

Eryngium foetidum L., 1753 (Culantro)

Identifiants : 13078/eryfoe

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 10/05/2024

- 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 ;
- Genre : Eryngium ;

- Synonymes : *Eryngium antihystericum* Rottboell, *Eryngium foetidum* fo. *comosum* Urban, *Eryngium foetidum* fo. *nudum* H.Wolff ;

- Synonymes français : coriandre longue, coriandre de Chine, coriandre chinoise, panicaut fétide, chardon étoilé, coriandre du Mexique, coriandre mexicaine, ngo gai, coriandre de Java, coulante, herbe puante, culantro de coyote, cilantro ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : sawtooth coriander, Mexican coriander , langer Koriander (de) ;



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

Feuille (feuilles crues^{{{0(+x)}}}) et racine (racines^{0(+x),27(+)} [assaisonnement^(dp*) : condiment27(+)] comestibles^{0(+x)}.

Détails :

Les feuilles sont hachées et consommées crues dans certains plats ou picklées (confites/macérées dans du vinaigre) et utilisées pour faire des chutneys.

Les racines sont utilisées comme assaisonnement^{{{0(+x)}}} dans les soupes^{0(+x),27(+)}, les plats de viande et curries^{{{0(+)}}}.

Il est utilisé dans les currys. Les feuilles sont hachées et consommées crues dans certains plats. Ils sont principalement utilisés pour parfumer les plats cuisinés. Ils sont utilisés dans les sautés. Les feuilles sont marinées et utilisées pour faire du chutney. Les racines sont utilisées comme arôme dans les soupes et les plats de viande. Les graines sont utilisées comme arôme. Les feuilles récoltées peuvent être stockées pendant 5 jours

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

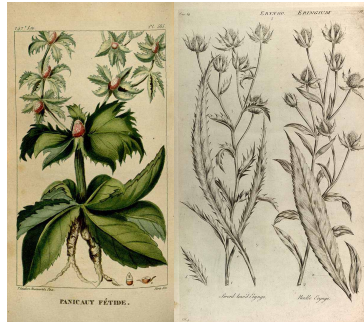
Original : Leaves^{{{0(+x)}}}

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro-vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
92	92	22	2.1	44	0	1.8	0.5



néant, inconnus ou indéterminés. néant, inconnus ou indéterminés.

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



De gauche à droite :

Par Descourtilz M.E. (Flore médicale des Antilles, vol. 8: t. 585, 1829) [J.T. Descourtilz], via plantillustrations

Par Hill J. (The vegetable system, A history of the aggregates, or cluster-headed plants, vol. 5: t. 50, 1772) [J. Hill], via plantillustrations

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Statut :**

Il est vendu sur les marchés. Il est vendu à l'international. C'est populaire^{{{0(+x)}} (traduction automatique)}.

Original : It is sold in markets. It is sold internationally. It is popular^{{{0(+x)}}}.

- **Distribution :**

C'est une plante tropicale. Au Népal, il pousse de 700 à 1200 m d'altitude. En Indonésie, il passe du niveau de la mer à 1 700 m d'altitude. Il pousse dans des endroits rocheux ouverts. Il est répandu sous les tropiques. Il a besoin d'une température supérieure à 15-18 ° C. Il peut pousser dans des sols ombragés et humides. Il fleurit pendant les étés chauds et avec de longues journées. Au Yunnan^{{{0(+x)}} (traduction automatique)}.

Original : It is a tropical plant. In Nepal it grows from 700-1200 m altitude. In Indonesia it grows from sea level to 1,700 m above sea level. It grows in open rocky places. It is widespread in the tropics. It needs a temperature above 15-18°C. It can grow in shady, moist soils. It goes to flower in hot summers and with long day-length. In Yunnan^{{{0(+x)}}}.

- **Localisation :**

Amazon, Antilles, Asia, Australia, Bangladesh, Belize, Brazil, Cambodia, Canada, Central America, China, Costa Rica, Cuba*, Dominica, Dominican Republic, Ecuador, Europe, Fiji, Grenada, Guatemala, Guiana, Guianas, Guyana, Haiti*, Hawaii, Himalayas, Honduras, India, Indochina, Indonesia, Jamaica, Japan, Laos, Lesser Antilles, Liberia, Malaysia, Mexico, Myanmar, Nepal, Nicaragua, North America, Northeastern India, Pacific, Panama, Peru, Philippines, Puerto Rico, Sao Tome and Principe, SE Asia, Sikkim, Singapore, Solomon Islands, South America, St Lucia, Suriname, Tasmania, Thailand, Trinidad, USA, Venezuela, Vietnam, West Africa, West Indies^{*{{0(+x)}} (traduction automatique)}.

