

## Myrrhis odorata



S'emploie frais pour aromatiser les poissons, potages, et salades.

### Taxonomie

**Nom français :** Cerfeuil musqué, Cerfeuil anisé, Myrrhe odorant, Cerfeuil d'Espagne  
**Famille botanique :** Apiaceae

### Agronomie

**Exposition :** soleil, mi-ombre, ombre  
**Nature du sol :** limono-sableuse, argilo-limoneuse, argilo-sableuse, limoneuse  
**Richesse en matière organique :** riche, normale  
**Humidité du sol :** frais, humide  
**pH du sol :** neutre, basique  
**Rusticité :** très rustique  
**Milieus :** lisière fraîche, lisière humide, prairie humide  
**Capacités de drainage du sol :** normal, bien drainé  
**Tolérance au calcaire actif :** tolérante

### Divers

**Partie de plante intéressante (alimentaire) :** racine  
**Usages possibles :** comestibles, aromatiques

### Feuillage

**Couleur des feuilles :** vert  
**Type de feuillage :** caduc

### Fleurs

**Couleur des fleurs :** blanc  
**Période de floraison :** 05-mai, 06-juin, 07-juillet, 08-août

### Fruits

**Période de récolte :** 06-juin, 07-juillet

### Morphologie

**Largeur :** 0,8m

### Divers

**Indigène :** oui

