

Carthamus tinctorius L., 1753 (Carthame des teinturiers)

Identifiants : 6781/cartin

Association du Potager de mes/nos Rêves (<https://lepotager-demesreves.fr>)

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 26/04/2024

• **Classification phylogénétique :**

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Dicotylédones vraies ;
- Clade : Astéridées ;
- Clade : Campanulidées ;
- Ordre : Asterales ;
- Famille : Asteraceae ;

• **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Asterales ;
- Famille : Asteraceae ;
- Genre : Carthamus ;

• **Synonymes :** *Carthamus inermis* Hegi, *Carthamus tinctorius* L. var. *angustifolius* Wiesner, *Carthamus tinctorius* L. var. *inermis* Schweinf ;

• **Synonymes français :** carthame, safran des teinturiers, safran bâtard, carthame officinale, safran du Mexique, safran d'Allemagne, safranon, safre ;

• **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** safflower, dyer's-saffron, false saffron, hong hua (cn transcrit), hong lan hua (cn transcrit), Färber-Saflor (de), Färberdistel (de), falscher Safran (de), Saflor (de), cartamo (it), zaffrone (it), beni-bana (jp romaji), iskkot (ko transcrit), açafior (pt), açafirão-bastardo (pt), açafroa (pt), alazor (es), azafrán bastardo (es), cártamo (es), alizeti ya miba (sw), kartamu (sw), safflor (sv) ;



• **Note comestibilité :** ****

• **Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) :**

Fleur (fleurs^{27(+x)} [nourriture/aliment^{{{(dp*)}}} : colorant^{27(+x)} alimentaire^(dp*)]) et fruit (extrait^(dp*) graines {huile}^{{{(27(+x))}}} [nourriture/aliment^{{{(dp*)}}} : huile alimentaire^{{{(27(+x))}}}]) comestibles.

Détails :

Plante largement cultivée dans le monde^{{{(27(+x))}}}. Elle a également été utilisée comme agent de coagulation / caillage (caille-lait) pour la préparation de fromage^{{{(dp*)}}}.

Les jeunes pousses et feuilles sont consommées cuites ou crues. Ils peuvent être assaisonnés avec de la sauce soja. Les graines sont décortiquées et torréfiées. Ils sont consommés comme collations. Ils sont également utilisés dans les chutneys. L'huile de graines est utilisée en cuisine et comme huile de salade. (Cela peut être fait en faisant bouillir les graines et en flottant sur l'huile.) _X000B_ Les pétales comestibles séchés sont utilisés pour colorer les aliments. Ils peuvent donner des colorants rouges ou jaunes. Les pétales légèrement amers peuvent être cuits avec du riz

Partie testée : graines^{{{(0(+x))}}} (traduction automatique)

Original : Seeds^{{{(0(+x))}}}

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro- vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
5.6	2163	517	16.18	5	0	4.9	5.5



néant, inconnus ou indéterminés. néant, inconnus ou indéterminés.

- Note médicinale : ***

- Illustration(s) (photographie(s) et/ou dessin(s)):



Par Johann Georg Sturm (Painter: Jacob Sturm) (domaine public), via wikimedia

- Autres infos :

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- Distribution :

Il pousse dans les zones tropicales et tempérées. Il fait mieux dans les régions plus sèches. Il ne peut tolérer l'engorgement. Il ne convient pas aux basses tropiques humides. Il a besoin d'une bonne saison sèche pour sécher. Il résiste à la sécheresse. Il peut supporter le vent et la salinité. Des températures élevées peuvent entraîner une mauvaise germination. Il fait mieux là où les températures sont en moyenne de 17 à 20 ° C. À l'équateur, il peut pousser à 1600-2000 m d'altitude, mais le plus souvent dans d'autres régions, il pousse en dessous de 900 m d'altitude. Il pousse à 3000 m d'altitude en Ethiopie. Un pH de 5 à 8 convient. Il peut pousser dans des endroits arides. Il peut pousser dans les sols salés et alcalins. Il convient aux zones de rusticité 4-10. Herbarium de Tasmanie^{{{{0+*}}}} (traduction automatique).

