

Coriandre

Coriandre



Coriandrum sativum

Classification de Cronquist

Règne	Plantae
Sous-règne	Tracheobionta
Division	Magnoliophyta
Classe	Magnoliopsida
Sous-classe	Rosidae
Ordre	Apiales
Famille	Apiaceae
Genre	Coriandrum

Nom binominal

Coriandrum sativum

L., 1753

Classification APG II

Classification APG II

Ordre Apiales

Famille Apiaceae



Habitus (Botanical Garden KIT, Karlsruhe, Allemagne)



Fruits secs

La **Coriandre** ou **Coriandre cultivée** (*Coriandrum sativum*) est une plante herbacée annuelle de la famille des Apiacées (Ombellifères). C'est une plante aromatique cultivée dans les zones tempérées du monde entier et employée pour de nombreuses préparations culinaires, particulièrement en Asie, en Amérique latine et dans la cuisine méditerranéenne. Les feuilles sont généralement utilisées fraîches en accompagnement ou comme condiment. Les fruits séchés, souvent confondus avec des graines, sont utilisés comme épice. Moulus, ils sont un ingrédient de base de nombreux mélanges, tels que les currys. La coriandre est également une plante médicinale, reconnue notamment pour faciliter la digestion. On en tire une huile essentielle utilisée en aromathérapie, dans l'industrie alimentaire pour son arôme et comme agent de senteur en parfumerie, dans les cosmétiques ou les produits sanitaires.

La coriandre est aussi appelée « persil arabe » ou « persil chinois ». Son nom arabe est كزبر / *kuzbūr* (bien qu'à Alger, on l'appelle حشيش / *hachiche* - qui signifie, littéralement, "herbe"). En Amérique latine, on l'appelle par son nom espagnol *cilantro*. En Amérique du Nord, le terme *coriander* désigne la plante ou les fruits, mais les feuilles sont également connues sous le nom de *cilantro*.

« Coriandre longue » ou « coriandre chinoise » (*Eryngium foetidum*), « coriandre bolivienne » (*Porophyllum ruderale*) et « coriandre vietnamienne » (*Polygonum odoratum*) sont des appellations vernaculaires désignant d'autres espèces végétales, également utilisées en cuisine.

Étymologie

Le mot français vient du latin classique *coriandrium*, lui-même issu du grec κορίανδρον / *koríandron*^[1] ou κορίαννον / *koríannon*. L'étymologie courante fait dériver le grec de la racine κορις / *koris*, « punaise », à cause de l'odeur^[2] ; cependant le *Dictionnaire historique de la langue française* rejette cette version, parlant d'un terme « probablement d'origine méditerranéenne ». John Chadwick fait un rapprochement entre la forme mycénienne du mot, *koriadnon* (*ko-ri-ja-da-na* en linéaire B), et le nom d'Ariane (*Ariádnê*), la fille de Minos^[3]. Le mot français « coriandre » est du genre féminin aussi bien lorsqu'il désigne la plante que le fruit (l'épice), ce n'est pas le cas de son équivalent dans les autres langues romanes^[4].

Origine et aspects historiques

L'origine de la coriandre est incertaine. Elle pousse à l'état sauvage dans une vaste zone au Proche-Orient et dans le Sud de l'Europe, suscitant le commentaire^[5] : « Il est difficile de définir exactement où cette plante est sauvage et où elle ne s'est établie que récemment^[6]. ».

Quinze méricarpes desséchés ont été trouvés au niveau Néolithique précéramique B de la grotte de Nahal Hemar (en) en Israël, ce qui est peut être la plus ancienne trace archéologique de coriandre (environ 6 000 ans av. J.-C.)^[5].

La plus ancien témoignage de l'utilisation des fruits est un papyrus daté de 1 550 av. J.-C. listant des plantes médicinales^[7]. Environ un demi-litre de méricarpes ont été retrouvés dans le tombeau de Toutankhamon, et leur présence est courante dans d'autres sépultures de l'Égypte antique à cette époque. La coriandre n'existant pas à l'état sauvage en Égypte, Zohary et Hopf interprètent cette découverte comme une preuve que la coriandre était cultivée (Nouvel Empire, vers le XIV^e siècle av. J.-C.)^[5].

