

Chaerophyllum bulbosum L., 1753 (Cerfeuil bulbeux)

Identifiants : 7493/chabul

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 : Chaerophyllum ;

- Synonymes : *Chaerophyllum caucasicum* (Fisch. & Hoffm.) Schischk, *Chaerophyllum laevigatum* Vis, *Chaerophyllum neglectum* N. W. Zinger, *Chaerophyllum rapaceum* Alef, *Chaerophyllum verticillatum* Pers, *Myrrhis bulbosa* Spreng, *Myrrhis tuberosa* J. Jundz, *Scandix bulbosa* Roth, *Selinum bulbosum* E. H. L. Krause ;

- Synonymes français : cerfeuil tubéreux, cerfeuil à bulbe, chérophylle bulbeux ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : *bulbous chervil*, *parsnip chervil*, *tuberous chervil*, *turnip-root chervil* (*turnip-rooted chervil*), *parsnip chervil*, *tuberous-rooted chervil*, *Kerbelrübe* (de), *Knollenkerbel* (de), *Rübenkerbel* (de), *perjil* (pt), *perifollo bulboso* (es), *rotkörvel* (sv) ;



- Note comestibilité : ***

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

Racines consommées cuites comme légume^{{{(27(+x))}}}.

Les racines sont consommées bouillies, cuites à la vapeur ou en purée. Ils peuvent être utilisés comme garniture avec de la viande de gibier. Il n'est pas pelé car cela perd sa saveur. Les jeunes pousses sont consommées crues ou en soupe. Ils sont consommés au printemps



ATTENTION : la plante entière est toxique, à l'exception des racines. Risques de confusion entre les ombelles et les feuilles du cerfeuil bulbeux, et celles, parfois très similaires, de certaines ciguës comme la petite ciguë (*Aethusa cynapium*), la ciguë vireuse (*Cicuta virosa*) ou encore la grande ciguë (*Conium maculatum*). Plante protégée en Alsace. **ATTENTION** : la plante entière est toxique, à l'exception des racines^{{{(27(+x))}}}. Risques de confusion entre les ombelles et les feuilles du cerfeuil bulbeux, et celles, parfois très similaires, de certaines ciguës comme la petite ciguë (*Aethusa cynapium*), la ciguë vireuse (*Cicuta virosa*) ou encore la grande ciguë (*Conium maculatum*)^{{{(dp*)}}}. Plante protégée en Alsace^{{{(TB)}}}.

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



- **Autres infos : Plante cultivée**^{{{27(+x)}}}.

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Statut :**

C'est un légume cultivé commercialement. Les tubercules crus sont surtout consommés par les enfants^{{{0(+x)}}}
(traduction automatique)

Original : It is a commercially cultivated vegetable. The raw tubers are especially eaten by children^{{{0(+x)}}}.

- **Distribution :**

C'est une plante tempérée^{{{0(+x)}}} (traduction automatique).

Original : It is a temperate plant^{{{0(+x)}}}.

- **Localisation :**

Arménie, Australie, Autriche, Biélorussie, Grande-Bretagne, Bulgarie, Caucase, République tchèque, Europe, Finlande, France, Géorgie, Allemagne, Hongrie, Iran, Italie, Moldavie, Amérique du Nord, Pologne, Roumanie, Russie, Scandinavie, Sibérie, Slovaquie, Suède, Suisse, Turquie, Ukraine, USA, Yougoslavie^{{{0(+x)}}} (traduction automatique).

Original : Armenia, Australia, Austria, Belarus, Britain, Bulgaria, Caucasus, Czech Republic, Europe, Finland, France, Georgia, Germany, Hungary, Iran, Italy, Moldova, North America, Poland, Romania, Russia, Scandinavia, Siberia, Slovakia, Sweden, Switzerland, Turkey, Ukraine, USA, Yugoslavia^{{{0(+x)}}}.

- **Liens, sources et/ou références :**

- **Tela Botanica :** <https://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-75050> ;

- **Wikipedia :**

- [https://fr.wikipedia.org/wiki/Cerfeuil_tub%C3%A9reux_\(en_français\)](https://fr.wikipedia.org/wiki/Cerfeuil_tub%C3%A9reux_(en_français)) ;

- [https://en.wikipedia.org/wiki/Chaerophyllum_bulbosum_\(source_en_anglais\)](https://en.wikipedia.org/wiki/Chaerophyllum_bulbosum_(source_en_anglais)) ;

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

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2714191 ;

- "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=10020> ;

dont livres et bases de données : ²⁷Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 80, par Louis Bubenicek) ;

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

Arora, R. K., 2014, Diversity in Underutilized Plant Species - An Asia-Pacific Perspective. Bioversity International. p 24 ; Brouk, B., 1975, Plants Consumed by Man. Academic Press, London. p 102 ; 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 (As Chaerophyllum caucasicum) ; Denes, A., et al, 2012, Wild plants used for food by Hungarian ethnic groups living in the Carpathian Basin. Acta Societatis Botanicorum Poloniae 81 (4): 381-396 ; Dogan, A., et al, 2014, A review of edible plants on the Turkish Apiaceae species. J. Fac. Pharm. Istanbul, 44(2) pp 251-262 ; Ertug, F, Yenen Bitkiler. Resimli Tâîrkiye FlorasÄ±-I- Flora of Turkey - Ethnobotany supplement ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 17 ; Hammer, K. &

Spahillari, M., 1999, Crops of European origin. in Report of a networking group on minor crops. IPGRI p 44 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), Sturtevant's edible plants of the world. p 182 ; Hovsepyan, R., et al, 2016, Food as a marker for economy and part of identity: traditional vegetal food of Yezidis and Kurds in Armenia. *Journal of Ethnic Foods*. 3:32-41 ; 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 1751 ; Lim, T. K., 2015, *Edible Medicinal and Non Medicinal Plants*. Volume 9, Modified Stems, Roots, Bulbs. Springer p 23 ; Luczaj, L., 2012, Ethnobotanical review of wild edible plants of Slovakia. *Acta Societatis Botanicorum Poloniae* 81(4):245-255 ; Martin, F.W. & Ruberte, R.M., 1979, *Edible Leaves of the Tropics*. Antillian College Press, Mayaguez, Puerto Rico. p 222 ; Nedelcheva A., 2013, An ethnobotanical study of wild edible plants in Bulgaria. *EurAsian Journal of BioSciences* 7, 77-94 ; Plants for a Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <http://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; Seidemann J., 2005, *World Spice Plants*. Economic Usage, Botany, Taxonomy. Springer. p 94 ; Self, M., 199, *Phoenix Seeds catalogue*. p 9 ; Simkova, K. et al, 2014, Ethnobotanical review of wild edible plants used in the Czech Republic. *Journal of Applied Botany and Food Quality* 88, 49-67 ; Sp. pl. 1:258. 1753 ; Tronickova, E. & Krejcova, Z., 1987, Ortaggi, Instituto Geografico de Agostini, Cecoslovacchia. p 50 ; Turner, N. J. et al, 2011, *Edible and Tended Wild Plants, Traditional Ecological Knowledge and Agroecology*. *Critical Reviews in Plant Sciences*, 30:198-225 ; USDA, ARS, National Genetic Resources Program. Germplasm Resources Information Network - (GRIN). [Online Database] National Germplasm Resources Laboratory, Beltsville, Maryland. Available: www.ars-grin.gov/cgi-bin/npgs/html/econ.pl (10 April 2000) ; van Wyk, B., 2005, *Food Plants of the World*. An illustrated guide. Timber press. p 63