

Cirsium arvense (L.) Scop., 1772 (Cirse des champs)

Identifiants : 1048/cirarv

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze ([Le Potager de mes/nos Rêves](#))
Dernière modification le 19/09/2020

- Classification/taxinomie :

- Famille : Compositae ;

- Nom(s) anglais et/ou international(aux) : perennial thistle, creeping thistle, Californian thistle, Canada thistle, Canadian thistle, stioppone, stramontano, perticone , Acker-Distel (de) ;

 (jeunes tiges, pousses et  sμ<~0,<~27  0μ ( sμ<5,<27

- Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) : Racineμ0(5(+),+x)μ (jeunes et/ou tendresμ{{{(dp*)}μ racines crues ou cuitesμ{{{~5(+),{{(27(+x)μ} et feuille (jeunesμ0(5(+),+x)μ tigesμ0(5(+),+x),27(+x)μ, poussesμ0(+x)μ et feuillesμ0(5(+),+x)μ crues ou cuitesμ{{{5(+)}μ {ex. : en salades ou comme potherbeμ{{{(dp*)(1)μ} ; et feuilles [agent de coagulation / caille -laitμ{{{~0(5(+),+x)(dp*)μ} comestiblesμ0(5(+),+x)μ. ;

La racine peut être consommée crue, cuiteμ{{{~5(+),{{(27(+x)μ} ou grilléeμ{{{27(+x)μ}, la première annéeμ{{{~5(+)}μ ; nutritif, mais plutôt fade, il vaut mieux l'utiliser en mélange avec d'autres légumes.

Les jeunes pousses et les tiges florales sont cuites et consommées comme légumeμ{{{0(+x)μ}. Les tiges sont aussi mangées cruesμ{{{27(+x)μ} ou épluchés et cuites comme les asperges ou la rhubarbeμ{{{5(+)}μ. Les jeunes feuilles sont utilisées dans les soupes de légumesμ{{{0(+x)μ}. Les feuilles peuvent être mangées crues ou cuites mais le goût est assez fade et les épines/piquants doivent être retiré(e)s avant consommation ; non seulement c'est plutôt fastidieux, mais il ne reste ensuite qu'une très petite partie consommable. Les feuilles sont également utilisées pour la coagulation des laits végétaux, etc...μ{{{~0(+x),{{(5(+)}μ (agent de caillage/coagulation / caille-laitμ{{{(dp*)μ}. ;



Précautions à prendre :

La racine est susceptible d'être riche en inuline, un amidon qui ne peut pas être digéré par certaines personnes ; cet amidon passe donc directement à travers le système digestif et, chez certaines personnes, fermente pour produire des flatulencesμ<5(+)}μ.

- Catégories : pscf, pscm ;

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

De gauche à droite :

Par Kops et al. J. (*Flora Batava*, vol. 5: t. 343, 1828), via plantillustrations.org

Par Thomé O.W. (*Flora von Deutschland Österreich und der Schweiz, Tafeln*, vol. 4: t. 600, 1885), via plantillustrations.org

Par Oeder G.C. (*Flora Danica*, Hft 11, t. 644, 1761-1883), 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/Cirse_des_champs (en français) ;
- **Tela Botanica** : <https://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-17468-synthese> ;
- **FloreAlpes** : https://www.florealpes.com/fiche_circiumarvense.php ;

dont classification :

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

dont Google (recherche de/pour) "*Cirsium arvense*" : [pages](#), [images](#) | "*Cirse des champs*" : [pages](#) ;

dont livres et bases de données : 0"*FOOD PLANTS INTERNATIONAL*" (en anglais), 27*Dictionnaire des plantes comestibles* (livre, page 86, par Louis Bubenicek), 241"*Cheesemaking Practice*" (livre en anglais, pages 157 et 158, par Reg Scott, R. Richard Kennet) ;

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

Ambasta, S.P. (Ed.), 2000, *The Useful Plants of India*. CSIR India. p 126 ; Bircher, A. G. & Bircher, W. H., 2000, *Encyclopedia of Fruit Trees and Edible Flowering Plants in Egypt and the Subtropics*. AUC Press. p 83 (*As Carduus arvensis*) ; Blamey, M and Grey-Wilson, C., 2005, *Wild flowers of the Mediterranean*. A & C Black London. p 452 ; Cormack, R. G. H., 1967, *Wild Flowers of Alberta*. Commercial Printers Edmonton, Canada. p 362 ; Duke, J.A., 1992, *Handbook of Edible Weeds*. CRC Press. p 74 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 36 ; *Fl. carniol.* ed. 2, 2:126. 1772 ; Harris, S., Buchanan, A., Connolly, A., 2001, *One Hundred Islands: The Flora of the Outer Furneaux*. Tas Govt. p 135 ; 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 94 ; Hyde-Wyatt, B.H. & Morris D.I., 1975, *Tasmanian Weed Handbook*. Dept of Ag Tasmania. p 29 ; Lamp, C & Collet F., 1989, *Field Guide to Weeds in Australia*. Inkata Press. p 77 ; Lazarides, M. & Hince, B., 1993, *Handbook of Economic Plants of Australia*, CSIRO. p 60 ; MacKinnon, A., et al, 2009, *Edible & Medicinal Plants of Canada*. Lone Pine. p 368 ; Paczkowska, G. & Chapman, A.R., 2000, *The Western Australian Flora. A Descriptive Catalogue*. Western Australian Herbarium. p 160 ; Pieroni, A., 1999, *Gathered wild food plants in the Upper Valley of the Serchio River (Garfagnana), Central Italy*. *Economic Botany* 53(3) pp 327-341 ; *Plants for a Future* database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <http://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; Stern, G., 1986, *Australian Weeds. A Source of Food and Medicine*. Harper & Row. p 194 ; *Tasmanian Herbarium Vascular Plants list* p 6