La coriandre semble avoir été cultivée dans la Grèce antique au moins depuis le II^e millénaire av. J.-C.. Des tablettes en linéaire B provenant de la civilisation mycénienne mentionnent la coriandre, en quantité importante, comme offrande rituelle ou comme matière première pour la confection d'onguents et de produits aromatiques à l'usage des temples-palais^[4]. Une des tablettes retrouvées à Pylos fait référence à la coriandre comme étant cultivée pour la fabrication de parfums, et elle aurait été utilisée sous deux formes : comme épice pour ses « graines », et pour la saveur de ses feuilles^[3]. Une grande quantité de coriandre retrouvée dans une couche de l'Âge du bronze ancien à Sitagroi (en), en Macédoine, renforce l'hypothèse de la culture de la plante à cette période^[8] (plus de 1 200 ans av. J.-C.). Les Hébreux l'utilisaient pour aromatiser leurs galettes et les Romains pour conserver leur viande au frais^[9].

En France, des fouilles archéologiques ont mis en évidence la présence de la coriandre depuis l'Antiquité (entre le I^{er} siècle av. J.-C. et le V^e siècle)^[10]. Elle fait partie des plantes dont la culture est recommandée dans les domaines royaux par Charlemagne dans le capitulaire De Villis (fin du VIII^e siècle ou début du IX^e).

Botanique

Description générale

La coriandre est une plante annuelle élancée, ramifiée, mesurant généralement en floraison de 30 à 60 cm mais pouvant atteindre 1,4 m^[11]. Le feuillage et la tige sont vert ou vert clair tirant parfois sur le rouge ou le violet pendant la floraison, glabres, luisants (notamment les faces inférieures des feuilles). L'inflorescence, blanche ou rose-mauve très pâle, est typique des Apiacées (Ombellifères) : petites fleurs pentamères disposées en ombelles composées. L'odeur de la plante est souvent décrite comme fétide^{[12],[13]}, surtout en floraison ou début de fructification.

Appareil végétatif

La germination est épigée et la racine est pivotante. Les tiges sont dressées, grêles, cylindriques, striées. Leur croissance est sympodiale, parfois avec plusieurs branches latérales au niveau du premier nœud. Chaque ramification se termine par une inflorescence unique. La base de la tige d'un plant adulte est creuse et peut atteindre 2 cm de diamètre^[11].

La plante est hétérophylle et les feuilles sont alternes. Plus nombreuses à proximité des racines (souvent regroupées en rosette), elles s'espacent et se raréfient dans la partie supérieure. Les feuilles inférieures sont pennatiséquées, à segments ovales en coin, incisés-dentés, les feuilles supérieures sont bi-tripennatiséquées, à lanières fines, linéaires-aiguës^[12]. Les feuilles les plus basses sont pétiolées, les plus hautes ont un pétiole se réduisant jusqu'à former une gaine foliaire embrassant la tige, presque amplexicaule^[11]. Les feuilles inférieures commencent à faner avant que les fruits n'arrivent à maturité.

Appareil reproducteur

L'inflorescence est une ombelle composée de 2 à 8 rayons primaires de tailles différentes (de telle sorte que les ombellules soient placées au même niveau) et 5 à 20 rayons secondaires^[11]. L'involucre a une ou deux bractées foliacées linéaires mais est parfois inexistant. Les involuclles ont de 3 à 5 folioles (bractéoles) linéaires, courtes, réfléchies, unilatérales^[12]. Le calice gamosépale se termine par 5 petites dents lancéolées, inégales, persistantes, que l'on peut encore observer sur les fruits matures. Les fleurs centrales sont régulières avec de petits pétales échancrés, bifides, courbés vers l'intérieur. Les fleurs périphériques sont asymétriques : les pétales orientés vers l'extérieur de l'ombelle sont nettement allongés et divisés. Le carpelle est composé d'un ovaire infère surmonté par un petit stylopode conique qui supporte deux styles plus longs.

