

Foeniculum vulgare Mill., 1768 subsp. vulgare var. azoricum (Fenouil)

Identifiants : 14211/foevula

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 05/05/2024

- 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 : Foeniculum ;

- Synonymes : Anethum dulce DC, Anethum foeniculum L, Anethum minus Gouan, Anethum panmori Roxb, Anethum pannorium Roxburgh, Anethum piperitum Ucria, Anethum ruprestre Salisb, Foeniculum azoricum Mill, Foeniculum capillaceum Gilib, [Invalid]Foeniculum divaricatum Griseb, Foeniculum dulce Mill, Foeniculum officinale All., Foeniculum scoparium Quezel, et d'autres ;
- Synonymes français : fenouil doux, fenouil des jardins, fenouil commun, anis de France, anis doux, anis de Paris, fenou, fenoule, aneth doux, anis de France, fenouil amer, fenouil de Malte, fenouil des vignes, fenouil de Provence, fenouil doux officinal ;
- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Roman fennel, sweet fennel , Gewürzfenchel (de) ;



- Note comestibilité : *****

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

Feuille (dont pétiole et renflement basal : crues¹ / cuites¹ et/ou aromatisantes¹), fleur¹ (décoratives¹ et/ou aromatisantes¹) et graines (aromatisantes¹) comestibles.

Détails :

Graines, feuilles, bulbe, herbe, épice, légume, huile, racines^{0(+x)}. Les feuilles^{0(+x),27(+x)} supérieures peuvent être^{0(+x)} bouillies^{0(+x),27(+x)} à l'eau^{0(+x)} et mangées comme un assaisonnement ; la jeune et tendre partie centrale et les bases des feuilles^{0(+x)} (pédoncules foliaires^{0(+x)}) peuvent être hachés et consommés^{0(+x)} crues ou cuites^{0(+x)}.

La racine peut être cuite et mangée ; elle est utilisée en médecine^{0(+x)}. Graines sources d'une essence utilisée comme aromate^{0(+x)} ; elles peuvent également être^{0(+x)} utilisées comme condiment^{0(+x)} pour aromatiser le pain et les gâteaux et dans les farces.

Il est utilisé dans les sauces, saucisses, ragoûts et salades^{0(+x)}. Légume très cultivé dans le monde^{0(+x)}.

Les feuilles supérieures peuvent être bouillies et mangées comme arôme. La jeune partie centrale tendre et les bases des feuilles peuvent être hachées et mangées. La racine peut être cuite et mangée. (Il est utilisé en médecine) Les graines

peuvent être utilisées comme arôme. Ils sont utilisés pour parfumer le pain et les gâteaux et dans les farces. Il est utilisé dans les sauces, saucisses, ragoûts et salades

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

Original : Bulb raw^{{{0(+x)}}}

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro- vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
90.2	130	31	1.2	13..4	12	0.7	0.2



néant, inconnus ou indéterminés. **ATTENTION** : le contact cutané avec la sève ou l'huile essentielle est dit causer de la photo-sensibilité et/ou une dermatite chez certaines personnes ; l'ingestion de l'huile peut causer des vomissements, des convulsions et un oedème pulmonaire ; évitez pour les petits enfants ; évitez lors de cirrhoses / troubles du foie ; les diabétiques doivent vérifier la teneur en sucre de la préparation^{{{5(+)}}}.

- Note médicinale : ***

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



Par René Hourdry, via wikimedia

- Liens, sources et/ou références :

dont classification :