

Carduus nutans L., 1753 (Chardon penché)

Identifiants : 889/carnut

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze ([Le Potager de mes/nos Rêves](#))
Dernière modification le 27/09/2020

- Classification/taxinomie :
 - Famille : Compositae ;
 - Nom complet : Carduus nutans subsp. nutans ;
- Nom(s) anglais et/ou international(aux) : musk thistle, buck thistle, nodding thistle , cardo (es) ;

 s séchées<5μ, réceptacle floral<27  (jeunes tiges crues<27μ, tige : moëlle cuiteμ<~0,<~27

- Note : **
- Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) : Feuille (tiges {moëlleμ{{0(5(+),+x)μ/coeurμ27(+x)μ} cuiteμ(dp*)μ {bouillieμ0(5(+),+x),27(+x)μ} [nourriture/alimentμ{{{dp*)μ {comme les aspergesμ{{{5(+)}μ] ; et jeunes tiges cruesμ{{{27(+x)μ} et fleur (réceptacle floral cru ou cuitμ{{{27(+x)μ} [nourriture/alimentμ{{{dp*)μ] ; fleurs séchées [agent de caillage/coagulation / caille-lait]μ{{{5(+)}μ} comestiblesμ0(5(+),+x)μ. ;

Huile, tigeμ{{{5(+x)μ}. La moëlle (coeur) de la tige est consommée bouillie à l'eauμ{{{0(~5(+),+x),{{{~27(+x)μ} ; elle est dite avoir un goût agréable, et même délicieux ; elle est consommée comme les asperges. Les fleurs séchées sont utilisées comme agent de caillage/coagulation / caille-lait pour les laits végétaux, etc...μ{{{~5(+)}μ. ;



Précautions à prendre :

néant, inconnus ou indéterminés.

- Catégories : pscf, pscm ;
- Illustration(s) (photographie(s) et/ou dessin(s)):

Par Thomé O.W. (Flora von Deutschland Österreich und der Schweiz, Tafeln, vol. 4: t. 599, 1885), via [plantillustrations.org](#)

- Liens, sources et/ou références :
 - ["Plants For a Future" \(en anglais\) et sa traduction Plantes d'Avenir ;](#)
 - **Wikipedia :**
 - https://fr.wikipedia.org/wiki/Chardon_pench%C3%A9 (en français) ;
 - https://de.wikipedia.org/wiki/Nickende_Distel (source en anglais) ;
 - https://en.wikipedia.org/wiki/Carduus_nutans (source en anglais) ;

- **Tela Botanica** : <https://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-13262-synthese> ;
- **FloreAlpes** : https://www.floreAlpes.com/fiche_chardonpenche.php ;

dont classification :

- ["The Plant List" \(en anglais\)](#) ;
- ["GRIN" \(en anglais\)](#) ;
- [INPI \(recherche. en anglais\)](#) ;

dont Google (recherche de/pour) "Carduus nutans" : [pages](#), [images](#) / "Chardon penché" : [pages](#) ;

dont livres et bases de données : 0"FOOD PLANTS INTERNATIONAL " (en anglais), 27Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 69, par Louis Bubenicek) ;

dont biographie/références de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

Ambasta S.P. (Ed.), 2000, The Useful Plants of India. CSIR India. p 105 ; Bircher, A. G. & Bircher, W. H., 2000, Encyclopedia of Fruit Trees and Edible Flowering Plants in Egypt and the Subtropics. AUC Press. p 83 ; Bodkin, F., 1991, Encyclopedia Botanica. Cornstalk publishing, p 214 ; Cribb, A.B. & J.W., 1976, Wild Food in Australia, Fontana. p 135 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 35 ; Hussey, B.M.J., Keighery, G.J., Cousens, R.D., Dodd, J., Lloyd, S.G., 1997, Western Weeds. A guide to the weeds of Western Australia. Plant Protection Society of Western Australia. p 90 ; Hyde-Wyatt, B.H. & Morris D.I., 1975, Tasmanian Weed Handbook. Dept of Ag Tasmania. p 28 ; Lamp, C & Collet F., 1989, Field Guide to Weeds in Australia. Inkata Press. p 52 ; Lazarides, M. & Hince, B., 1993, Handbook of Economic Plants of Australia, CSIRO. p 48 ; Loughmiller, C & L., 1985, Texas Wildflowers. A Field Guide. University of Texas, Austin. p 49 ; Low, T., 1991, Wild Herbs of Australia and New Zealand. Angus & Robertson. p 34, 126 ; Orhan, I., et al., 2009, Antiviral activity and cytotoxicity of the lipophilic extracts of various edible plants and their fatty acids. Food Chemistry 115: 701-705 ; Paczkowska, G. & Chapman, A.R., 2000, The Western Australian Flora. A Descriptive Catalogue. Western Australian Herbarium. p 158 ; Sp. pl. 2:821. 1753 ; Tasmanian Herbarium Vascular Plants list p 6