Original : Amazon, Antilles, Asia, Australia, Bangladesh, Belize, Brazil, Cambodia, Canada, Central America, China, Costa Rica, Cuba*, Dominica, Dominican Republic, Ecuador, Europe, Fiji, Grenada, Guatemala, Guiana, Guianas, Guyana, Haiti*, Hawaii, Himalayas, Honduras, India, Indochina, Indonesia, Jamaica, Japan, Laos, Lesser Antilles, Liberia, Malaysia, Mexico, Myanmar, Nepal, Nicaragua, North America, Northeastern India, Pacific, Panama, Peru, Philippines, Puerto Rico, Sao Tome and Principe, SE Asia, Sikkim, Singapore, Solomon Islands, South America, St Lucia, Suriname, Tasmania, Thailand, Trinidad, USA, Venezuela, Vietnam, West Africa, West Indies^{*{{0(+x)}}}.

- **Notes :**

Il existe 230 espèces d'Eryngium^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : There are 230 Eryngium species^{{{{0(+x)}}}}.

- Nombre de graines au gramme : 2650 ;

- Liens, sources et/ou références :

- GardenBreizh : <https://gardenbreizh.org/modules/gbldb/plante-505-eryngium-foetidum.html> ;
- "Culantro : A Much Utilized, Little Understood Herb" (livre en anglais, pages 506 à 509, par Christopher Ramcharan) : <https://www.hort.purdue.edu/newcrop/proceedings1999/v4-506.html> ;
- Wikipedia :
 - [https://fr.wikipedia.org/wiki/Eryngium_foetidum_\(en_français\)](https://fr.wikipedia.org/wiki/Eryngium_foetidum_(en_français)) ;
 - [https://de.wikipedia.org/wiki/Langer_Koriander_\(source_en_allemand\)](https://de.wikipedia.org/wiki/Langer_Koriander_(source_en_allemand)) ;

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2799284 ;
- "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=15716> ;

dont livres et bases de données : ⁰"Food Plants International" (en anglais), 27Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 129, par Louis Bubenicek) ;

