

CARVI – *CARUM CARVI* L.

NOMENCLATURE

Son nom latin a été attribué par Carl von Linné en 1753.

Synonymie : *Seseli carum* Scop., *Apium carvi* Crantz, *Seseli carvi* (L.) DC, *Bunium carvi* (L.) M. Bieb,...

Noms vernaculaires : carvi, cumin des prés..., anis des Vosges.

Étymologie : les deux mots *Carum et carvi* ont une origine commune *kâron*, qui désignait une ombellifère aromatique chez les Grecs, peut-être du fait qu'elle croissait plus particulièrement en Carie, province de la Turquie actuelle (Chaumeton, 1815). Cumin dérive de l'hébreu *kammôn* qui correspond au vrai cumin *Cuminum cyminum*.

DESCRIPTION BOTANIQUE

Apiacée vivace dont la hauteur varie de 20 cm à 1 m.

Les feuilles sont composées de folioles sessiles, mucronulées : au départ du pétiole, ces folioles sont en lanières linéaires, et forment une croix. Les petites fleurs, à corolle blanc à pourpre sont regroupées en ombelles à nombreux rayons. L'involucre est nul ou à 1 ou 2 bractées caduques. La floraison a lieu de mai à juillet.

C'est une plante très fréquente de l'étage collinéen à 2000 m, qui aime les prairies de fauche, les pâturages gras. On la trouve en Savoie dans le cortège, *Alchemilla sp.*, *Bistorta officinalis*, *Cynosurus cristatus*, *Festuca rubra*, *Myosotis alpestris*, *Ranunculus acris*...



"Bilder ur Nordens Flora"-LINDMAN

USAGE MEDICINAL – TOXICITE

Le carvi n'était pas connu des civilisations anciennes qui utilisaient le cumin vrai, plante du bassin méditerranéen.

Son emploi en Europe semble remonter au Moyen-âge pour chasser les flatuosités. Les herboristes l'ont associé à la coriandre, à l'anis et au fenouil dans le mélange des "quatre semences chaudes" du Codex de 1884, à propriété carminative. C'est la plante indispensable pour ceux qui sont sujets à l'aérophagie.

La monographie du *Carum carvi* est inscrite dans la 10^e édition de la pharmacopée française. Les fruits y sont indiqués pour les troubles digestifs (ballonnements épigastriques, lenteur de la digestion, éructations, flatulences) et les colites spasmodiques.

En aromathérapie, l'huile essentielle de *Carum carvi*, riche en carvone (cétone monocyclique), a des propriétés mucolytiques mises à profit dans les bronchites catarrhales. Elle a aussi des propriétés cholagogues donc indiquée en cas d'insuffisance hépato-biliaire. Cependant, à dose trop importante cette médication peut s'avérer neurotoxique et abortive (Franchomme, Jollois & Pénéol, 2001).

USAGE ALIMENTAIRE

Les jeunes feuilles tendres hachées, servent à aromatiser salades ou autres plats. On peut récolter les racines mais ce sont surtout les graines, plus aromatiques, qui sont utilisées, notamment pour parfumer les pommes de terre sautées, les viandes en ragoûts (goulash), choucroute, charcuterie... Elles s'emploient aussi comme condiment pour les fromages (en particulier avec le Munster, le Gouda), ainsi que dans certaines pâtisseries, pains et confiseries (dragées). Ingrédient traditionnel de la cuisine allemande, le carvi est à la base d'une liqueur, le kummel, il entre aussi dans la composition du gin, de la Chartreuse,...

USAGES DIVERS

Principalement cultivé en Russie et Hollande, le carvi fournit par distillation de ses graines une huile essentielle aromatique-anisée-menthée employée en parfumerie dans les eaux fraîches masculines d'accord "fougère" et en savonnerie.

L'huile essentielle de carvi s'est montrée anti bactérienne et pourrait être utilisée pour lutter contre les infections atteignant les végétaux cultivés (Iacobellis *et al.*, 2005).

Le carvi séché dans le fourrage donné aux troupeaux, favorise leur digestion et stimule la sécrétion lactée des vaches (Lieutaghi, 1966).

Pour en savoir plus :

CHAUMETON F. P., 1815 – Flore médicale, tome second, Panckoucke éditeur - 236 p.

FRANCHOMME P., JOLLOIS R. & PENOEL D., 2006 – L'aromathérapie exactement, Roger Jollois ed. – 490 p.

IACOBELLIS N., LO CANTORE P., CAPASSO F., SENATORE F., 2005 - Antibacterial activity of *Cuminum cyminum* L. and *Carum carvi* L. essential oils, *Journal of agricultural and food chemistry*, vol. 53, n°1 - pp. 57-61.

MAURIN M., BLAYN J.-F., LEYRIS M. *et al.*, 1993, Dictionnaire du langage parfumé - 215 p.

Sylvie Serve