Les fruits sont globuleux, parfois légèrement allongés, de 3 à 6 mm de diamètre^[11]. Les fruits frais sont verts et dégagent la même odeur que les feuilles. Ils deviennent beige, puis ocre-brun clair au cours de leur maturation et développent une odeur plus aromatique. Ce sont des schizocarpes (diakènes) constitués de deux méricarpes hémisphériques accolés, surmontés de ce qui reste du stylopode (parfois des styles) et des dents du calice, ne se séparant qu'une fois très secs. Chaque méricarpe a 9 côtes : 5 primaires flexueuses déprimées, 4 secondaires saillantes, carénées^[12].

Coriandrum sativum L.



Feuilles inf. pennées, larges segments incisés dentés. Feuilles sup. très divisées, segments linéaires.



Inflorescence en ombelle composée.



Fleurs extérieures de l'ombellule asymétriques.



Fruits verts, les styles sont encore visibles.

Écologie

Distribution : La coriandre est probablement originaire du Proche-Orient ou du Sud de l'Europe et s'est propagée très tôt à travers l'Ancien Monde (voir supra). Elle est aujourd'hui cultivée un peu partout sur la planète, principalement dans l'hémisphère nord. Elle a été décrite comme une plante sauvage en région méditerranéenne (Europe, Afrique du Nord, Proche-orient), au sud de la Russie, en Arménie, en Asie centrale, en Inde et en Chine. Toutefois il s'agit probablement de plantes échappées de cultures il y a plus ou moins longtemps : il est difficile de préciser où la coriandre est subspontanée, naturalisée ou indigène^[7]. Elle peut pousser jusqu'à une altitude de 200 m.

Pollinisation : Entomophile, mellifère. Elle est réalisée par les insectes (dont les abeilles domestiques) attirés par le nectar sécrété par le stylopode quand les stigmates sont réceptifs à la pollinisation.

Dissémination : Barochore. Les fruits sont dispersés aux pieds des plantes mères, en tombant. Parfois l'éclatement des fruits alors qu'ils sont encore rattachés à la plante par leur pédicelle projette les méricarpes sur une courte distance.

Photopériodisme : La coriandre n'est pas sensible à la durée du jour. En Inde, elle est semée à tout moment de l'année, et peut produire deux récoltes par an^[14].

Température : La coriandre peut endurer des températures négatives sur de courtes périodes, en particulier les jeunes plants, cette résistance au froid diminuant après le développement de la tige. La température minimum de germination est de 4 à 6 °C, mais une température moyenne de 15 à 17 °C est nécessaire pour une germination en deux semaines après le semis. Une température élevée pendant la floraison favorise le rendement en fruits et leur teneur en huile essentielle^[14].

Utilisations culinaires

Feuilles

Ce sont principalement les feuilles inférieures qui sont utilisées. De forme dentelée, elles rappellent celles du cerfeuil. Leur goût est frais et très particulier, mais ne plaît pas à tous. Elles entrent en grande partie dans la composition des currys verts. Tout comme pour le persil, on peut récolter les brins au fur et à mesure de leur maturation sur le plant, et ce jusqu'à l'apparition de fleurs blanches ; à ce moment la coriandre acquiert une odeur que certains qualifient de mauvaise.

En Amérique du Nord, la feuille est souvent appelée par son nom en espagnol, *cilantro*.

C'est un condiment essentiel dans la chorba (soupe algérienne).

Au Proche-Orient, elle est très utilisée, hachée fine, notamment pour la *chich barak* et la *kebbé labaniyé*.

Fruits

Souvent confondus avec des graines, les fruits de coriandre ont un diamètre de quelques millimètres et sont creux et de couleur brun clair à beige^[4]. Leur goût est différent de celui des feuilles. Ils sont usuellement utilisés séchés. Entiers, ils parfument les bocaux de cornichons (Pickles) ou les liqueurs. Moulus, généralement après torréfaction, et associés à des baies de poivre, ils entrent dans la composition de base des poudres ou pâtes de curry, ou encore agrémentent des tajines, des saucisses ou des terrines. Leur parfum est subtilement orangé.

