

Badiane chinoise

Badiane chinoise



Illicium verum

Classification de Cronquist

Règne	Plantae
Sous-règne	Tracheobionta
Division	Magnoliophyta
Classe	Magnoliopsida
Sous-classe	Magnoliidae
Ordre	Illiciales
Famille	Illiciaceae
Genre	Illicium

Nom binominal

Illicium verum

Hook. f.

Classification APG III

Classification APG III

Ordre	Austrobaileyales
Famille	Schisandraceae

La **badiane chinoise** ou **anis étoilé** est le fruit du badianier de Chine (*Illicium verum*). Il se compose d'un polyfollicule ligneux à huit carpelles contenant chacun une graine brillante. Il forme ainsi une étoile à huit branches très caractéristique, d'où le nom vernaculaire d'anis étoilé. Les fruits sont cueillis verts avant d'être séchés au soleil, où ils prennent une couleur marron rouge.

Les Chinois la connaissent sous deux différents noms, d'abord 大料 (dàliào, s'analysant morphologiquement comme « gros fourrage »), mais ses huit lobes donnèrent aussi le nom chinois qui peut être traduit littéralement par « huit cornes » (八角, *mandarin* : bā jiǎo; *cantonais* : baat gok ; 八 « huit », 角 « cornes »).

Dénominations

L'anis étoilé est aussi nommé anis de Sibérie, fenouil de Chine, *Illicium anisatum*, *Illicium religiosum*, ou, au Japon (la badiane du Japon est interdite en France), *Shikimi*, *Shikimi no ki*, *Hana Shik mi* éventuellement écrit *Sikimi*, *Skimi*, vocables qui pourraient provenir du mot *Ashikimi* (fruit du diable).

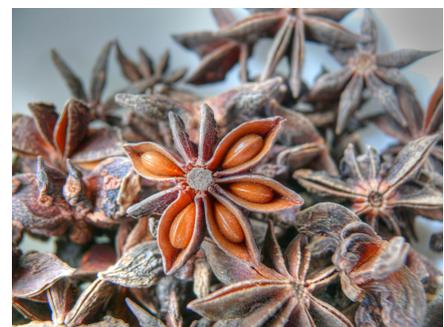
- Au Japon, on l'aurait aussi appelé *Hana no ki* dans la province de Harima et *Koshiba* dans la province d'Enshu-Totomi.
- Il est utilisé en médecine traditionnelle (eupeptique, carminatif, diurétique, tonicardiaque...). Il produit une huile essentielle riche en anéthol, estragol, linalol, terpinéol, polysaccharides lipides - flavonoïdes.
- On le trouve dans les tisanes et la composition d'épices, dont le fameux mélange « 5 épices », des currys, etc.
- Dans les apéritifs anisés industriels, il a peu à peu remplacé l'anis vert d'antan.
- En Chine, on l'appellerait aussi *Mang-tsao*.

Production

En 2007, la production mondiale de badiane a été de 40 000 tonnes.

90 % de la production mondiale de badiane provient de la province du Jiangxi en Chine, où elle fait vivre 10 millions de personnes^{[1],[2]}. Le reste est produit au Viêt Nam, au Cambodge, au Laos, au Japon et aux Philippines.

Les récoltes de badiane ont lieu deux fois par an, en avril et octobre.



Fruit séché avec des carpelles ouverts, et contenant des graines

Utilisation alimentaire

L'anis étoilé est une épice à l'arôme plus puissant que l'anis vert qui entre dans la composition du mélange de la poudre aux cinq épices (五香粉, wǔxiāngfěn) : badiane, poivre du Sichuan, cannelle, clou de girofle, graines de fenouil.

L'arôme de la badiane est principalement dû à l'anéthol.

Son huile se distingue essentiellement de l'huile d'anis vert par sa teneur en fenchone et son absence d'isomère de type pseudo-isogeuénol.

Il est utilisé en Europe, notamment dans la fabrication du pastis, de l'ouzo ou de la sambuca.

En pâtisserie, il aromatise gâteaux et galettes traditionnelles de l'ouest de la France (infusé dans du lait). En Allemagne, il est utilisé dans la fabrication des marmelades. Il facilite les digestions difficiles, d'où son succès en apéritif, en digestif ou en dessert.

Propriétés médicinales

L'anis étoilé a des propriétés stomachiques et carminatives. Utilisé en infusion, il supprime les ballonnements et diminue les gaz^[3].

La badiane chinoise est aussi utilisée dans la fabrication de l'acide shikimique. Cet acide qui ne présente aucune activité antivirale sera transformé plusieurs fois avant de devenir le phosphate d'oseltamivir^[4], molécule active du Tamiflu, médicament antigrippal des laboratoires Roche, utilisé contre la grippe humaine et, à défaut d'autre médicament, contre les gripes aviaire et porcine. Le procédé de fabrication ne consiste nullement en une distillation comme pour obtenir de l'huile essentielle. Cette utilisation pharmaceutique de la badiane chinoise est à l'origine de la flambée de son prix. Cependant, l'oseltamivir pouvant être maintenant obtenu à partir de différents procédés (bio-fermentation^[5], synthèse chimique^[6], autres plantes), les prix pourraient être amenés à baisser.

