

Un peu de classification...

Les Apiacées ou Umbellifères

Angiospermes Dicotylédones Dialypétales

(fleurs dont les pétales sont libres et peuvent se détacher séparément)

Les **Apiacées**, font partie de l'ordre des **Ombellales** ou **Araliales** qui comprend également les **Araliacées**, petite famille moins évoluée dans laquelle on trouve le **Lierre** (*Hedera helix*) avec ses fleurs également groupées en ombelle, ainsi que le **Panax** (*Panax schinseng*) qui produit la racine de ginseng ; à noter que le « papier de riz » chinois est obtenu à partir de la moelle de *Tetrapanax papyfera*.

La famille des **Apiacées**, la plus évoluée des **Dialypétales**, compte environ 300 genres et 2800 espèces, qui se répartissent dans toutes les régions tempérées, mais surtout dans l'Hémisphère Nord.

Cette famille, très homogène, est une des plus faciles à reconnaître grâce à ses inflorescences en ombelle (simple ou double). Par contre, les genres et les espèces sont parfois difficiles à distinguer les uns des autres.

Parfois appelées **Daucacées** (du grec *daukos* = carotte), les **Apiacées** (du latin *apium* = céleri) sont bien connues pour plusieurs raisons :

- leur inflorescence en forme d'ombelle qui leur a valu d'être longtemps dénommées **Ombellifères** (du latin *umbella* = ombelle et *ferre* = porter), terme encore bien présent dans nos mémoires mais qui maintenant est remplacé par celui d' **Apiacées**, pour être en conformité avec la nomenclature botanique qui veut qu'un nom de famille provienne toujours du nom d'un genre (en l'occurrence *Apium*), ce qui, dans le cas présent, a pour avantage d'éviter une éventuelle confusion avec les inflorescences en ombelle d'autres plantes comme par exemple l'Ail des ours ;

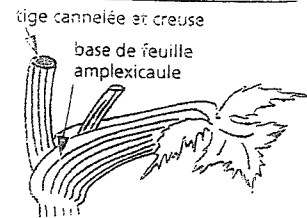
- leur importance alimentaire et condimentaire : Fenouil, Céleri, Carotte, Livèche, Panais, Aneth, Cerfeuil, Persil (vénéneux pour les perroquets, les perruches et autres petits oiseaux !), Carvi, Cumin, Coriandre, Anis (attention, l'Anis étoilé n'est pas une Apiacée mais provient du fruit de la Badiane ! Il s'agit d'un arbre (*Illicium verum*) de la famille des Magnoliacées, originaire du SE de la Chine, qui peut atteindre 8 m de hauteur. A maturité, ses fruits se lignifient pour former une sorte d'étoile dont l'odeur rappelle celle de l'anis).

- leurs propriétés médicinales : Anis, Fenouil, Angélique, Coriandre, Egopode (Herbe-aux-goutteux, autrefois utilisée contre la goutte) ;

- leur toxicité : la Grande cigüe (qui provoqua la mort de Socrate), la Cigüe aquatique (très vénéneuse), la Petite cigüe (Faux persil, COSNY INFO 65), le Cerfeuil éniyant (bien que toxiquement médiocre, il contient néanmoins des substances encore mal définies, dont la chérophylline qui agit comme un puissant narcotique et dont l'ingestion provoque des troubles qui ressemblent à ceux d'une forte alcoolémie ; prudence donc, mais heureusement que son absence d'odeur la différencie du vrai Cerfeuil !).

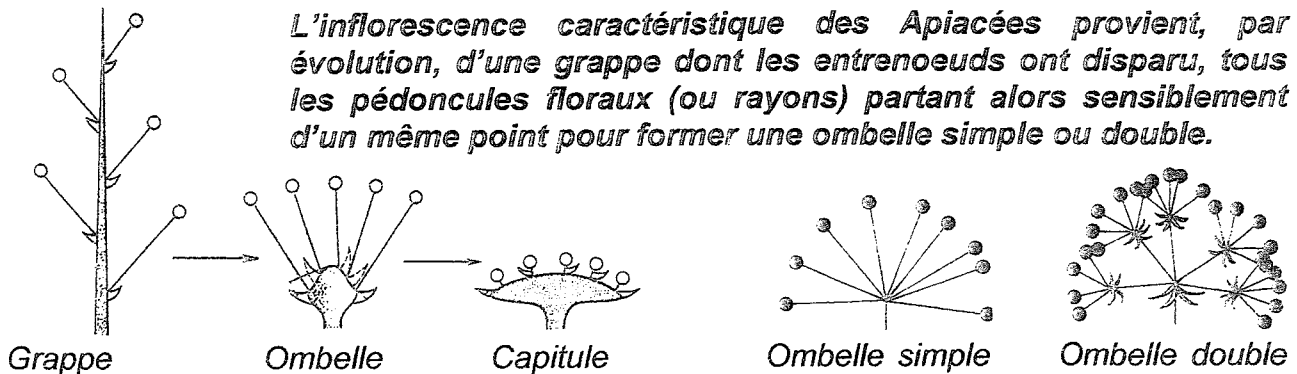
Essentiellement herbacées, les Apiacées peuvent être annuelles (Cerfeuil), bisannuelles (Carotte) ou vivaces (Angélique) avec un appareil souterrain persistant très varié (racine pivotante, rhizome, tubercule).

