carum, fang feng (cn transcrit), ge lu zi (cn transcrit), echter Kümmel (de), Kümmel (de), siyah-jira (in), zira-seeah (in), carvi (it), alcaravia (pt), comino de prado (es), kummin (sv) ;



- 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, crues¹ et/ou aromatisantes [adouçissantes]¹), fleur¹ (décoratives¹ et/ou aromatisantes¹), dont boutons et tiges : cuites¹ ou confites [vinaigre]¹, racine (avant floraison : cuites¹ et/ou aromatisantes¹) et fruit (graines : aromatisantes¹) comestibles. Les graines sont utilisées pour parfumer les gâteaux, le pain et les biscuits. Ils peuvent également être utilisés dans les plats de légumes, les cornichons et la salade de chou. Ils ont une saveur de réglisse. Ils sont utilisés pour aromatiser diverses boissons alcoolisées. Attention: l'alcool est une cause de cancer. Les jeunes feuilles sont utilisées pour parfumer les soupes, les viandes, le fromage et les salades. Les feuilles tendres et les pousses sont cuites comme légume. Les jeunes racines peuvent être cuites et mangées

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

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

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro-vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
	451	108	0	0	0	0	0



ATTENTION : risques de confusion entre les ombelles et les feuilles du carvi, 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. Néant, inconnus ou indéterminés.

- Note médicinale : ***

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



De gauche à droite :

Par Sowerby J.E. (English Botany, or Coloured Figures of British Plants, 3th ed., vol. 4: t. 582, 1865), via plantillustrations

Par Köhler F.E. (Medizinal Pflanzen, vol. 2: t. 91, 1890), via plantillustrations

Par Losch F. (Kra?uterbuch, unsere Heilpflanzen in Wort und Bild, Zweite Auflage, t. 49, fig. 1, 1905), via plantillustrations

Par Slick (Travail personnel), via wikimedia

- Autres infos :

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- Statut :

Une herbe culinaire commune. Il est cultivé comme plante alimentaire^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : A common culinary herb. It is grown as a food plant^{{{{0(+x)}}}}.

- Distribution :

Une plante tempérée. Une plante robuste. Il a besoin d'une position ensoleillée et abritée. Dans les jardins botaniques de Hobart. Il pousse au Népal de 2500 à 4500 m d'altitude. Il convient aux zones de rusticité 3-10. Au Sichuan et au Yunnan^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : A temperate plant. A hardy plant. It needs a sunny, sheltered position. In Hobart Botanical gardens. It grows in Nepal from 2500-4500 m altitude. It suits hardiness zones 3-10. In Sichuan and Yunnan^{{{{0(+x)}}}}.

- Localisation :

Afghanistan, Afrique, Albanie, Australie, Asie, Autriche, Balkans, Biélorussie, Belgique, Bhoutan, Bosnie, Grande-Bretagne, Bulgarie, Canada, Chine, Cuba, République tchèque, Danemark, Afrique de l'Est, Égypte, Estonie, Éthiopie, Europe, Finlande, France, Allemagne, Grèce, Himalaya, Hollande, Hongrie, Islande, Inde, Indochine, Italie, Kirghizistan, Lituanie, Méditerranée, Moyen-Orient, Maroc, Myanmar, Népal, Pays-Bas, Afrique du Nord, Amérique du Nord, Norvège, Pakistan, Pologne, Prusse, Roumanie, Russie, Scandinavie, Asie du Sud-Est, Serbie, Slovaquie, Slovénie, Espagne, Suède, Suisse, Syrie, Tasmanie, Thaïlande, Tibet, Turquie, Ukraine, USA, Yougoslavie^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : Afghanistan, Africa, Albania, Australia, Asia, Austria, Balkans, Belarus, Belgium, Bhutan, Bosnia, Britain, Bulgaria, Canada, China, Cuba, Czech Republic, Denmark, East Africa, Egypt, Estonia, Ethiopia, Europe, Finland, France, Germany, Greece, Himalayas, Holland, Hungary, Iceland, India, Indochina, Italy, Kyrgyzstan, Lithuania, Mediterranean, Middle East, Morocco, Myanmar, Nepal, Netherlands, North Africa, North America, Norway, Pakistan, Poland, Prussia, Romania, Russia, Scandinavia, SE Asia, Serbia, Slovakia, Slovenia, Spain, Sweden, Switzerland, Syria, Tasmania, Thailand, Tibet, Turkey, Ukraine, USA, Yugoslavia^{{{{0(+x)}}}}.

- Notes :

Il existe 30 espèces de Carum^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : There are 30 *Carum* species^{f(0(+x))}.

