

Anethum graveolens L., 1753 (Aneth)

Identifiants : 2441/anegra

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 02/05/2024

- 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 ;
- Tribu : Incertae sedis ;
- Genre : Anethum ;

- Synonymes : x (=) basionym, Anethum arvense Salisb. 1796, Peucedanum graveolens (L.) C.B. Clarke 1879, Peucedanum graveolens (L.) Hiern 1877, Peucedanum sowa (Roxb. ex Fleming) Kurz ;

- Synonymes français : aneth odorant, fenouil bâtard, écarlade, faux anis, fenouil puant, aneth des jardins ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : dill, garden dill, dill-pickles, east Indian dill, shi luo (cn transcrit), Dill (de), Gurkenkraut (de), sowa (in), aneto (it), oneto (it), endro (pt), anis aleman (es), aneto (es), eneldo (es), enaldo (es), dill (sv), shibit (ar), shubit (ar), shulupa (bn), sowa (bn), sulpa (bn), sulpha (bn), satha-kuppai (si), dild (da), sowa (hi), soya (hi), sutopsha (hi), dille (nl), aneto (it), inonda (jp romaji), satha-kuppai (slocal), onkrope agarorodny (ru translittéré), misreya satapushuspi (sa), sadacoupy (ta), sata kuppi (ta), tere otou (tr) ;



- Note comestibilité : ****

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

Feuille (feuilles et pousses^{{{(dp*)}}} (plante) fraîches^{{{(27(+x))}}} [assaisonnement^(dp*) : aromate^{27(+x)} (condiment aromatique^{{{(dp*)}}}μ/aromatisant2μ(dp*)]] et fruit (graines [idem feuilles^{{{(27(+x))}}}]) comestibles.

Détails :

Plante cultivée dans de nombreux pays^{{{(27(+x))}}}

Les graines sont utilisées pour aromatiser les aliments. Ils sont ajoutés aux cornichons. Les jeunes feuilles peuvent être consommées. Ils ont une saveur anisée et sont utilisés dans les soupes, les salades, les sauces et avec les légumes. C'est l'un des principaux ingrédients de la poudre de curry. Les feuilles et les graines sont utilisées pour le thé

Partie testée : graine^{{{(0(+x))}}} (traduction automatique)
Original : Seed^{{{(0(+x))}}}

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



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

- Note médicinale : ***

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



Par Thomé O.W. (Flora von Deutschland Österreich und der Schweiz, Tafeln, vol. 3: t. 378 ; 1885), via plantillustrations.org

- Petite histoire-géo : Condiment connu depuis l'antiquité^{{{{27(+x)}}}.
- Autres infos :

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- Statut :

Il est vendu sur les marchés. En Papouasie-Nouvelle-Guinée pas encore largement cultivé ou utilisé. C'est une herbe cultivée^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : It is sold in markets. In Papua New Guinea not yet widely grown or used. It is a cultivated herb^{{{{0(+x)}}}.

- Distribution :

C'est une plante tempérée. Il est adapté aux endroits ombragés mais fonctionne mieux dans des positions ensoleillées. Il est facilement endommagé par le vent. Il est résistant au gel mais sensible à la sécheresse. Il a besoin d'un sol humide, bien drainé et riche en humus. Par temps chaud, il produit des fleurs rapidement. Il est préférable avec des températures de 16-18 ° C. Un pH de 5,6 à 6,5 est le meilleur. Il pousse en dessous de 1 900 m au-dessus du niveau de la mer. Il peut pousser dans des endroits arides. Il convient aux zones de rusticité 8-10. Au Sichuan^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : It is a temperate plant. It is suited to shady places but does best in sunny positions. It is easily damaged by wind. It is frost resistant but drought tender. It needs moist, well drained, humus rich soil. In hot weather it produces flowers quickly. It is best with temperatures of 16-18°C. A pH of 5.6-6.5 is best. It grows below 1,900 m above sea level. It can grow in arid places. It suits hardiness zones 8-10. In Sichuan^{{{{0(+x)}}}.