En Algérie, dans les Hauts Plateaux, les fruits de coriandre sont moulus et mélangés à une préparation d'ail ce qui donne une poudre ayant une très forte odeur (*koussbor ou thoum*, coriandre et ail). Cette poudre est utilisée dans la préparation de nombreux plats comme le couscous.

Huile essentielle

L'huile essentielle développe un parfum et un arôme proches de ceux des fruits dont elle est extraite. Plus facile à doser que les fruits ou leur poudre, elle est utilisée dans la production alimentaire industrielle (boissons, boulangerie, charcuterie, currys...).

Racines

Les racines sont surtout utilisées dans la cuisine asiatique, en particulier en Thaïlande. Pilées avec de l'ail et du poivre, elles constituent un condiment de base.

Coriandre



Plante médicinale

De nombreuses vertus sont traditionnellement attribuées à la coriandre, cultivée comme plante médicinale depuis l'Antiquité. Elle est surtout connue pour ses propriétés digestives et carminatives. Les autres effets sur la santé de sa consommation ont peu été étudiés scientifiquement chez l'humain, toutefois certaines propriétés ont été mises en évidence par des études *in vitro* ou chez l'animal. Elle est de nos jours employée en phytothérapie, en homéopathie, et en aromathérapie. Ce sont principalement ses fruits entiers ou en poudre et son huile essentielle qui sont utilisés. La coriandre entre couramment dans la composition des tisanes facilitant la digestion disponibles dans le commerce.

Usages traditionnels

La coriandre est stomachique et carminative^{[13],[15]}, ses fruits sont traditionnellement employés dans le traitement des troubles digestifs (ballonnements, lenteur à la digestion, flatulences, spasmes). Pour cet usage, elle est officiellement classée comme plante médicinale en France et en Europe^[16]. Elle est fréquemment utilisée en association avec d'autres plantes facilitant la digestion : angélique, aneth, fenouil, anis vert, carvi, badiane, etc. C'est un ingrédient essentiel du vespétrò, une liqueur italienne réputée carminative.

La coriandre est réputée stimulante, excitante^{[13],[15]}. C'est un des constituants de l'Eau de mélisse des Carmes, un remède cordial et tonifiant.

Consommée en grande quantité, elle pourrait avoir un effet narcotique^[13]. Elle est utilisée traditionnellement pour lutter contre l'anxiété et les insomnies en Iran. Cet effet a été observé en laboratoire sur des souris^[17].

En poudre ou sous forme d'huile essentielle, elle est utilisée pour masquer le goût ou l'amertume d'autres plantes (Séné, Rhubarbe)^[13].

Les feuilles auraient une utilité pour faire baisser le taux de tri-glycérides.^[réf. nécessaire]

Fraîche, elle est réputée diurétique.^[réf. nécessaire]

Pharmacopée moderne

La coriandre est inscrite à la Pharmacopée française (liste A : plantes médicinales utilisées traditionnellement) et à la Pharmacopée européenne : l'utilisation des fruits est reconnue pour le traitement de troubles digestifs variés (ballonnements épigastriques, lenteur de la digestion, éructations, flatulences) et des colites spasmodiques^[16].

En France, la coriandre en l'état ou en poudre peut être librement commercialisée en dehors du circuit pharmaceutique^[18], mais toute spécialité pharmaceutique ou préparation comportant des indications thérapeutiques est soumise à une autorisation de mise sur le marché (AMM) de la part de l'Agence française de sécurité sanitaire des produits de santé (AFSSAPS).

Plante aphrodisiaque ?

Depuis les temps les plus anciens la coriandre est considérée comme une plante magique aux propriétés aphrodisiaques, notamment en Égypte et Palestine. Au I^{er} siècle, Dioscoride conseillait de boire du vin à la coriandre pour favoriser la production de sperme. Les romains l'associaient à de l'ail pressé pour confectionner un philtre d'amour. Elle entre dans une recette de pilules aphrodisiaques de l'Ananga Ranga (en) (livre indien sur l'art d'aimer du XV^e ou XVI^e siècle)^[19]. Ses propriétés aphrodisiaques sont mentionnées dans Les Mille et Une Nuits^[14].

