



Cerfeuil musqué (graines)

Myrrhis odorata (L.) Scop.

- mi-ombre à plein soleil
- floraison de mai à juillet

Fiche technique

FAMILLE	Apiaceae
GENRE	Myrrhis
ESPÈCE	odorata
NOM D'AUTEUR	(L.) Scop.
TYPE	vivace
HAUTEUR EN FLEUR	0 à 100 cm
ZONES USDA	De 3a (de -40°C à -37,2°C) à 8b (de -9,4°C à -6,7°C)
MILIEU	terrain frais
EXPOSITION	mi-ombre , plein soleil
COULEUR DES FLEURS	blanc
FLORAISON	De mai à juillet
NOMBRE DE GRAINES AU GRAMME	20
POIDS DE 1000 GRAINES (EN G)	50

Description

Famille : Apiaceae

Nom latin : *Myrrhis odorata* (L.) Scop.

Noms communs : Cerfeuil musqué, Myrrhe odorante, Anis des montagnes

Description sommaire : Le cerfeuil musqué est une plante vivace à croissance lente pouvant atteindre 50 à 80 cm de haut. Les feuilles, finement découpées (2-3 fois), triangulaires peuvent mesurer jusqu'à 30 cm de long. Feuillage un peu poilu, plus pâle en dessous. Grandes ombelles de fleurs blanc-crème qui se contractent à maturité. La floraison a lieu entre mai et juillet.

Les graines, d'abord, d'une jolie couleur bronze, puis noires et luisantes à maturité, sont très allongées et caractéristiques (à fines cotes saillantes). Toute la plante dégage un fort parfum anisé, les graines étant la partie la plus aromatique.

Plante originaire des montagnes du sud et du centre de l'Europe.

Multiplication : On sème les graines de cerfeuil musqué en pépinière ou en place très rapidement après la récolte (maximum 1 an). La germination est lente et peut prendre jusqu'à 6 mois. Une période de températures négatives améliore la levée des graines.

Culture : Le cerfeuil musqué est une plante d'origine montagnarde qui aime les endroits frais, riches. L'exposition peut être de mi-ombre à mi-soleil. Repiquage à 30 cm en tous sens. Plante qui n'aime pas trop être déplacée, on choisira rapidement son emplacement définitif.

Usage alimentaire : Le cerfeuil musqué est traditionnellement utilisé dans l'Est pour parfumer les liqueurs et pains d'épices. On utilise souvent la graine encore verte, ceci dit, toute la plante (feuilles, jeunes tiges, racines) est comestible.

Usage médicinal : Proche du fenouil et de l'anis vert, le cerfeuil musqué est utilisé localement comme stimulant des voies digestives, carminatif, galactogène (qui accroît la sécrétion lactée).