- Localisation :

Afghanistan, Afrique, Argentine, Asie, Australie, Bahamas, Bahreïn, Brésil, Grande-Bretagne, Canada, Caucase, Chili, Chine, Îles Cook, Cuba, République dominicaine, Afrique de l'Est, Timor oriental, Égypte, Éthiopie, Europe, France, Géorgie, Ghana, Grèce, Haïti, Hawaï, Himalaya, Inde, Indochine, Indonésie, Iran, Irak, Israël, Italie, Jamaïque, Japon, Jordanie, Kenya, Kirghizistan, Laos, Liban, Petites Antilles, Libye, Lituanie, Macédoine, Malaisie, Marquises, Méditerranée, Mozambique, Myanmar, Népal, Niger, Nigéria, Afrique du Nord, Amérique du Nord, Pacifique, Pakistan, Palestine, Papouasie-Nouvelle-Guinée, PNG, Philippines, Portugal, Porto Rico, Qatar, Arabie saoudite, Asie du Sud-Est, Serbie, Slovaquie, Amérique du Sud, Espagne, Sri Lanka, Soudan, Syrie, Tadjikistan, Tanzanie, Tasmanie, Thaïlande, Timor-Leste, Turquie, Emirats Arabes Unis, Emirats Arabes Unis, USA, Vietnam, Îles Vierges, Afrique de l'Ouest, Antilles, Zimbabwe^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : Afghanistan, Africa, Argentina, Asia, Australia, Bahamas, Bahrain, Brazil, Britain, Canada, Caucasus, Chile, China, Cook Islands, Cuba, Dominican Republic, East Africa, East Timor, Egypt, Ethiopia, Europe, France,

Georgia, Ghana, Greece, Haiti, Hawaii, Himalayas, India, Indochina, Indonesia, Iran, Iraq, Israel, Italy, Jamaica, Japan, Jordan, Kenya, Kyrgyzstan, Laos, Lebanon, Lesser Antilles, Libya, Lithuania, Macedonia, Malaysia, Marquesas, Mediterranean, Mozambique, Myanmar, Nepal, Niger, Nigeria, North Africa, North America, Pacific, Pakistan, Palestine, Papua New Guinea, PNG, Philippines, Portugal, Puerto Rico, Qatar, Saudi Arabia, SE Asia, Serbia, Slovenia, South America, Spain, Sri Lanka, Sudan, Syria, Tajikistan, Tanzania, Tasmania, Thailand, Timor-Leste, Turkey, United Arab Emirates, UAE, USA, Vietnam, Virgin Islands, West Africa, West Indies, Zimbabwe^{{{0(+x)}}}.

◦ Notes :

Il existe 2 (4) espèces d'*Anethum*^{{{0(+x)}}} (traduction automatique).

Original : There are 2 (4) *Anethum* species^{{{0(+x)}}}.

• Liens, sources et/ou références :

- Tela Botanica : <https://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-4900> ;
- supertoinette (supertoinette.com) : presque tout sur l'aneth : <https://www.supertoinette.com/fiche-cuisine/458/aneth.html> ;
- PASSEPORTSANTÉ.NET : fiche propriétés et utilisations médicinales de l'aneth : https://www.passeportsante.net/fr/Solutions/PlantesSupplements/Fiche.aspx?doc=aneth_ps ;
- Wikipedia :
 - [https://fr.wikipedia.org/wiki/Aneth_odorant_\(en_français\)](https://fr.wikipedia.org/wiki/Aneth_odorant_(en_français)) ;
 - [https://de.wikipedia.org/wiki/Dill_\(Pflanze\)_\(source_en_allemand\)](https://de.wikipedia.org/wiki/Dill_(Pflanze)_(source_en_allemand)) ;
 - [https://en.wikipedia.org/wiki/Dill_\(source_en_anglais\)](https://en.wikipedia.org/wiki/Dill_(source_en_anglais)) ;
- ⁵"Plants For a Future" (en anglais) : https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Anethum_graveolens ;

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2638934 ;
- "GRIN" (en anglais) : ²<https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=3412> ;

dont livres et bases de données : ²⁷Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 26, par Louis Bubenicek) ;

