

Illicium anisatum L., 1759 (Badiane japonaise {fruit})

Identifiants : 16720/illani

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 09/05/2024

- **Classification phylogénétique :**
 - Clade : Angiospermes ;
 - Ordre : Austrobaileyales ;
 - Famille : Schisandraceae ;
- **Classification/taxinomie traditionnelle :**
 - Règne : Plantae ;
 - Division : Magnoliophyta ;
 - Classe : Magnoliopsida ;
 - Ordre : Illiciales ;
 - Famille : Schisandraceae ;
 - Genre : *Illicium* ;
- **Synonymes :** *Illicium religiosum* Siebold & Zucc. 1834 ;
- **Synonymes français :** badanier du Japon, anis étoilé japonais, faux badianier ;
- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** Star Anise, Chinese Anise, Japanese Anise , Bunga lawang jepang, Shikimi, Sikimi noki ;



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

Fruit^{0(+x),64(+x)} (fruits^{27(+x)} {enveloppe^{0(+x)} (dp*) , avec parcimonie^{0(+x)} } [assaisonnement^(dp*) {arômes/aromatisant^{0(+x)} , épice^{64(+x)} }]) comestible^{0(+x)}.

Détails :

Épice, Fruit, attention^{0(+x)}

De petites quantités de fruits^{0(+x),27(+x)} sont utilisées dans les arômes ; ils sont aussi utilisés pour parfumer le café et le thé^{0(+x)} ou comme aromate de boissons et liqueurs^{27(+x)}.

ATTENTION: Les fruits sont toxiques. Les alcaloïdes sont concentrés dans les graines. Ceux-ci incluent la sikimitoxine ou l'anisatine. L'huile est toxique. De petites quantités de fruits sont utilisées pour l'aromatation. Ils sont utilisés pour aromatiser le café et le thé



(1*)ATTENTION^{0(+x)} : les graines sont très toxiques, le fruit l'est aussi légèrement ; ceci est dû à la présence d'alcaloïdes (notamment la sikimitoxine, l'anisatine et la shikimine, un composé soluble dans l'eau chaude et l'alcool) concentrés dans les graines ; l'huile essentielle et toutes les parties de la plante sont également considérées comme toxiques. Les fruits sont donc considérés comme légèrement toxiques, mais selon certaines sources , il n'est nul question de cela (ex. "Sturtevant's edible plants" {"7(+x)"}) alors que les autres affirment qu'ils sont très toxiques et réfutent toute idée de comestibilité (voir WIKIPÉDIA) ; il semblerait que cela dépende de la présence ou non des graines et de la confusion liée au terme "fruit" qui peut correspondre à la totalité (enveloppe et graines) ou à l'enveloppe seule (polyfollicule ligneux à huit carpelles, formant

une étoile) ; d'autres confusions ont également lieu entre la badiane vraie (*illicium verum*) et la badiane japonaise (*illicium anisatum* L.) qui se ressemblent énormément, à tel point qu'"*Illicium anisatum*" a été donné comme synonyme de la première, avec un auteur différent, ce qui peut accentuer encore les risques de méprises/malentendus. Il semblerait par exemple que, dans "Sturtevant's edible plants of the world" ("7"), la description de l'*Illicium anisatum* L. corresponde en fait à l'*Illicium verum*, lequel n'est pas présent dans l'ouvrage en question. Dans le doute, il est donc tout de même fortement recommandé d'éviter la consommation des graines et il est également conseillé d'éviter l'usage du reste du fruit (enveloppe) ou au moins de le limiter à de petites quantités, de préférences ponctuelles, avant recherches/études et obtention d'informations complémentaires. (1*) ATTENTION (+x) : les graines sont très toxiques^{{{(27(+x))}}}, le fruit l'est aussi légèrement^{{{(--5(+),--64(+x))}}} ; ceci est dû à la présence d'alcaloïdes (notamment la sikimitoxine, l'anisatine et la shikimine, un composé soluble dans l'eau chaude et l'alcool) concentrés dans les graines^{{{((dp*))}}} ; l'huile essentielle^{{{(0(+x))}}} et toutes les parties de la plante sont également considérées comme toxiques^{0(+x),{{((dp*))}}}. Les fruits sont donc considérés comme légèrement toxiques^{{{(--0(+x),{{(--5(+),--64(+x))}}}, mais selon certaines sources, il n'est nul question de cela (ex. "Sturtevant's edible plants" {"7(+x)"})) alors que les autres affirment qu'ils sont très toxiques et réfutent toute idée de comestibilité (voir WIKIPÉDIA) ; il semblerait que cela dépende de la présence ou non des graines et de la confusion liée au terme "fruit" qui peut correspondre à la totalité (enveloppe et graines) ou à l'enveloppe seule (polyfollicule ligneux à huit carpelles, formant une étoile) ; d'autres confusions ont également lieu entre la badiane vraie (*illicium verum*) et la badiane japonaise (*illicium anisatum* L.) qui se ressemblent énormément, à tel point qu'"*Illicium anisatum*" a été donné comme synonyme de la première, avec un auteur différent, ce qui peut accentuer encore les risques de méprises/malentendus. Il semblerait par exemple que, dans "Sturtevant's edible plants of the world" ("7"), la description de l'*Illicium anisatum* L. corresponde en fait à l'*Illicium verum*, lequel n'est pas présent dans l'ouvrage en question. Dans le doute, il est donc tout de même fortement recommandé d'éviter la consommation des graines et il est également conseillé d'éviter l'usage du reste du fruit (enveloppe) ou au moins de le limiter à de petites quantités, de préférences ponctuelles, avant recherches/études et obtention d'informations complémentaires^{{{((dp*))}}}.

