

Carvi (graines) -

Graine de vie

Carum carvi L.

<https://www.grainedevie.net/graines-carvi.html>



FICHE TECHNIQUE

Botanique

Famille : Apiaceae

Genre : Carum

Espèce : carvi

Nom d'auteur : L.

Details

Type : bisannuel

Hauteur en fleur : de 0 à 20 cm , de 20 à 50 cm

Zones usda : 3a (de -40°C à -37,2°C) , 3b (de -37,2°C à -34,4°C) , 4a (de -34,4°C à -31,7°C) , 4b (de -31,7°C à -28,9°C) , 5a (de -28,9°C à -26,1°C) , 5b (de -26,1°C à -23,3°C) , 6a (de -23,3°C à -20,6°C) , 6b (de -20,6°C à -17,8°C) , 7a (de -17,8°C à -15°C) , 7b (de -15°C à -12,2°C)

Milieu : terrain frais , terrain drainant

Exposition : mi-ombre , plein soleil

Couleur des fleurs : blanc

Floraison : mai , juin , juillet

Difficulté : Facile

Nombre de graines au gramme : 330

Poids de 1000 graines : 3

DESCRIPTION

Famille : Apiaceae

Nom latin : *Carum carvi* L.

Noms communs : Carvi, Cumin des prés, Anis des Vosges

Description sommaire : Le carvi est une plante aromatique bisannuelle d'environ 30/40 cm. Les feuilles, composées, sont très divisées. Petites fleurs blanches en ombelles. Floraison la deuxième année, en juin-juillet. Les graines sont glabres en forme de croissant, de couleur brune.

On trouve le carvi à l'état sauvage en France, dans le bassin méditerranéen ainsi qu'en Afrique du Nord.

Multiplication : On sème les graines de carvi au printemps. Les graines doivent être assez fraîches, deux ans au maximum.

Culture : Le carvi n'est pas difficile et vient en tous sols, plutôt frais, mais bien drainés, au soleil. Si le sol n'est pas assez riche, un apport de matière organique sera profitable. On espace les pieds tous les 15/20 cm. Dans les régions vraiment chaudes, on peut le cultiver en annuelle.

Usage médicinal : Proche de l'anis vert et du fenouil, le carvi est stimulant des voies digestives, carminatif, galactogène (qui favorise la lactation), emménagogue... Plante riche en huile essentielle.

Usage condimentaire : Cette plante est moins connue que le fenouil, l'aneth ou le cumin mais est tout autant intéressante en cuisine. Les graines et feuilles de carvi aromatisent potages, salades, viandes, liqueurs, gâteaux, pains, etc.