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

Ambasta S.P. (Ed.), 2000, *The Useful Plants of India*. CSIR India. p 41 ; Arora, R. K., 2014, *Diversity in Underutilized Plant Species - An Asia-Pacific Perspective*. Bioversity International. p 100 ; Berihun, T. & Molla, E., 2017, *Study on the Diversity and Use of Wild Edible Plants in Bullen District Northwest Ethiopia*. Hindawi Journal of Botany. Article ID 8383468 ; 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 100 ; Bircher, A. G. & Bircher, W. H., 2000, *Encyclopedia of Fruit Trees and Edible Flowering Plants in Egypt and the Subtropics*. AUC Press. p 28 ; Blamey, M and Grey-Wilson, C., 2005, *Wild flowers of the Mediterranean*. A & C Black London. p 158 (As *Peucedanum anisum*) ; Bodkin, F., 1991, *Encyclopedia Botanica*. Cornstalk publishing, p 82 (Also as *Peucedanum graveolens* p 788) ; Bremness, L., 1994, *Herbs*. Collins Eyewitness Handbooks. Harper Collins. p 229 ; Brickell, C. (Ed.), 1999, *The Royal Horticultural Society A-Z Encyclopedia of Garden Plants*. Convent Garden Books. p 118 ; Brown, D., 2002, *The Royal Horticultural Society encyclopedia of Herbs and their uses*. DK Books. p 121 ; Burkill, H. M., 1985, *The useful plants of west tropical Africa*. Vol. 1. Kew. ; 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 158 ; Burnie, G & Fenton-Smith, J., 1999, *A Grower's Guide to Herbs*. Murdoch Books. p 30 ; Bussman, R. W. et al, 2017, *Ethnobotany of Samtskhe-Javakheti, Sakartvelo (Republic of Georgia), Caucasus*. Indian Journal of Traditional Knowledge Vol. 16(1) pp 7-24 ; Cheifetz, A., (ed), 1999, *500 popular vegetables, herbs, fruits and nuts for Australian Gardeners*. Random House p 114 ; Cundall, P., (ed.), 2004, *Gardening Australia: flora: the gardener's bible*. ABC Books. p 154 ; Dogan, A., et al, 2014, *A review of edible plants on the Turkish Apiaceae species*. J. Fac. Pharm. Istanbul, 44(2) pp 251-262 ; Dogan, Y., 2012, *Traditionally used wild edible greens in the Aegean Region of Turkey*. Acta Societatis Botanicorum Poloniae 81(4): 329-342 ; Dogan, Y. et al, 2013, *Wild Edible Plants sold in the Local Markets of Izmir, Turkey Pak. J. Bot.* 45(S1): 177-184 ; Ertug, F, Yenlen Bitkiler. Resimli TAA¹/₂rkiye 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 310 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 14 ; Flora of Pakistan. www.eFloras.org ; French, B., 1986, *Food Plants of Papua New Guinea*, Asia Pacific Science Foundation p 310 ; Gouldstone, S., 1983, *Growing your own Food-bearing Plants in Australia*. Macmillan p 188 ; Gunes, S. et al, 2018, *Survey of wild food plants for human consumption in Karaisali (Adana-Turkey)*. Indian Journal of Traditional Knowledge. Vol. 17(2), April 2018, pp 290-298 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 473 (As *Peucedanum graveolens*) ; Hepper, E.N., 1993, *Illustrated Encyclopedia of Bible Plants*, IVP, England. p 132 ; Hu, Shiu-ying, 2005, *Food Plants of China*. The Chinese University Press. p 589 ; Janaci-kovici, P. et al, 2019, *Traditional knowledge on plant use from Negotin Krajina (Eastern Serbia): An ethnobotanical study*. Indian Journal of Traditional Knowledge Vol 18 (1), pp 25-33 ; Japanese International Research Centre for Agricultural Science www.jircas.affrc.go.jp/project/value_addition/Vegetables ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, *The Cambridge World History of Food*. CUP p 433, 1768 ; Kybal, J., 1980, *Herbs and Spices*, A Hamlyn Colour Guide,