Original : It grows in both tropical and temperate zones. It does better in drier regions. It cannot tolerate waterlogging. It does not suit the low wet tropics. It needs a good dry season for drying. It is resistant to drought. It can stand some wind and salinity. High temperatures can result in poor seed set. It does best where temperatures are 17-20°C on average. At the equator it can grow at 1600-2000 m altitude but most commonly in other regions it grows below 900 m altitude. It grows to 3,000 m altitude in Ethiopia. A pH of 5-8 is suitable. It can grow in arid places. It can grow in salty and alkaline soils. It suits hardiness zones 4-10. Tasmania Herbarium^{{{{0+*}}}}.

- Localisation :

*Afrique, Afghanistan, Argentine, Asie, Australie, Autriche, Bangladesh, Botswana, Grande-Bretagne, Burkina Faso, Cambodge, Canada, Canaries, Amérique centrale, Chili, Chine *, République tchèque, République dominicaine, Afrique de l'Est, Égypte, Éthiopie, Europe, France, Allemagne, Grèce, Hawaï, Himalaya, Inde *, Indochine, Indonésie, Iran, Irak, Israël, Italie, Jamaïque, Japon, Jordanie, Kazakhstan, Kenya, Koweït, Laos, Macédoine, Malaisie, Mali, Méditerranée *, Mexique, Mozambique, Myanmar, Népal, Nigéria, Afrique du Nord, Amérique du Nord, Pacifique, Palestine, Philippines, Portugal, Roumanie, Asie du Sud-Est, Slovaquie, Slovénie, Afrique du Sud, Afrique australe, Amérique du Sud, Espagne, Sri Lanka, Soudan, Syrie, Tadjikistan, Tanzanie, Tasmanie, Tibet, Turquie, USA, Ouzbékistan, Afrique de l'Ouest, Antilles, Yougoslavie, Zambie, Zimbabwe*^{{{{0+*}}}} (traduction automatique).

Original : Africa, Afghanistan, Argentina, Asia, Australia, Austria, Bangladesh, Botswana, Britain, Burkina Faso, Cambodia, Canada, Canary Island, Central America, Chile, China, Czech Republic, Dominican Republic, East Africa, Egypt, Ethiopia, Europe, France, Germany, Greece, Hawaii, Himalayas, India*, Indochina, Indonesia, Iran, Iraq, Israel, Italy, Jamaica, Japan, Jordan, Kazakhstan, Kenya, Kuwait, Laos, Macedonia, Malaysia, Mali, Mediterranean*, Mexico, Mozambique, Myanmar, Nepal, Nigeria, North Africa, North America, Pacific, Palestine, Philippines, Portugal, Romania, SE Asia, Slovakia, Slovenia, South Africa, Southern Africa, South America, Spain, Sri Lanka, Sudan, Syria, Tajikistan, Tanzania, Tasmania, Tibet, Turkey, USA, Uzbekistan, West Africa, West Indies,*

Yugoslavia, Zambia, Zimbabwe^{{{{0(+x)}}}.

◦ **Notes :**

Il existe 14 espèces de Carthamus. Ce sont des plantes comme des chardons. Ils sont pour la plupart méditerranéens^{{{{0(+x)}} (traduction automatique)}.

Original : There are 14 Carthamus species. They are thistle like plants. They are mostly Mediterranean^{{{{0(+x)}}}.

• **Liens, sources et/ou références :**

◦ **Jardin! L'Encyclopédie** : https://nature.jardin.free.fr/1104/carthamus_tinctorius.html ;

◦ : ;

◦ **Wikipedia** :

- [https://fr.wikipedia.org/wiki/Carthame_des_teinturiers_\(en_français\)](https://fr.wikipedia.org/wiki/Carthame_des_teinturiers_(en_français)) ;

- [https://en.wikipedia.org/wiki/Safflower_\(source_en_anglais\)](https://en.wikipedia.org/wiki/Safflower_(source_en_anglais)) ;

◦ ⁵"Plants For a Future" (en anglais) : https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Carthamus_tinctorius ;

dont classification :

◦ "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/gcc-123195 ;

dont livres et bases de données : ²⁷Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 70, par Louis Bubenicek) ;

dont biographie/références de ⁰"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

Agent de coagulation / caillage (caille-lait)

https://www.richters.com/newdisplay.cgi?page=./QandA/Culinary/20040213-1.html&cart_id=421804.4625