

Petroselinum crispum (Mill.) Fuss, 1866 (Persil)

Identifiants : 23800/petcri

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 28/04/2024

- 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 : Petroselinum ;
- Nom complet : Petroselinum crispum var. crispum ;

- Synonymes : *Apium crispum* Mill, *Apium petroselinum* L, *Petroselinum hortense* Hoffm, *Petroselinum sativum* Hoffm, *Petroselinum vulgare* Lag, *Crispum petroselinum*, et d'autres, dont homonymes : *Petroselinum crispum* (Mill.) Nyman ex A.W. Hill 1925 ;

- Synonymes français : persil tubéreux [var. *tuberosum*], persil à grosse racine [var. *tuberosum*], persil d'Angleterre [var. *tuberosum*], persil d'Allemagne [var. *tuberosum*], persil frisé [var. *crispum*], persil grand de Naples [var. *neapolitanum*], persil plat [var. *neapolitanum*], persil commun [var. *crispum*], persil géant d'Italie [var. *neapolitanum*], persil de Naples [var. *neapolitanum*], persil cultivé, persil odorant, persin, persil frisé [var. *crispum*], persil crispé [var. *crispum*], persil crépu [var. *crispum*], ache des jardins, ache, persil des jardins, ache persil, guimbert, jambert ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : parsley, double curled parsley [var. *crispum*], garden parsley [var. *tuberosum*], Italian parsley [var. *neapolitanum*], parsley [var. *crispum*], turnip-root parsley [var. *tuberosum*], Hamburg parsley [var. *tuberosum*] , ou qin (cn transcrit), italienische Petersilie [var. *neapolitanum*] (de), Petersilie (de), Knollenpetersilie [var. *tuberosum*] (de), neapolitanische Petersilie [var. *neapolitanum*] (de), Petersilie [var. *crispum*] (de), Petersilienwurzel [var. *tuberosum*] (de), prezzemolo (it), paseri (jp romaji), salsa [var. *crispum*] (pt), perejil [var. *crispum*] (es) ;



- Note comestibilité : ****

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

Partie(s) comestible(s) : feuilles, herbe, épice, légume.

Utilisation(s)/usage(s) culinaire(s) :

-les feuilles sont utilisées pour aromatiser ; elles sont utilisées dans les salades, les sauces, les ragoûts, les farces, et dans d'autres plats cuisinés ; les feuilles peuvent être séchées ou utilisées fraîches pour le thé ;

-l'huile de persil obtenue à partir des feuilles ou des graines est utilisée dans les aliments.

Les feuilles sont utilisées pour aromatiser. Ils sont utilisés dans les salades, les sauces, les ragoûts, les farces et dans d'autres plats cuisinés. Les feuilles peuvent être séchées ou utilisées fraîches pour le thé. L'huile de persil des feuilles ou des graines est utilisée dans les aliments

Partie testée : feuilles - crues^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique)
Original : Leaves - raw^{{{{0(+x)}}}}

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro- vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
78.7	88	21	5.2	58	150	8.0	0.9



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

- Note médicinale : ****

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



De gauche à droite :

Par Kohler, F.E., Kohler's Medizinal Pflanzen (1883-1914) Med.-Pfl. vol. 3 (1898), via plantillustrations
Par Arn, via wikimedia

- Autres infos :

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- Statut :

C'est un légume cultivé commercialement. C'est l'une des herbes les plus populaires^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : It is a commercially cultivated vegetable. It is one of the most popular herbs^{{{{0(+x)}}}}.

- Distribution :

Une plante tempérée. Il peut être cultivé du niveau de la mer jusqu'à 2400 m d'altitude sous les tropiques. Il pousse mieux dans des conditions modérément fraîches, ombragées et humides. Il peut bien pousser en plein soleil mais aussi à l'ombre légère. Les jeunes plants peuvent être endommagés par le gel. Il est préférable avec un pH de 5,0 à 6,0. Il convient aux zones de rusticité 7-9^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : A temperate plant. It can be grown from sea level up to 2400 m altitude in the tropics. It grows best in moderately cool, shady and humid conditions. It can grow well in full sunlight but also in slight shade. Young plants can be damaged by frost. It is best with a pH of 5.0-6.0. It suits hardiness zones 7-9^{{{{0(+x)}}}}.