Toutefois cette vision n'est pas partagée par tous les auteurs. Hildegarde de Bingen (XII^e siècle) ne parle pas de la coriandre^[20] alors qu'elle connaissait les propriétés aphrodisiaques (et donc néfastes selon elle) de nombreuses épices orientales. Dans *De vegetalibus* (XIII^e siècle), Albert le Grand la décrit comme anaphrodisiaque. En Afrique du Nord, les fruits secs sont également considérés comme anaphrodisiaques^[21].

Autres utilisations

En dehors de ses utilisations dans le domaine alimentaire et de la santé humaine, l'huile essentielle est employée dans l'industrie pharmaceutique (pour masquer l'amertume de certains médicaments), comme agent de senteur dans des produits d'entretien, des lessives, des produits cosmétiques et en parfumerie.

La coriandre est mellifère. Les grandes surfaces agricoles permettent de produire un miel monofloral. Le miel de coriandre est produit un peu partout mais est assez rare, sauf en Europe de l'Est (Roumanie, Bulgarie) et Russie où c'est une spécialité appréciée pour son arôme puissant.

On l'emploie parfois pour son parfum dans les pots-pourris.

Valeur nutritionnelle, principes actifs

Coriandre, valeur nutritionnelle^[22]

Teneur moyenne pour :	Feuille crue		Fruit	
	100 g	125 ml (8 g)	100 g	5 ml (2 g)
Eau (g)	92.21	7.79	8.86	0.16
Valeur calorique (Kcal)	23	2	298	5
Protéines (g)	2.13	0.18	12.37	0.23
Lipides (g)	0.52	0.04	17.77	0.33
Glucides (g)	3.67	0.31	54.99	1.01
Fibres alimentaires (g)	2.8	0.2	41.9	0.8

Éléments antioxydants

La coriandre contient plusieurs composés antioxydants^{[23],[24]}, principalement des acides phénoliques (acide caféique, acide férulique, acide gallique et acide chlorogénique), mais aussi des terpénoïdes, des coumarines, des flavonoïdes (dans les fruits), et des caroténoïdes dans les feuilles (carotènes, xanthophylles : lutéine, zéaxanthine, cryptoxanthine).

Vitamines

Les feuilles sont riches^[25] en vitamine K (310 µg pour 100 g^[22]) jouant un rôle dans la coagulation sanguine et participant au développement des os.

Les feuilles contiennent de la β-carotène (3 930 µg pour 100 g^[22]), provitamine de la vitamine A jouant un rôle essentiel dans la vision, la santé de la peau et des muqueuses, la formation des os et le fonctionnement du système immunitaire.

Précautions

La coriandre fraîche est susceptible de provoquer des réactions allergiques chez les personnes hypersensibles aux ombellifères. La présence de vitamine K est à prendre en compte lors de traitements anticoagulants (antivitamines K)^[25].

Recherches sur les propriétés

La coriandre est connue depuis l'Antiquité, consommée mondialement, répandue dans toutes les régions tempérées, facile à cultiver et traditionnellement réputée pour diverses propriétés. Elle fait donc naturellement l'objet d'études scientifiques, notamment dans les domaines de la nutrition, de la santé humaine et de l'agriculture.

- Antioxydant : l'activité antioxydante de la coriandre a été étudiée *in vitro*. Elle pourrait être suffisante pour que son utilisation en cuisine participe à prévenir la détérioration de la nourriture par oxydation. Les extraits de feuilles se sont révélés plus efficaces que les extraits de fruits^[24]. L'effet antioxydant de certains polyphénols tirés des fruits a été confirmé pour des cellules humaines, dans des conditions expérimentales. Cependant la quantité qu'il faudrait ingérer pour favoriser les défenses de l'organisme contre le stress oxydatif est inconnue^[26].
- Antibactérien : les éléments antioxydants de la coriandre pourraient également jouer un rôle dans l'activité antibactérienne contre *Bacillus subtilis* and *Escherichia coli* observée *in vitro*^[27]. D'autres composés aliphatiques extraits des feuilles ont également montré des propriétés bactéricides contre *Salmonella choleraesuis*, en partie

parce qu'ils agissent comme des tensioactifs non ioniques^[28].

