

# **Cirsium oleraceum (L.) Scop., 1772**

## **(Cirse faux épinard)**

**Identifiants : 2972/cirole**

**Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze ([Le Potager de mes/nos Rêves](#))**  
**Dernière modification le 30/09/2020**

- **Classification/taxinomie :**

- **Famille : Compositae ;**

- **Synonymes français : cirse potager, chardon-des-prés, blanc-ursine sauvage ;**



- **Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) : Racine (jeunes et/ou tendres)1µ, feuille (jeunes et/ou tendres/molles, dont tiges et pousses ; crues ou cuites)1µ {ex. : en salades ou comme potherbe}1µ) et fleur1µ (capitules : bourgeons et pétales)1µ comestibles.**

**La genre a également été utilisée comme agent de coagulation / caillage (caille-lait) pour la préparation de fromage1µ.**



**Précautions à prendre :**

**néant, inconnus ou indéterminés.**

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

**De gauche à droite :**

**Kops et al. J. (Flora Batava, vol. 14: t. 1046, 1872), via [plantillustrations.org](#)  
Par Franz Xaver (Travail personnel), via [Wikimedia Commons](#)**

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

**dont classification :**

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

**dont Google (recherche de/pour) "Cirsium oleraceum" : [pages](#), [images](#) / "Cirse faux épinard" : [pages](#) ;**

**dont livres et bases de données : 1Plantes sauvages comestibles (livre pages 146 et 147, par S.G. Fleischhauer, J. Guthmann et R. Spiegelberger), 241"Cheesemaking Practice" (livre en anglais, pages 157 et 158, par Reg Scott,R. Richard Kennet) ;**