- Localisation :

Afrique, Argentine, Asie, Australie, Autriche, Brésil, Grande-Bretagne, Cambodge, Canada, Caucase, Amérique centrale, Chili, Chine, Îles Cook, Costa Rica, Cuba, République dominicaine, Afrique de l'Est, Europe, Fidji, Géorgie, Grèce, Guyane, Haïti, Hawaï, Inde, Indochine, Indonésie, Italie, Kazakhstan, Kenya, Kiribati, Kiribati, Kirghizistan, Laos, Lituanie, Macédoine, Malaisie, Méditerranée, Mexique, Mozambique, Myanmar, Nauru, Nouvelle-Zélande, Niger, Afrique du Nord, Amérique du Nord, Pacifique, Pakistan, Papouasie-Nouvelle-Guinée, PNG,

Philippines, Portugal, Porto Rico, Sao Tomé-et-Principe, Arabie saoudite, Asie du Sud-Est, Serbie, Slovénie, Îles Salomon, Afrique du Sud, Afrique australe, Amérique du Sud, Espagne, Tadjikistan, Tasmanie, Thaïlande, Timor-Leste, Tunisie, Turquie, USA, Vanuatu, Vietnam, Afrique de l'Ouest, Antilles, Zimbabwe^{{{0(+x)}}} (traduction automatique).

Original : Africa, Argentina, Asia, Australia, Austria, Brazil, Britain, Cambodia, Canada, Caucasus, Central America, Chile, China, Cook Islands, Costa Rica, Cuba, Dominican Republic, East Africa, Europe, Fiji, Georgia, Greece, Guyana, Haiti, Hawaii, India, Indochina, Indonesia, Italy, Kazakhstan, Kenya, Kiribati, Kyrgyzstan, Laos, Lithuania, Macedonia, Malaysia, Mediterranean, Mexico, Mozambique, Myanmar, Nauru, New Zealand, Niger, North Africa, North America, Pacific, Pakistan, Papua New Guinea, PNG, Philippines, Portugal, Puerto Rico, Sao Tome and Principe, Saudi Arabia, SE Asia, Serbia, Slovenia, Solomon Islands, South Africa, Southern Africa, South America, Spain, Tajikistan, Tasmania, Thailand, Timor-Leste, Tunisia, Turkey, USA, Vanuatu, Vietnam, West Africa, West Indies, Zimbabwe^{{{0(+x)}}}.

◦ Notes :

Il est riche en fer, en vitamine A et en vitamine C^{{{0(+x)}}} (traduction automatique).

Original : It is rich in iron, Vitamin A and Vitamin C^{{{0(+x)}}}.

- Nombre de graines au gramme : 700/800 ;

- Liens, sources et/ou références :

◦ Wikipedia :

- [https://fr.wikipedia.org/wiki/Persil_\(en_français\)](https://fr.wikipedia.org/wiki/Persil_(en_français)) ;

◦ ⁵"Plants For a Future" (en anglais) : https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Petroselinum_crispum ;

dont classification :

◦ "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/tro-1703459 ;

◦ "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=27448> ;

dont livres et bases de données : ⁰"Food Plants International" (en anglais) ;