Attention de ne pas confondre, en particulier lorsqu'elle est en poudre, la badiane chinoise et la badiane japonaise, qui est toxique et dont l'utilisation n'est pas autorisée en France^[7].

Bibliographie

- *Herbes et épices*, Clotilde Boisvert et Annie Hubert, Albin Michel, (ISBN 2-226-00430-0)

Notes et références

- [1] site de plantes pourtisane (http://www.bonneplante.com/badiane_chinoise.php)
- [2] site de vente depuis la chine (<http://www.boutiquenchine.com/badiane-p-505.html>)
- [3] Vulgaris-Médical - Anis vert (<http://www.vulgaris-medical.com/phytotherapie/encyclopedie-phyto/anis-vert-8.html>)
- [4] OMS - Grippe aviaire (http://www.who.int/mediacentre/factsheets/avian_influenza/fr/)
- [5] Cyril Hofstein, « Itineraire d'un remède à usage planétaire », dans *Le Figaro Magazine*, 15 octobre 2007 [texte intégral (http://www.lefigaro.fr/lefigaromagazine/2006/02/27/01006-20060227ARTMAG90502-itineraire_d_un_remde_usage_planetaire.php)]
- [6] Matthieu Rosenberg, « La molécule du Tamiflu plus facile à produire », dans *Bulletins Electroniques*, Ambassade de France au Japon / ADIT, vol. Japon, n^o 396/BIO/2234, 8 mars 2006 [texte intégral (<http://www.bulletins-electroniques.com/actualites/32475.htm>)]
- [7] Ministère de la Santé - Badiane (<http://www.sante.gouv.fr/htm/actu/badiane/doc.htm>)

Liens externes

- Référence Flora of China (http://www.efloras.org/flora_page.aspx?flora_id=2) : *Illicium verum* (http://www.efloras.org/florataxon.aspx?flora_id=2&taxon_id=200008460) (en)
- Référence Catalogue of Life : *Illicium verum* Hook. f. (<http://www.catalogueoflife.org/col/search/scientific/genus/Illicium/species/verum/match/1/match/1>) (en)
- Référence Tela Botanica (Antilles (<http://www.tela-botanica.org/page:isfgm>)) : *Illicium verum* Hook. f. (<http://www.tela-botanica.org/papyrus.php?site=6&menu=135&flore=ANT&xslt=identitetaxon.xsl&servicexml=doneidentitestaxons.php&numclass=1&numnom=5332>) (fr)
- Référence ITIS : *Illicium verum* Hook. f. (http://www.cbif.gc.ca/pls/itisca/next?taxa=&p_format=&p_ifx=&p_lang=fr&v_tsn=505892) (fr) (+ version anglaise (http://www.itis.gov/servlet/SingleRpt/SingleRpt?search_topic=TSN&search_value=505892)) (en)
- Référence NCBI : *Illicium verum* (http://www.ncbi.nlm.nih.gov/Taxonomy/Browser/wwwtax.cgi?lin=s&p=has_linkout&id=124778) (en)
- Référence GRIN (<http://www.ars-grin.gov/>) : espèce *Illicium verum* Hook. f. (<http://www.ars-grin.gov/~sbmljw/cgi-bin/taxon.pl?19801>) (en)

Sources et contributeurs de l'article

Badiane chinoise *Source:* <http://fr.wikipedia.org/w/index.php?oldid=85318417> *Contributeurs:* Abrahami, Akeron, Aroche, Arria Belli, Askelgwen, Brya, Danicole, Deuxtroy, DonNico, Ediacara, En rouge, GL, Harrieta171, Hexasoft, Jarfe, Jeantosti, Jerome66, Kilom691, Leag, Linguiste, Liné1, Litlok, Magnetik, Nataraja, Ollamh, Oz, Pancrat, Pautard, Peter17, PhilBois, Piku, Pixeltoo, Plyd, Pmx, Rosier, Saint-cyr, Salix, SalomonCeb, Selvej, Skiff, Spedona, The RedBurn, Tooony, Tpa2067, Vd, Vlad2i, Wikituro, 30 modifications anonymes

Source des images, licences et contributeurs

Fichier:StarAnise.jpg *Source:* <http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:StarAnise.jpg> *Licence:* GNU Free Documentation License *Contributeurs:* Fanghong, MarkSweep, Pabix

Fichier:Illicium verum in HDR.jpg *Source:* http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Illicium_verum_in_HDR.jpg *Licence:* Creative Commons Attribution-Sharealike 2.0 *Contributeurs:* Arria Belli ()

Licence

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