- Nombre de graines au gramme : 350 ;
- Liens, sources et/ou références :

- Wikipedia :

- [https://fr.wikipedia.org/wiki/Carvi_\(en_français\)](https://fr.wikipedia.org/wiki/Carvi_(en_français)) ;
- [https://en.wikipedia.org/wiki/Caraway_\(source_en_anglais\)](https://en.wikipedia.org/wiki/Caraway_(source_en_anglais)) ;
- [https://de.wikipedia.org/wiki/K%C3%BCmmel_\(source_en_allemand\)](https://de.wikipedia.org/wiki/K%C3%BCmmel_(source_en_allemand)) ;
- ⁵"Plants For a Future" (en anglais) : https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Carum_carvi ;

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2701499 ;

dont livres et bases de données : ¹Plantes sauvages comestibles (livre pages 190, 191 et 205 à 210, par S.G. Fleischhauer, J. Guthmann et R. Spiegelberger) ;

dont biographie/références de ⁰"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 ; Ambasta S.P. (Ed.), 2000, *The Useful Plants of India*. CSIR India. p 107 ; Battacharyya, A., 1991, *Ethnobotanical Observations in the Ladakh Region of Northern Jammu and Kashmir State, India*. *Economic Botany*, Vol. 45, No. 3, pp. 305-308 (As *Carum carvi* forma gracile) ; Bianchini, F., Corbetta, F., and Pistoia, M., 1975, *Fruits of the Earth*. Cassell. 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 86 ; Bodkin, F., 1991, *Encyclopedia Botanica*. Cornstalk publishing, p 218 ; Boesi, A., 2014, *Traditional knowledge of wild food plants in a few Tibetan communities*. *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine* 10:75 ; Bremness, L., 1994, *Herbs*. Collins Eyewitness Handbooks. Harper Collins. p 239 ; Brickell, C. (Ed.), 1999, *The Royal Horticultural Society A-Z Encyclopedia of Garden Plants*. Convent Garden Books. p 232 ; Brouk, B., 1975, *Plants Consumed by Man*. Academic Press, London. p 287 ; Brown, D., 2002, *The Royal Horticultural Society encyclopedia of Herbs and their uses*. DK Books. p 155 ; Burnie, G & Fenton-Smith, J., 1999, *A Grower's Guide to Herbs*. Murdoch Books. p 18 ; Cerne, M., 1992, *Wild Plants from Slovenia used as Vegetables*. *Acta Horticulturae* 318 ; Cheifetz, A., (ed), 1999, *500 popular vegetables, herbs, fruits and nuts for Australian Gardeners*. Random House p 121 ; "Chinese Nutrition Journal", 2002, Vol 23(8) p 298 ; Christanell, A., et al, 2010, *The Cultural Significance of Wild Gathered Plant Species in Kartitsch (Eastern Tyrol, Austria) and the Influence of Socioeconomic Changes on Local Gathering Practices*. Chapter 3 in *Ethnobotany in the New Europe*. Berghahn Books. 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 334 ; 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 ; Dorjey, K., et al, 2012, *Ethnobotanical observations in Trans-Himalayan Region of Ladakh*. *Journal of Plant Development Sciences* Vol. 4 (4): 459-464. ; Dorjey, K., 2015, *Exploration of Plant based Traditional Knowledge from Sham region of Ladakh (J. & K.), India*. *Journal of Plant Development Sciences* Vol. 7 (5) : 429-433. ; Ertug, F, Yenlen Bitkiler. *Resimli TAArkiye FlorasÄ± -I- Flora of Turkey - Ethnobotany supplement* ; Esperanca, M. J., 1988. *Surviving in the wild. A glance at the wild plants and their uses*. Vol. 1. p 186 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 16 ; Gouldstone, S., 1983, *Growing your own Food-bearing Plants in Australia*. Macmillan p 187 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 165 ; Hemphill, I, 2002, *Spice Notes*. Macmillan. p 101 ; <http://nordicfoodlab.org/blog/2102/9/wild-edible-plants-an-overview> ; Hu, Shiu-ying, 2005, *Food Plants of China*. The Chinese University Press. p 593 ; Kalle, R. & Soukand, R., 2012, *Historical ethnobotanical review of wild edible plants of Estonia (1770s-1960s)* *Acta Societatis Botanicorum Poloniae* 81(4):271-281 ; Kang, Y., et al, 2014, *Wild food plants used by the Tibetans of Gongba Valley (Zouqu country, Gansu, China)* *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine* 10:20 ; Kaul, M.K. et al, 1985, *Ethno-botanic studies in North-West and Trans-Himalaya - contribution to the wild food plants of Ladakh*. *J.Econo. Tax. Bot.* Vol. 6 No. 3 pp 523-527 (As *Carum carvi* forma gracile) ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, *The Cambridge World History of Food*. CUP p 432, 1745 ; Kybal, J., 1980, *Herbs and Spices*, A Hamlyn Colour Guide, Hamlyn Sydney p 68 ; Lazarides, M. & Hince, B., 1993, *Handbook of Economic Plants of Australia*, CSIRO. p 49 ; Lim, T. K., 2015, *Edible Medicinal and Non Medicinal Plants*. Volume 9, Modified Stems, Roots, Bulbs. Springer p 23 ; Å•ukasz Å•uczaj and Wojciech M SzymbaÅ•ski, 2007, *Wild vascular plants gathered for consumption in the Polish countryside: a review*. *J Ethnobiol Ethnomedicine*. 3: 17 ; Luczaj, L., 2012, *Ethnobotanical review of wild edible plants of Slovakia*. *Acta Societatis Botanicorum Poloniae* 81(4):245-255 ; Å•uczaj, L., et al, 2013, *Wild edible plants of Belarus: from Rostafinski's questionnaire of 1883 to the present*. *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine* 2013, 9:21 ; Luczaj, L., et al, 2015, *Wild food plants and fungi used by Ukrainians in the western part of the MaramuresiÅ• region in Romania*. *Acta Soc Bot Pol* 84(3):339-346 ; Mabey, R., 1973, *Food for Free. A Guide to the edible wild plants of Britain*, Collins. p 148 ; Manandhar, N.P., 2002, *Plants and People of Nepal*. Timber Press. Portland, Oregon. p 138 ; Martin, F.W. & Ruberte, R.M., 1979, *Edible Leaves of the Tropics*. Antillian College Press, Mayaguez, Puerto Rico. p 222 ; Menninger, E.A., 1977, *Edible Nuts of the World*. Horticultural Books. Florida p 147 ; Miguel, E., et al, 1989, *A checklist of the cultivated plants of Cuba*. *Kulturpflanze* 37. 1989,