- Anxiolytique : des expériences sur des souris ont confirmé l'emploi traditionnel, en Iran, contre l'anxiété et les insomnies^[17].
- Chélateur (plomb) : une étude sur des souris a démontré son efficacité dans une intoxication rénale par le plomb^[29].

Références culturelles

La Bible mentionne la coriandre dans l'Exode 16:31 : « La maison d'Israël donna à cette nourriture le nom de manne. Elle ressemblait à de la graine de coriandre ; elle était blanche, et avait le goût d'un gâteau au miel ».

La coriandre est associée au 11 messidor (29 ou 30 juin) dans le calendrier républicain français.

En 2007, Rachel Samoul a publié *Bouquet de coriandre*, un recueil de treize nouvelles, préfacé par Albert Memmi, dans lesquelles la coriandre joue un rôle essentiel.

Notes et références

(en) Cet article est partiellement ou en totalité issu de l’article en anglais intitulé « Coriander ^[30] » (voir la liste des auteurs ^[31]).

- [1] Définitions lexicographiques (<http://www.cnrtl.fr/lexicographie/Coriandre>) et étymologiques (<http://www.cnrtl.fr/etymologie/Coriandre>) de « Coriandre » du TLFi, sur le site du CNRTL.
- [2] Jean-Baptiste-Bonaventure de Roquefort, Dictionnaire étymologique de la langue française, t. 1, Paris, 1829, p. 191 s.v. *coriandre*
- [3] (en) John Chadwick, *The Mycenaean World*, Cambridge University Press, 1976, 201 p., p. 119
- [4] Elisabeth Dodinet et al., « Synthèse sur les origines du mot « Coriandre » (<http://www.tela-botanica.org/page:coriandre>) » sur *Tela Botanica*, octobre 2001. Consulté le 22 juillet 2011
- [5] (en) Daniel Zohary et Maria Hopf, *Domestication of plants in the Old World : the origin and spread of cultivated plants in West Asia, Europe, and the Nile Valley*, Oxford University Press, 2000, 316 p., p. 205-206
- [6] Texte original : « It is hard to define exactly where this plant is wild and where it only recently established itself. »
- [7] Diederichsen 1996, p. 19-21, *Origin of the species and centres of diversity*
- [8] (en) M. Fragiska, « Wild and Cultivated Vegetables, Herbs and Spices in Greek Antiquity », dans *Environmental Archaeology* 10, vol. 1, 2005, p. 73-82
- [9] (en) Margaret Roberts, *Margaret Roberts' A-Z of Herbs*, Struik, 1920, p. 36
- [10] Muséum national d'histoire naturelle, « Inventaire national du Patrimoine naturel : *Coriandrum sativum* L. (http://inpn.mnhn.fr/isb/espece/cd_nom/92465/tab/archeo) ». Consulté le 3 juillet 2011
- [11] Diederichsen 1996, p. 11-18, *Brief description of the crop*
- [12] Coste 1937, p. 165, tome 2, *Coriandrum sativum* L. - Taxon 1486
- [13] (en) M. Grieve, *A Modern Herbal : The Medicinal, Culinary, Cosmetic and Economic Properties, Cultivation and Folk-Lore of Herbs, Grasses, Fungi, Shrubs & Trees with their Modern Scientific Uses*, New York, Dover Publications, 1971 (1^{re} éd. 1931)
- [14] *Coriandrum sativum* L. (http://ecoport.org/ep?Plant=784&entityType=PL****&entityDisplayCategory=full) sur *EcoPort*. Consulté le 7 août 2011
- [15] Antoine Jacques Louis Jourdan, *Pharmacopée universelle : ou, Conspectus des pharmacopées d'Amsterdam, Anvers ... des dispensaires, de Brunswick, de Fulde... des pharmacopées militaires de Danemark, de France, de Prusse... des formulaires et pharmacopées d'Ammon, Augustin...*, vol. 1, Paris, J.B. Baillière, 1840, 2^e éd. (1^{re} éd. 1828), p. 545 s.v. Coriandre
- [16] Société Française d'Ethnopharmacologie, « Pharmacopées du monde, liste des plantes de la Pharmacopée Française (10^e édition) (<http://www.ethnopharmacologia.org/default.asp?page=pharmacopees-du-monde>) ». Consulté le 18 juillet 2011
- [17] (en) M. Emamghoreishi, M. Khasaki et M.F. Aazam, « *Coriandrum sativum*: evaluation of its anxiolytic effect in the elevated plus-maze », dans *Journal of Ethnopharmacology*, vol. 96, n^o 3, 2005, p. 365-370 [lien PMID (<http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/15619553>)]
- [18] Article D. 4211-11 du code de la santé publique (<http://www.legifrance.gouv.fr/WAspad/UnArticleDeCode?code=CSANPUNL.rv&art=D4211-11>) relatif à la vente au public des plantes médicinales inscrites à la Pharmacopée, modifié par le décret n^o 2008-841 du 22 août 2008
- [19] Christian Rätsch, *Les plantes de l'amour : les aphrodisiaques et leurs usages*, Éditions du Léopard, 2001, 208 p. (ISBN 2910718298)
- [20] D'après Erika Laïs dans *Guide de visite : les plantes magiques* (http://www.royaumont.com/fondation_abbaye/fileadmin/user_upload/dossier_PDF/Visites/jardin_magique.pdf), du jardin des neuf carrés de l'abbaye de Royaumont
- [21] Édouard Le Floch, *Contribution à une étude ethnobotanique de la flore tunisienne*, Publications scientifiques tunisiennes, 1983
- [22] Santé Canada, « Fichier canadien sur les éléments nutritifs (<http://webprod3.hc-sc.gc.ca/cnf-fce/start-debuter.do?lang=fra>) », 2010. Consulté le 15 juillet 2011

