FERMER

**Mois international de la contribution francophone**
Nous vous invitons à des ateliers dans toute la francophonie.

# Carvi

*Carum carvi*

Le **carvi** ou **cumin des prés** (***Carum carvi*** L.) est une plante herbacée bisannuelle de la famille des apiacées (Ombellifères), cultivée pour ses feuilles et surtout ses graines, utilisées pour leurs qualités aromatiques (comme condiment) et médicinales. C'est une plante proche du fenouil, de l'anis et de l'aneth. À forte dose, cette plante peut être toxique[réf. nécessaire]. Il est parfois appelé **anis des Vosges** ou **cumin de Hollande**.

En Alsace et en Suisse romande le carvi est appelé cumin, ce qui peut prêter à confusion.

Il fait partie des plantes dont la culture est recommandée dans les domaines royaux par Charlemagne dans le capitulaire De Villis (fin du VIIIe ou début du IXe siècle).

**Sommaire** [masquer]

1 Description
2 Distribution
3 Culture
4 Utilisation
5 Notes et références
6 Voir aussi
7 Liens externes

| ***Carum carvi*** |
|---|
| |
| Représentation de *Carum carvi* dans l'ouvrage Plantes médicinales de Köhler |
| **Classification APG III (2009)** |
| Règne — *Plantae* |
| Clade — Angiospermes |
| Clade — Dicotylédones vraies |
| Clade — Noyau des Dicotylédones vraies |
| Clade — Astéridées |
| Clade — Campanulidées |
| Ordre — *Apiales* |
| Sous-ordre — *Apiineae* |
| Famille — *Apiaceae* |
| Sous-famille — *Apioideae* |
| Tribu — *Careae* |
| Genre — *Carum* |
| **Nom binominal** |
| ***Carum carvi*** L., 1753 |

## Description [ modifier | modifier le code ]

Cette espèce mesure de 25 à 60 cm de haut[1]. Ses feuilles sont très divisées en lobes, linéaires. Les petites fleurs blanches sont groupées en ombelles terminales. Les graines jaunes sont arquées légèrement.

## Distribution [ modifier | modifier le code ]

Plante originaire d'une vaste zone à climat tempéré à chaud : Afrique du Nord, Asie (Turquie, Caucase, Afghanistan, Irak, Chine...), Europe[2].

C'est une plante spontanée en France, au Portugal.

L'utilisation du carvi est attestée dans l'Égypte ancienne 1500 ans avant Jésus-Christ[réf. nécessaire], et cette plante est citée dans *Henry IV* de Shakespeare : dans le IIe acte, Falstaff est invité à prendre un repas de reinettes et carvi, censé faciliter la digestion.

Elle est largement cultivée dans toutes les régions tempérées.

Elle est naturalisée dans le nord-est de l'Amérique du Nord.

## Culture [ modifier | modifier le code ]

Demande un sol frais, léger, légèrement calcaire et une exposition ensoleillée. Multiplication par semis au printemps. La récolte intervient au bout de 3 mois pour les feuilles, puis pendant la période de végétation en fonction des besoins, et la deuxième année pour les graines.

En résumé :

**Zones de rusticité :** 3-7 (bi-annuelle)

**Exposition :** soleil

**Sol :** sol alcalin, sol humide, vaseux, sol riche. Remarque : arrosage régulier

**Multiplication :** semis à l'extérieur à l'automne

**Usages :** comestible ****/5 (tisane/condiment, feuilles, racines, graine), médicinal ***/5.

## Utilisation [ modifier | modifier le code ]

Les feuilles tendres, fraîches, hachées, servent à aromatiser certains plats : salades, potages, tomates.

Mais ce sont surtout les graines, plus aromatiques, qui sont utilisées, notamment pour parfumer les viandes : porc, gibier, oie… Elles s'emploient aussi dans les fromages (en particulier avec le munster ou les chèvres frais), la charcuterie, la choucroute, le goulash, la harissa tunisienne, la harira (h'rira) ainsi que dans certaines pâtisseries et confiseries. Les graines de carvi sont parfois improprement baptisées cumin, alors qu'il s'agit de deux épices distinctes.

Ingrédient traditionnel de la cuisine germanique, le carvi entre aussi dans la composition du kummel, liqueur traditionnelle allemande.

On le retrouve dans de nombreux autres alcools : l'aquavit, le gin, le schnaps, le Brennivín, etc.

Ses semences sont carminatives et stomachiques[3].