Hamlyn Sydney p 32 ; Lazarides, M. & Hince, B., 1993, *Handbook of Economic Plants of Australia*, CSIRO. p 20 ; Marandi, R. R. & Britto, S. J., 2015, *Medicinal Properties of Edible Weeds of Crop Fields and Wild plants Eaten by Oraon Tribals of Latehar District, Jharkhand*. *International Journal of Life Science and Pharma Research*. Vo. 5. (2) April 2015 ; Martin, F.W. & Ruberte, R.M., 1979, *Edible Leaves of the Tropics*. Antillian College Press, Mayaguez, Puerto Rico. p 101, 220 ; Molla, A., *Ethiopian Plant Names*. <http://www.ethiopic.com/aplants.htm> ; Mukemre, M., et al, 2016, *Survey of wild food plants for human consumption in villages of Catak, (Van-Turkey)*, *Indian Journal of Traditional Knowledge*. Vol. 15(2) pp. 183-191 ; Norrington, L., & Campbell, C., 2001, *Tropical Food Gardens*. Bloomings Books. p 63 ; Norton, J., et al, 2009, *An Illustrated Checklist of the Flora of Qatar*. UNESCO Office in Doha. ; Ochse, J. J. et al, 1931, *Vegetables of the Dutch East Indies*. Asher reprint. p 697 ; Å-zdemir, E. and KÃ¼ltür, S., 2017, *Wild Edible Plants of Savastepe District (Balkesir, Turkey)*, *Marmara Pharm J* 21/3: 578-589 ; *Plants for a Future database*, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <http://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; *Plants of Haiti* Smithsonian Institute <http://botany.si.edu> ; Purseglove, J.W., 1968, *Tropical Crops Dicotyledons*, Longmans. p 648 ; Rivera, D. et al, 2006, *Gathered Mediterranean Food Plants - Ethnobotanical Investigations and Historical Development*, in Heinrich M, Mller WE, Galli C (eds): *Local Mediterranean Food Plants and Nutraceuticals*. Forum Nutr. Basel, Karger, 2006, vol 59, pp 1874 ; *Royal Botanic Gardens, Kew* (1999). *Survey of Economic Plants for Arid and Semi-Arid Lands (SEPASAL) database*. Published on the Internet; <http://www.rbgekew.org.uk/ceb/sepasal/internet> [Accessed 13th June 2011] ; Seidemann J., 2005, *World Spice Plants. Economic Usage, Botany, Taxonomy*. Springer. p 40 ; Solomon, C., 2001, *Encyclopedia of Asian Food*. New Holland. p 121 ; Sp. pl. 1:263. 1753 ; Staples, G.W. and Herbst, D.R., 2005, *A tropical Garden Flora*. Bishop Museum Press, Honolulu, Hawaii. p 113 (Drawing) ; Terra, G.J.A., 1973, *Tropical Vegetables*. Communication 54e Royal Tropical Institute, Amsterdam, p 25 ; Tindall, H.D., 1983, *Vegetables in the Tropics*, Macmillan p 398 ; Tronickova, E. & Krejcova, Z., 1987, *Ortaggi*, Instituto Geografico de Agostini, Cecoslovacchia. p 188 ; Tyagi, R. K., et al, 2004, *Conservation of Spices Germplasm in India*. *Indian J. Plant Genet. Resour.* 17(3): 163-174 ; van Wyk, B., 2005, *Food Plants of the World. An illustrated guide*. Timber press. p 59 ; Vlkova, M., et al, 2015, *Edible Plants Sold on Marginal Rural Markets in Fergana Valley, Southern Kyrgyzstan*. *Bulgarian Journal of Agricultural Science*, 21 (No 2) 2015, 243250 ; Woodward, P., 2000, *Asian Herbs and Vegetables*. Hyland House. p 22 ; Youssef, R. S. A., 2013, *Medicinal and non-medicinal uses of some plants found in the middle region of Saudi Arabia*. *Journal of Medicinal Plants Research*. Vol. 7(34), pp. 2501-2517