- [23] (en) M. Bajpai, A. Mishra et D. Prakash, « Antioxidant and free radical scavenging activities of some leafy vegetables », dans *International journal of food sciences and nutrition*, vol. 56, n° 7, 2005, p. 473-481 [résumé (<http://cat.inist.fr/?aModele=afficheN&cpsid=17589723>)]
- [24] (en) H. Wangenstein, A.B. Samuelsen et K.E. Malterud, « Antioxidant activity in extracts from coriander », dans *Food Chemistry*, vol. 88, 2004, p. 293-297 [texte intégral (<http://www.aseanbiodiversity.info/Abstract/51005205.pdf>) (le 16 juin 2011)]
- [25] Coriandre (http://www.passeportsante.net/fr/Nutrition/EncyclopedieAliments/Fiche.aspx?doc=coriandre_nu) sur *PasseportSanté.net*. Consulté le 15 juillet 2011
- [26] (en) M.S. Hashim et al., « Effect of polyphenolic compounds from *Coriandrum sativum* on H₂O₂-induced oxidative stress in human lymphocytes », dans *Food Chemistry*, vol. 92, n° 4, octobre 2005, p. 653-660 [résumé (<http://cat.inist.fr/?aModele=afficheN&cpsid=16745821>)]
- [27] (en) Peter Y. Y. Wong et David D. Kitts, « Studies on the dual antioxidant and antibacterial properties of parsley (*Petroselinum crispum*) and cilantro (*Coriandrum sativum*) extracts », dans *Food Chemistry*, vol. 97, n° 3, 2006, p. 505-515 [résumé (<http://cat.inist.fr/?aModele=afficheN&cpsid=17548117>)]
- [28] (en) I. Kubo et al., « Antibacterial activity of coriander volatile compounds against *Salmonella choleraesuis* », dans *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, vol. 52, n° 11, 2004, p. 3329-3332 [résumé (<http://cat.inist.fr/?aModele=afficheN&cpsid=15779836>)]
- [29] (en) M. Aga, K. Iwaki, Y. Ueda et al., « Preventive effect of *Coriandrum sativum* (Chinese parsley) on localized lead deposition in ICR mice », dans *Journal of Ethnopharmacology*, vol. 77, n° 2-3, 2001, p. 203-8 [lien PMID (<http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/11535365>)]
- [30] <http://en.wikipedia.org/wiki/En%3Acoriander?oldid=440138892>
- [31] <http://en.wikipedia.org/wiki/En%3Acoriander?action=history>

