

## **Carvi** ( *Carum carvi* ) bisannuelle Apiacées aromatique

**Présentation** Il ne faut pas le confondre avec le **cumin** (*Cuminum cyminum*). Bien que leurs graines se ressemblent et qu'ils appartiennent à la même famille, leur genre botanique est différent. En outre, le carvi est plus fruité que le cumin qui a un goût plus épicé, plus oriental.

**Un peu d'histoire** : L'utilisation du Carvi est attestée dans l'**Égypte** ancienne 1500 ans avant Jésus-Christ et cette plante est citée dans *Henry IV* de **Shakespeare** : dans le II<sup>e</sup> 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

**Origine** : Europe centrale et du nord, Asie

**Noms vernaculaires** : cumin des prés ou anis des Vosges

**Description** : Plante ayant entre 30 et 70 cm de hauteur. Les feuilles vert pâle, finement découpées, plumeuses, ressemblent à celles de la carotte. Les fleurs apparaissent en ombelles la seconde année, de mai à juillet ; elles sont blanc rosé, petites, Elles sont suivies de petits fruits secs bruns qu'on appelle graines qui sont légèrement courbées. La racine est pivotante. Elles ont un goût anisé, citronné et musqué .

**Multiplication** : Se fait par semis du 15 mai à début septembre, semer en place quelques graines tous les 20 cm, en écartant les rangs de 40 cm. Eclaircir lorsque les jeunes plants atteignent 5 à 8 cm. Vous pouvez laisser un pied monter à graines, il se ressèmera seul pour l'année suivante !

Le carvi ne se plante pas en pot.

**Sol et exposition :** Le carvi aime un sol léger, riche en humus, frais, légèrement calcaire ; une exposition ensoleillée, chaude, et abritée

**Nombre de graines au gr :** 350

**Durée germinative :** 3 ans

**Levée :** 15 jours

**Température de germination :** 20°.

**Entretien :** Arrosez et binez régulièrement. Désherbez, surtout au début.

**Fertilisation :** Lors de la plantation, amendez avec du fumier ou du compost.

**Variétés :** Seule l'espèce-type est cultivée.

**Récolte :** Les feuilles se récoltent selon les besoins et se conservent un jour ou deux, dans un verre d'eau.

Lorsque les graines sont à maturité, elles se détachent toutes seules. N'attendez pas : coupez les tiges au niveau du sol et suspendez-les dans un lieu aéré et sec en plaçant un torchon en dessous, afin que le carvi finisse de sécher et que les graines qui tombent soient récupérées facilement. Au bout de quelques jours, battez les tiges sur le torchon.

**Conservation :** Les sécher et les conserver au frais, à l'abri de l'air et de la lumière. dans des récipients hermétiques.

**Utilisation :** Les jeunes feuilles fraîches finement hachées , aromatisent les salades, les potages et certaines viandes.

Les graines plus aromatiques que les feuilles parfument le porc, l'oie, les poissons, les gibiers et entrent dans la confection des pâtisseries, confiseries, charcuteries, fromages et liqueurs. Se mélangent à divers plats : les potées, la choucroute, le goulasch. S'emploient également en tisane.

**Goût** : Anis

**Maladies, parasites et traitement** : Il n'existe pas de nuisibles spécifiques.

**Propriétés** : Ses vertus thérapeutiques lui permettent de soulager les troubles digestifs, les flatulences, les éructations, les ballonnements, les crampes intestinales et de l'estomac... Il favorise aussi la lactation des femmes qui allaitent et contribue à régulariser les menstruations.

En infusion, vous mettrez 2 g de graines broyées pour une tasse de 150 ml et vous en boirez 3 par jour maximum.

Croquer les graines directement permet de faire passer la mauvaise haleine.

### **Sources**

René Vigan SHA - Rustica

Internet - Terre Vivante

Tous les légumes V. Renaud