- Note médicinale : **

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



Par Köhler F.E. (Medizinal Pflanzen, vol. 2: t. 117, 1890), via plantillustrations.org

- Autres infos :

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- Distribution :

C'est une plante tempérée. Il a besoin d'un sol humide et bien drainé. Il convient aux zones de rusticité 7-11. Jardins botaniques de Melbourne. Jardins botaniques de Geelong. Jardins botaniques de Hobart. Arboretum Tasmania^{{{(0(+x))}}} (traduction automatique).

Original : It is a temperate plant. It needs a moist well-drained soil. It suits hardiness zones 7-11. Melbourne Botanical Gardens. Geelong Botanical Gardens. Hobart Botanical Gardens. Arboretum Tasmania^{{{(0(+x))}}}.

- Localisation :

Asie, Australie, Grande-Bretagne, Chine, Inde, Indonésie, Japon *, Corée, Philippines, Asie du Sud-Est, Taiwan, Tasmanie^{{{(0(+x))}}} (traduction automatique).

Original : Asia, Australia, Britain, China, India, Indonesia, Japan*, Korea, Philippines, SE Asia, Taiwan, Tasmania^{{{(0(+x))}}}.

- Notes :

Il existe 40 espèces d'*Illicium*. Il existe 3 espèces en Amérique tropicale. Également mis dans la famille des

Illiciaceae. Il n'y a qu'un seul genre chez les *Illiciaceae*^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : There are 40 *Illicium* species. There are 3 species in tropical America. Also put in the family *Illiciaceae*. There is only one genus in the *Illiciaceae*^{{{{0(+x)}}}}.

• Liens, sources et/ou références :

- **GardenBreizh** : <https://gardenbreizh.org/modules/gbdb/plante-1047-illicium-anisatum.html> ;
- **"Henriette's Herbal" (en anglais)** : <https://www.henriettesherbal.com/eclectic/kings/illicium.html> ;
- **Wikipedia** :
- [https://fr.wikipedia.org/wiki/Badiane_japonaise_\(en_français\)](https://fr.wikipedia.org/wiki/Badiane_japonaise_(en_français)) ;

dont classification :

- **"GRIN" (en anglais)** : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=19796> ;

dont livres et bases de données : ⁰"Food Plants International" (en anglais), 7"Sturtevant's edible plants of the word" (livre en anglais, page 354, par Edward Lewis Sturtevant et U. P. Hedrick ; éditions Dover), 27Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 162, par Louis Bubenicek), 64"World Spice Plants : Economic Usage, Botany, Taxonomy" (livre en anglais, page 183, par Johannes Seidemann) ;

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

Ambasta S.P. (Ed.), 2000, *The Useful Plants of India*. CSIR India. p 284 ; Bianchini, F., Corbetta, F., and Pistoia, M., 1975, *Fruits of the Earth*. Cassell. p 102 ; Burkill, I.H., 1966, *A Dictionary of the Economic Products of the Malay Peninsula*. Ministry of Agriculture and Cooperatives, Kuala Lumpur, Malaysia. Vol 2 (I-Z) p 1242 ; Cundall, P., (ed.), 2004, *Gardening Australia: flora: the gardener's bible*. ABC Books. p 732 ; Etherington, K., & Imwold, D., (Eds), 2001, *Botanica's Trees & Shrubs. The illustrated A-Z of over 8500 trees and shrubs*. Random House, Australia. p 399 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 354 ; Heywood, V.H., Brummitt, R.K., Culham, A., and Seberg, O. 2007, *Flowering Plant Families of the World*. Royal Botanical Gardens, Kew. p 174 ; Hibbert, M., 2002, *The Aussie Plant Finder 2002, Florilegium*. p 146 ; Phillips, R. & Rix, M., 2002, *The Botanical Garden Vol. 1. Trees and Shrubs*. MacMillan. p 63 ; PROSEA handbook Volume 13 Spices. p 277 ; Ryan, S., 2008, *Dicksonia. Rare Plants Manual*. Hyland House. p 33 ; Smith, N., Mori, S.A., et al, 2004, *Flowering Plants of the Neotropics*. Princeton. p 192 ; Syst. nat. ed. 10, 2:1050. 1759