Bibliographie

- Hippolyte Coste, Flore descriptive et illustrée de la France de la Corse et des contrées limitrophes, Paris, Librairie des Sciences et des Arts, 1937 (1^{re} éd. 1906)
- (en) Axel Diederichsen, Coriander (*Coriandrum sativum* L.), Institute of Plant Genetics and Crop Plant Research (IPK), Gatersleben - International Plant Genetic Resources Institute (IPGRI), Rome, coll. « Promoting the conservation and use of underutilized and neglected crops » (n° 3), 1996, 83 p. (ISBN 9290432845)

Sources et contributeurs de l'article

Coriandre *Source*: <http://fr.wikipedia.org/w/index.php?oldid=85318673> *Contributeurs*: 120, Abrahami, Actarus Prince d'Euphor, Aleks, Ambigraphe, Bangin, Bibi Saint-Pol, Bob08, Callisto, Chtfn, Cilantro, CommonsDelinker, David Berardan, Equitor, Givet, Hcanon, Jastrow, Jeffdelonge, Jrcourtois, Kelson, Kyrielli, Lakamira, Laurent Nguyen, Liné1, Llez, Lomita, Luna04, Maloq, Mandariine, Naema, Nataraja, Ned49 old, Octave.H, Olybrius, Orthogaffe, Pancrat, Patreides, Pauk, Pixeltoo, Riba, Rune Obash, Ryo, RémiH, Salsero35, Semnoz, Sjaffredo, Spedona, Symac, Symane, Tarokhan, Valdun, Valérie75, Visite fortuitement prolongée, VonTasha, William Jexpire, Zelda, 45 modifications anonymes

Source des images, licences et contributeurs

Fichier:Coriandrum sativum_-Köhler-s_Medizinal-Pflanzen-193.jpg *Source*:

http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Coriandrum_sativum_-Köhler-s_Medizinal-Pflanzen-193.jpg *Licence*: Public Domain *Contributeurs*: Franz Eugen Köhler, Köhler's Medizinal-Pflanzen

Fichier:Coriandrum sativum 001.JPG *Source*: http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Coriandrum_sativum_001.JPG *Licence*: Creative Commons Attribution-Sharealike 3.0 *Contributeurs*: H. Zell

Fichier:Graines coriandre.jpg *Source*: http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Graines_coriandre.jpg *Licence*: inconnu *Contributeurs*: Jastrow at fr.wikipedia

Fichier:Starr 080731-9548 Coriandrum sativum.jpg *Source*: http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Starr_080731-9548_Coriandrum_sativum.jpg *Licence*: Creative Commons Attribution 3.0 *Contributeurs*: Forest & Kim Starr

Fichier:Coriandrum sativum Blossoms1.jpg *Source*: http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Coriandrum_sativum_Blossoms1.jpg *Licence*: Creative Commons Attribution-Share Alike *Contributeurs*: Rlevse

Fichier:Coriandrum sativum 003.JPG *Source*: http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Coriandrum_sativum_003.JPG *Licence*: Creative Commons Attribution-Sharealike 3.0 *Contributeurs*: H. Zell

Fichier:Starr 080812-9686 Coriandrum sativum.jpg *Source*: http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Starr_080812-9686_Coriandrum_sativum.jpg *Licence*: Creative Commons Attribution 3.0 *Contributeurs*: Forest & Kim Starr

Fichier:Cilantro-alsterdrache.jpg *Source*: <http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Cilantro-alsterdrache.jpg> *Licence*: Public Domain *Contributeurs*: Alsterdrache

Fichier:Echter Koriander (ganz und gemahlen).jpg *Source*: [http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Echter_Koriander_\(ganz_und_gemahlen\).jpg](http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Echter_Koriander_(ganz_und_gemahlen).jpg) *Licence*: Creative Commons Attribution 3.0 *Contributeurs*: Bangin

Fichier:Coriander roots.JPG *Source*: http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Coriander_roots.JPG *Licence*: Public Domain *Contributeurs*: Griensteidl, Malcolm Morley

Licence

Creative Commons Attribution-Share Alike 3.0 Unported
[//creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0/](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0/)