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

Ambasta, S.P. (Ed.), 2000, *The Useful Plants of India*. CSIR India. p 442 ; Anderson, E. F., 1993, *Plants and people of the Golden Triangle*. Dioscorides Press. p 217 ; Arellanes, Y., et al, 2013, Influence of traditional markets on plant management in the Tehuacan Valley. *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine* 9:38 (As *Petroselinum sativum*) ; Bernholt, H. et al, 2009, Plant species richness and diversity in urban and peri-urban gardens of Niamey, Niger. *Agroforestry Systems* 77:159-179 ; Bianchini, F., Corbetta, F., and Pistoia, M., 1975, *Fruits of the Earth*. Cassell. p 98 ; Bodkin, F., 1991, *Encyclopedia Botanica*. Cornstalk publishing, p 778 ; Bremness, L., 1994, *Herbs*. Collins Eyewitness Handbooks. Harper Collins. p 264 ; Brickell, C. (Ed.), 1999, *The Royal Horticultural Society A-Z Encyclopedia of Garden Plants*. Convent Garden Books. p 776 ; 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 1729 ; Cheifetz, A., (ed), 1999, *500 popular vegetables, herbs, fruits and nuts for Australian Gardeners*. Random House p 147 ; Cundall, P., (ed.), 2004, *Gardening Australia: flora: the gardener's bible*. ABC Books. p 1016 ; Curtis, W.M., 1963, *The Students Flora of Tasmania Vol 2* p 256 ; Esperanca, M. J., 1988, *Surviving in the wild. A glance at the wild plants and their uses*. Vol. 2. p 132 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 21 ; FAO, 1988, *Traditional Food Plants*, FAO Food and Nutrition Paper 42. FAO Rome p 399 ; *Flora of Pakistan*. www.eFloras.org ; Foo, J.T.S.(ed), 1996, *A Guide to Common Vegetables*. Singapore Science Foundation. p 147 ; French, B.R., 2010, *Food Plants of Solomon Islands. A Compendium*. Food Plants International Inc. p 362 ; Hadfield, J., 2001, *The A-Z of Vegetable Gardening in South Africa*. Struik p 135 ; *Hand-list of Herbaceous plants* ed. 3, 122. 1925 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 166 ; Hemphill, I, 2002, *Spice Notes*. Macmillan. p 285 ; Heywood, V.H., Brummitt, R.K., Culham, A., and Seberg, O. 2007, *Flowering Plant Families of the World*. Royal Botanical Gardens, Kew. p 35 ; Hibbert, M., 2002, *The Aussie Plant Finder 2002*, Florilegium. p 229 ; Hussey, B.M.J., Keighery, G.J., Cousens, R.D., Dodd, J., Lloyd, S.G., 1997, *Western Weeds. A guide to the weeds of Western Australia*. Plant Protection Society of Western Australia. p 84 ; Hu, Shiu-ying, 2005, *Food Plants of China*. The Chinese University Press. p 603 ; Jardin, C., 1970, *List of Foods Used In Africa*, FAO Nutrition Information Document Series No 2.p 94 ; Kapelle, M., et al, 2000, *Useful plants within a Campesino Community in a Costa Rican Montane Cloud Forest*. *Mountain Research and Development*, 20(2): 162-171. ; Kays, S. J., and Dias, J. C. S., 1995, *Common Names of Commercially Cultivated Vegetables of the World in 15 languages*. *Economic Botany*, Vol. 49, No. 2, pp. 115-152 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, *The Cambridge World History of Food*. CUP p 433, 1829 ; Kybal, J., 1980, *Herbs and Spices, A Hamlyn Colour Guide*, Hamlyn Sydney p 148 ; Lazarides, M. & Hince, B., 1993, *Handbook of Economic Plants of Australia*, CSIRO. p 186 ; Lentini, F. and Venza, F., 2007, *Wild food plants of popular use in Sicily*. *J Ethnobiol Ethnomedicine*. 3: 15 (As *Petroselinum sativum*) ; Low, T., 1991, *Wild Herbs of Australia and New Zealand*. Angus & Robertson. p 67 ; Low, T., 1992, *Bush Tucker. Australia's Wild Food Harvest*. Angus & Robertson. p 180 ; Mabey, R., 1973, *Food for Free*.

A Guide to the edible wild plants of Britain, Collins. p 139 ; Martin, F.W. & Ruberte, R.M., 1979, *Edible Leaves of the Tropics*. Antillian College Press, Mayaguez, Puerto Rico. p 101, 222 ; Mulherin, J., 1994, *Spices and natural flavourings*. Tiger Books, London. p 98 ; Norrington, L., & Campbell, C., 2001, *Tropical Food Gardens*. Bloomings Books. p 70 ; Omawale, 1973, *Guyana's edible plants*. Guyana University, Georgetown p 99 ; Oomen, H.A.P.C., & Grubben, G.J.H., 1978, *Tropical Leaf Vegetables in Human Nutrition*, Communication 69, Department of Agricultural research, RTI Amsterdam, p 95 ; Owen, S., 1993, *Indonesian Food and Cookery*, INDIRA reprints. p 83 ; Paczkowska, G. & Chapman, A.R., 2000, *The Western Australian Flora. A Descriptive Catalogue*. Western Australian Herbarium. p 148 ; *Plants For A Future database*, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <https://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; *Plants of Haiti* Smithsonian Institute <https://botany.si.edu> ; PROSEA ; Purselove, J.W., 1968, *Tropical Crops Dicotyledons*, Longmans. p 652 ; Sharma, B.B., 2005, *Growing fruits and vegetables*. Publications Division. Ministry of Information and broadcasting. India. p 217 ; Smith, P.M., 1979, *Parsley*, in Simmonds, N.W., (ed), *Crop Plant Evolution*. Longmans. London. p 322 ; Terra, G.J.A., 1973, *Tropical Vegetables*. Communication 54e Royal Tropical Institute, Amsterdam, p 65 ; Tindall, H.D., 1983, *Vegetables in the Tropics*, Macmillan p 411 ; van Wyk, B., 2005, *Food Plants of the World. An illustrated guide*. Timber press. p 287 ; Vickery, M.L. and Vickery, B., 1979, *Plant Products of Tropical Africa*, Macmillan. p 83 ; Walter, A. & Lebot, V., 2007, *Gardens of Oceania*. ACIAR Monograph No. 122. p 279