La tige est généralement cannelée et fistuleuse, c'est-à-dire creuse, ceci par manque de développement de la moelle en cours de croissance.



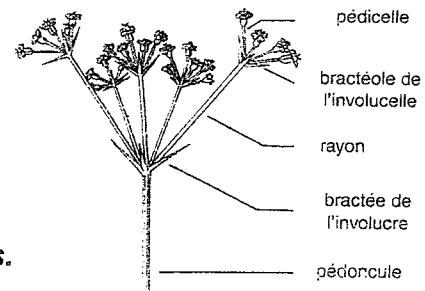
Les feuilles sont alternes, rarement entières (Buplèvre), généralement très découpées, avec parfois une base très développée (Berce)

L'inflorescence caractéristique des Apiacées provient, par évolution, d'une grappe dont les entrenœuds ont disparu, tous les pédoncules floraux (ou rayons) partant alors sensiblement d'un même point pour former une ombelle simple ou double.



Si les pédoncules floraux deviennent à leur tour nuls, l'inflorescence se transforme alors en un capitule comparable à celui des Astéracées (Composées); ainsi, le Panicaud des Alpes ou Chardon bleu, malgré son apparence, est une Apiacée.

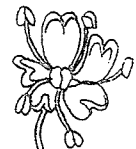
Les ombelles peuvent donc être simples (Astrance) ou doubles (Carotte). Dans ce cas, c'est un système à deux étages, dans lequel l'ombelle basale, généralement entourée d'un involucre de bractées, développe des rayons porteurs d'une ombellule fleurie, elle-même souvent pourvue à la base d'un involucelle de bractéoles.



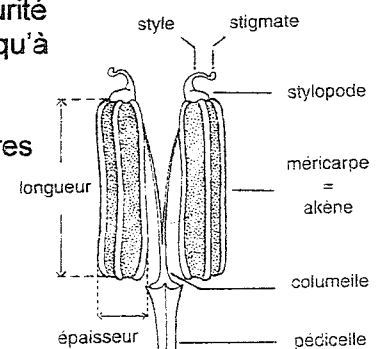
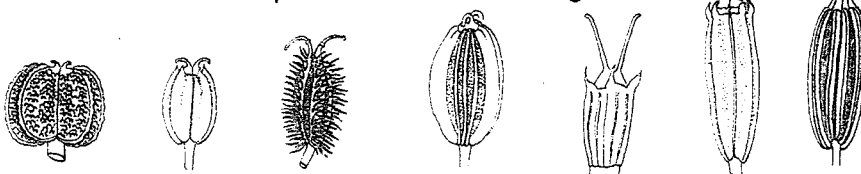
Les bractées et les bractéoles, très variables, ont un rôle important pour la détermination des espèces, soit par leur présence ou leur absence, leur nombre ou encore leur forme caractéristique (Carotte, Petite Cigüe).

Les fleurs, plus ou moins nombreuses, sont blanches, rarement jaunes (Panais) ou verdâtres. Dans beaucoup de genres, les 5 pétales de chaque fleur sont égaux seulement dans les fleurs centrales, mais deviennent d'autant plus inégaux que les fleurs sont plus périphériques : le pétale supérieur s'allonge (effet d'affichage), tandis que les 2 postérieurs restent petits et les latéraux de grandeur plus ou moins intermédiaire.

Fleur de Carotte



Les fruits sont des diakènes secs et indéhiscent se séparant à maturité en deux méricarpes (représentant chacun un akène) qui restent, jusqu'à leur dispersion, suspendus aux deux branches en Y de la columelle. De formes très variées, l'akène peut être glabre, poilu, verruqueux, hérissé de pointes, ailé, globuleux, ovoïdes, aplati..., tous ces caractères étant souvent utilisés pour la distinction des genres.



Des canaux sécréteurs de gommes-résines et d'huiles essentielles (parfois très aromatiques) sont présents dans toutes parties de la plantes. L'odeur (en froissant les feuilles) et le goût, bien que variant selon les espèces, sont typiques des Apiacées.