Graines de carvi

## Notes et références [ modifier | modifier le code ]

1. ↑ Lambinon J. *et al.*, *Nouvelle flore de la Belgique, du G.-D. de Luxembourg, du Nord de la France et des régions voisines (Ptéridophytes et Spermatophytes)*, Meise, Jardin botanique national de Belgique, 6e éd., 2012, 1195 p. (ISBN 978-90-72619-88-4)
2. ↑ Jean Guillaume, *Ils ont domestiqué plantes et animaux : Prélude à la civilisation*, Éditions Quæ, 2010, 456 p. (ISBN 978-2-7592-0892-0, lire en ligne [archive]), « Annexes ».
3. ↑ Simon Judas Honnorat, *Dictionnaire provençal-français ou Dictionnaire de la langue d'oc, ancienne et moderne, suivi d'un vocabulaire française provençal*, Digne, 1847 (lire en ligne [archive]), p. 478

## Voir aussi [ modifier | modifier le code ]

- Carvone

## Liens externes [ modifier | modifier le code ]

- Référence Flora of China [archive] : *Carum carvi* [archive] (en) (consulté le 30 juin 2013)
- Référence Flora of Pakistan [archive] : *Carum carvi* [archive] (en) (consulté le 30 juin 2013)
- Référence Flora of Missouri [archive] : *Carum carvi* [archive] (en) (consulté le 30 juin 2013)
- Référence GRIN [archive] : espèce *Carum carvi* L. [archive] (en) (consulté le 30 juin 2013)
- Référence ITIS : *Carum carvi* L. [archive] (fr) (+ version anglaise [archive] (en)) (consulté le 30 juin 2013)
- Référence NCBI : *Carum carvi* [archive] (en) (consulté le 30 juin 2013)
- Référence Tropicos : *Carum carvi* L. [archive] (en) (+ liste sous-taxons [archive]) (consulté le 30 juin 2013)
- Référence uBio : *Carum carvi* L. [archive] (en) (consulté le 30 juin 2013)
- Référence Tela Botanica (France métro [archive]) : *Carum carvi* L. [archive] (fr) (consulté le 24 avril 2016)
- Référence INPN : *Carum carvi* L., 1753 [archive] (+ statut [archive] + description [archive]) (fr) (consulté le 24 avril 2016)
- Cet article est partiellement ou en totalité issu de la page « plantes alpines [archive] » de Majella Larochelle, Alpinegium, 2017, le texte ayant été placé par l'auteur ou le responsable de publication sous la licence Creative Commons paternité partage à l'identique [archive] ou une licence compatible. .

Sur les autres projets Wikimedia :
*Carvi*, sur Wikimedia Commons
*Carvi*, sur Wikispecies

v · m **Liste des plantes aromatiques** [masquer]

Ache de montagne · Achillée · Agastache · Ail · Ail des ours · Ail rocambole · Aneth · Angélique officinale · Anis vert · Aurone · Balsamite · Basilic · Bourrache officinale · Camomille romaine · Grande capucine · **Carvi** · Céleri · Cerfeuil commun · Cerfeuil musqué · Ciboule · Ciboule de Chine · Ciboulette · Citronnelle · Consoude · Coriandre · Cresson de Para · Cumin · Échalote · Estragon · Fenouil · Fenouil des Alpes · Fenugrec · Gaillet odorant · Helichrysum · Hiérochloé odorant · Hysope · Kaloupilé · Laurier · Lavande · Livèche · Marjolaine · Mélisse officinale · Menthe · Monarde · Oignon · Origan · Oseille · Shiso · Persil · Pimprenelle · Raifort · Romarin · Roquette · Rue officinale · Sarriette · Sauge sclarée · Sauge officinale · Serpolet · Stévia · Sureau · Thym · Thym faux pouliot · Verveine citronnée

**Portail de l'agriculture et l'agronomie** **Portail des plantes utiles**

Catégories : Flore (nom vernaculaire) | Plante condimentaire | Apiaceae | Épice [+]

La dernière modification de cette page a été faite le 24 janvier 2018 à 04:16.

Droit d'auteur : les textes sont disponibles sous licence Creative Commons attribution, partage dans les mêmes conditions ; d'autres conditions peuvent s'appliquer. Voyez les conditions d'utilisation pour plus de détails, ainsi que les crédits graphiques. En cas de réutilisation des textes de cette page, voyez comment citer les auteurs et mentionner la licence.
Wikipedia® est une marque déposée de la Wikimedia Foundation, Inc., organisation de bienfaisance régie par le paragraphe 501(c)(3) du code fiscal des États-Unis.

Politique de confidentialité À propos de Wikipédia Avertissements Développeurs Déclaration sur les témoins (cookies) Version mobile