211-357 ; Molla, A., *Ethiopian Plant Names*. <http://www.ethiopic.com/aplants.htm> ; Mulherin, J., 1994, *Spices and natural flavourings*. Tiger Books, London. p 30 ; Murugan, Pal M., et al, 2010, *Phytofoods of Nubra valley, Ladakh - The cold desert*. *Indian Journal of Traditional Knowledge*. Vol. 9(2): 303-308 ; Negi, P. S. & Subramani, S. P., 2015, *Wild Edible Plant Genetic Resources for Sustainable Food Security and Livelihood of Kinnaur District, Himachal Pradesh, India*, *International Journal of Conservation Science*. 6 (4): 657-668 ; Paoletti, M.G., Dreon, A.L., and Lorenzoni, G.G., 1995, *Pistic, Traditional Food from Western Friuli, NE Italy*. *Economic Botany* 49(1) pp 26-30 ; Pieroni, A., & Giusti, M. E., 2009, *Alpine Ethnobotany in Italy: Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine*. 5:32 ; Pieroni, A. & Soukand, R., 2018, *Forest as Stronghold of Local Ecological Practice: Currently Used Wild Food Plants in Polesia, Northern Ukraine*. *Economic Botany*, XX(X) pp. 1-21 ; *Plants for a Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK*. <http://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; Purseglove, J.W., 1968, *Tropical Crops Dicotyledons*, Longmans. p 650 ; Rana, J.C. et al, 2011, *Genetic resources of wild edible plants and their uses among tribal communities of cold arid regions of India*. *Genetic Resources and Crop Evolution*. 59:135-149 ; Rawat, G.S., & Pangtey, Y.P.S., 1987, *A Contribution to the Ethnobotany of Alpine Regions of Kumaon*. *J. Econ. Tax. Bot.* Vol. 11 No. 1 pp 139-147 ; 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 ; SAYCE ; Seidemann J., 2005, *World Spice Plants. Economic Usage, Botany, Taxonomy*. Springer. p 87 ; Sharma, L. et al, 2018, *Diversity, distribution pattern, endemism and indigenous uses of wild edible plants in Cold Desert Biosphere Reserve of Indian Trans Himalaya*. *Indian Journal of Traditional Knowledge*. Vol 17(1) January 2018 pp 122-131 ; Sher, H. et al, 2011, *Ethnobotanical and Economic Observations of Some Plant Resources from the Northern Parts of Pakistan*. *Ethnobotany research & Applications* 9:027-041 ; Shikov, A. N. et al, 2017, *Traditional and Current Food Use of Wild Plants Listed in the Russian Pharmacopoeia*. *Frontiers in Pharmacology*. Vol. 8 Article 841 ; 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 ; Solomon, C., 2001, *Encyclopedia of Asian Food*. New Holland. p 64 ; Sp. pl. 1:263. 1753 ; Svanberg, I., et al, 2012, *Edible wild plant use in the Faroe Islands and Iceland*. *Acta Societatis Botanicorum Poloniae* 81(4): 233-238 ; Tardío, J., et al, 2006, *Ethnobotanical review of wild edible plants in Spain*. *Botanical J. Linnean Soc.* 152, 27-71 ; Tyagi, R. K., et al, 2004, *Conservation of Spices Germplasm in India*. *Indian J. Plant Genet. Resour.* 17(3): 163-174 ; Uprety, Y., et al, 2016, *Traditional use and management of NTFPs in Kangchenjunga Landscape: implications for conservation and livelihoods*. *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine* (2016) 12:19 ; van Wyk, B., 2005, *Food Plants of the World. An illustrated guide*. Timber press. p 121 ; Yeshi, K. et al, 2017, *Taxonomical Identification of Himalayan Edible Medicinal Plants in Bhutan and the Phenolic Contents and Antioxidant Activity of Selected Plants*. *TBAP* 7 (2) 2017 pp 89 - 106