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

Altschul, S.V.R., 1973, *Drugs and Foods from Little-known Plants*. Notes in Harvard University Herbaria. Harvard Univ. Press. Massachusetts. no. 3136 ; Ambasta, S.P. (Ed.), 2000, *The Useful Plants of India*. CSIR India. p 203 ; Anderson, E. F., 1993, *Plants and people of the Golden Triangle*. Dioscorides Press. p 210 ; Bandyopadhyay, S. et al, 2009, *Wild edible plants of Koch Bihar district, West Bengal*. Natural Products Radiance 8(1) 64-72 ; Bremness, L., 1994, *Herbs*. Collins Eyewitness Handbooks. Harper Collins. p 249 ; Brown, D., 2002, *The Royal Horticultural Society encyclopedia of Herbs and their uses*. DK Books. p 205 ; Burkill, I.H., 1966, *A Dictionary of the Economic Products of the Malay Peninsula*. Ministry of Agriculture and Cooperatives, Kuala Lumpur, Malaysia. Vol 1 (A-H) p 959 ; Chizmar Fernandez, C., et al, 2009, *Plantas comestibles de Centroamerica*. Instituto de Biodiversidad, Costa Rica. p 40 ; Coe, F. G., and Anderson, G. J., 1996, *Ethnobotany of the Garifuna of Eastern Nicaragua*. Economic Botany 50(1) pp 71-107 ; Coe, F. G. and Anderson, G. J., 1999, *Ethnobotany of the Sumu (Ulwa) of Southeastern Nicaragua and Comparisons with Miskitu Plant Lore*. Economic Botany Vol. 53. No. 4. pp. 363-386 ; Creasey, R., 2000, *Edible Mexican Garden*. Periplus. p 30 ; Creasy, R., 2000, *The Edible Asian Garden*. Periplus p 34 ; Dutta, U., 2012, *Wild Vegetables collected by the local communities from the Churang reserve if BTDM Assam*. International Journal of Science and Advanced Technology. Vol. 2(4) p 121 ; Ekman Herbarium records Haiti ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, 18 ; Foo, J.T.S.(ed), 1996, *A Guide to Common Vegetables*. Singapore Science Foundation. p 146 ; Hernandez Bermejo, J.E., and Leon, J. (Eds.), 1994, *Neglected Crops. 1492 from a different perspective*. FAO Plant Production and Protection Series No 26. FAO, Rome. p 13 ; Hutton, W., 1997, *Tropical Herbs and Spices of Indonesia*. Periplus. p 25 ; Hu, Shiu-ying, 2005, *Food Plants of China*. The Chinese University Press. p 596 ; Ibarra-Manriquez, G., et al, 1997, *Useful Plants of the Los Tuxtlas Rain Forest (Veracruz, Mexico): Considerations of their Market Potential*. Economic Botany, Vol. 51, No. 4, pp. 362-376 ; Jacquat, C., 1990, *Plants from the Markets of Thailand*. D.K. Book House p 84 ; Johnson, N., 2002, *Environmental Change in northern Thailand: Impact on Wild Edible Plant Availability*. Ecology of Food and Nutrition, 41: 5, 373-399 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, *The Cambridge World History of Food*. CUP p 1803 ; Kumar, Y. J. et al, 1987, *Further Contribution to the Ethnobotany of Meghalaya: Plants used by "War jaintia" of Jaintia Hill District*. Econ. Tax. Bot. Vol 11 No. 1 pp 65- ; Lalfakzuala, R., 2007, *Ethnobotanical usages of plants in western Mizoram*. Indian Journal of Traditional Knowledge. Vol 6(3) pp 480-493 ; Lentz, D. L., 1993, *Medicinal and Other Economic Plants of the Paya of Honduras*. Economic Botany, Vol. 47, No. 4, pp. 358-370 ; Maikhuri, R. K, and Gangwar, A. K., 1993, *Ethnobiological Notes on the Khasi and Garo Tribes of Meghalaya, Northeast India*, Economic Botany, Vol. 47, No. 4, pp. 345-357 ; Manandhar, N.P., 2002, *Plants and People of Nepal*. Timber Press. Portland, Oregon. p 224 ; Martin, F.W. & Ruberte, R.M., 1979, *Edible Leaves of the Tropics*. Antillian College Press, Mayaguez, Puerto Rico. p 77, 80, 222 ; Mot So Rau Dai an Duoc O Vietnam. Wild edible Vegetables. Ha Noi 1994, p 234 ; Norrington, L., & Campbell, C., 2001, *Tropical Food Gardens*. Blooming Books. p 74 ; Ogle, B. M., et al, 2003, *Food, Feed or Medicine: The Multiple Functions of Edible Wild Plants in Vietnam*. Economic Botany 57(1): 103-117 ; Omawale, 1973, *Guyana's edible plants*. Guyana University, Georgetown p 67 ; Patiri, B. & Borah, A., 2007, *Wild Edible Plants of Assam*. Geethaki Publishers. p 64 ; Phon, P., 2000, *Plants used in Cambodia*. © Pauline Dy Phon, Phnom Penh, Cambodia. p 278 ; PROSEA (Plant Resources of South East Asia) handbook, Volume 13, 1999, *Spices* ; Rodriguez-Amaya, D. B., 1999, *Carotenoides y Preparacion de Alimentos*. University Estadual de Campinas, Brasil, Ph.D. thesis. p 21 ; Sarma, H., et al, 2010, *Updated Estimates of Wild Edible and Threatened Plants of Assam: A Meta-analysis*. International Journal of Botany 6(4): 414-423 ; Sawian, J. T., et al, 2007, *Wild edible plants of Meghalaya, North-east India*. Natural Product Radiance Vol. 6(5): p 416 ; Singh, P.K., Singh, N.I., and Singh, L.J., 1988, *Ethnobotanical Studies on Wild Edible Plants in the Markets of Manipur - 2*. J. Econ. Tax. Bot. Vol. 12 No. 1 pp 113-119 ; Smith, A.C., 1985, *Flora Vitiensis Nova: A New flora of Fiji*, Hawai Botanical Gardens, USA Vol 3 p 656 ; Smith, N., Mori, S.A., et al, 2004, *Flowering Plants of the Neotropics*. Princeton. p ; Solomon, C., 2001, *Encyclopedia of Asian Food*. New Holland. p 140 ; Sp. pl. 1:232. 1753 ; Terra, G.J.A., 1973,

Tropical Vegetables. Communication 54e Royal Tropical Institute, Amsterdam, p 45 ; Vazquez-Garcia. V., 2008, Gender, ethnicity, and economic status in plant management: Uncultivated edible plants among the Nahuas and Popolucas of veracruz, Mexico. Agriculture and Human Values 25: 65-77 ; Villachica, H., (Ed.), 1996, Frutales Y hortalizas promisorios de la Amazonia. FAO, Lima. p 337 ; Woodward, P., 2000, Asian Herbs and Vegetables. Hyland House. p 71 ; Zaldivar, M. E., et al, 2002, Species Diversity of Edible Plants Grown in Homegardens of Chibehan Amerindians from Costa Rica. Human Ecology, Vol. 30, No. 3, pp. 301-316