

# Cynara cardunculus L., 1753 (Cardon)

Identifiants : 1303/cynscb

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze ([Le Potager de mes/nos Rêves](#))  
Dernière modification le 23/09/2020

- Classification/taxinomie :

- Famille : Compositae ;

- Synonymes français : carde, cardonette (cardonnette), chardon d'Espagne, cardon d'Espagne, chardonnerette, chardonette (chardonnette), artichaut épineux, artichaut sauvage, artichaut carde ;
- Nom(s) anglais et/ou international(aux) : cardoon, prickly artichoke, korchef, gernina, tindjara, artichoke, artichoke thistle, globe artichoke, Scotch thistle, Scottish thistle, Spanish artichoke , Artischocke (de), Gemüseartischocke (de), Kardone (de), carciofo (it), cardo (pt), cardo (es), cardo de comer (es), kardon (sv) ;



- Note : \*\*\*

- Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) : Fleur $\mu_{0(+x)}$  (capitules {crus ou cuits} $\mu_{27(+x)}$  [nourriture/aliment $\mu_{dp}$ ], feuille (feuilles $\mu_{0(+x)}$ ) et tiges $\mu_{0(+x)}$  (pédoncules $\mu_{27(+x)}$ ) : cardes) cuites $\mu_{27(+x)}$  [nourriture/aliment $\mu_{dp}$ ], racine $\mu_{0(+x)}$  comestibles $\mu_{0(+x)}$  ;

Plante cultivée comme potagère ; plusieurs cultivars $\mu_{27(+x)}$ . Les bourgeons/boutons (capitules) floraux sont consommés crus ou cuits (généralement bouillis) comme substitut d'artichaut ; ils sont un peu plus petits et donc encore plus fastidieux à utiliser ; on les récolte juste avant que les fleurs ne s'ouvrent ; seule le fond de chaque bractée se mange, plus le «coeur» ou la base à partir de laquelle les pétales se développent ; le goût est doux et agréable et est ressenti par certaines personnes comme plus délicat que l'artichaut. Les tiges cuites sont utilisées comme un substitut de céleri ; il est préférable de buter les tiges à mesure qu'elles grandissent pour les blanchir et réduire leur amertume ; ces tiges blanchies peuvent ensuite être consommées cuites ou en salade ; en Italie, des bandes/bandelettes brutes des tiges sont trempées dans l'huile d'olive ; celles-ci sont reportées comme étant trop amères lorsqu'elles sont consommées crues. Les jeunes feuilles sont crues ou cuites ; elles ont été consommées comme salade par les Romains ; elles sont plutôt amères. La racine, cuite/cuisinée comme le panais, est tendre, épaisse et charnue, avec une saveur agréable $\mu_{5(+)}$ . Les feuilles $\mu_{dp}$  et les fleurs séchées sont un substitut de présure, utilisé pour cailler les laits végétaux $\mu_{\sim 5(+)}$  (agent de caillage/coagulation / caille-lait $\mu_{dp}$ ). Feuilles cuites comme pothebe $\mu_{dp}$  ;



Précautions à prendre :

néant, inconnus ou indéterminés.

- Catégories : pscf ;

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

De gauche à droite :

Curtis's *Botanical Magazine* (vol. 55 [ser. 2, vol. 2]: t. 2862, 1828) [W.J.H.], via [plantillustrations.org](http://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/Cardon\\_\(en\\_français\)](https://fr.wikipedia.org/wiki/Cardon_(en_français)) ;
- **Tela Botanica** : <https://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-20526> ;
- **supertoinette** : **fiche cuisine** : <https://www.supertoinette.com/fiche-cuisine/527/cardon.html> ;
- **Recettes de Cuisine** : <https://www.recettesdecuisine.tv/recette-i39-f3/cardons/recette+cardons.html> ;
- **Webjardinier** : [https://www.webjardinier.com/index.php?mod=page&ac=page&id\\_page=22](https://www.webjardinier.com/index.php?mod=page&ac=page&id_page=22) ;

**dont classification :**

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

**dont Google (recherche de/pour) "Cynara cardunculus" :** [pages](#), [images](#) | **"Cardon" :** [pages](#) ;

**dont livres et bases de données :** *"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" (en anglais)*, *27Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 110, par Louis Bubenicek)* ;

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

Bianchini, F., Corbetta, F., and Pistoia, M., 1975, *Fruits of the Earth*. Cassell. p 60 ; Blamey, M and Grey-Wilson, C., 2005, *Wild flowers of the Mediterranean*. A & C Black London. p 454 ; BOUQUET ; Bremness, L., 1994, *Herbs. Collins Eyewitness Handbooks*. Harper Collins. p 162 ; Brickell, C. (Ed.), 1999, *The Royal Horticultural Society A-Z Encyclopedia of Garden Plants*. Convent Garden Books. p 331 ; Brouk, B., 1975, *Plants Consumed by Man*. Academic Press, London. p 94 ; Cribb, A.B. & J.W., 1976, *Wild Food in Australia*, Fontana. p 135 ; Cundall, P., (ed.), 2004, *Gardening Australia: flora: the gardener's bible*. ABC Books. p 457 ; Dashorst, G.R.M., and Jessop, J.P., 1998, *Plants of the Adelaide Plains & Hills*. Botanic Gardens of Adelaide and State Herbarium. p 156 ; Della, A., et al, 2006, *An ethnobotanical survey of wild edible plants of Paphos and Larnaca countryside of Cyprus*. *J. Ethnobiol. Ethnomed.* 2:34 ; Ertug, F., 2004, *Wild Edible Plants of the Bodrum Area. (Mugla, Turkey)*. *Turk. J. Bot.* 28 (2004): 161-174 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 37 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 257 ; Hibbert, M., 2002, *The Aussie Plant Finder 2002, Florilegium*. p 79 ; 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 96 ; Jardin, C., 1970, *List of Foods Used In Africa*, *FAO Nutrition Information Document Series No 2*.p 73 ; Joyce, D., 1998, *The Garden Plant Selector*. Ryland, Peters and Small. p 219 ; Kays, S. J., and Dias, J. C. S., 1995, *Common Names of Commercially Cultivated Vegetables of the World in 15 languages*. *Economic Botany*, Vol. 49, No. 2, pp. 115-152 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, *The Cambridge World History of Food*. CUP p 1745 ; Lamp, C & Collet F., 1989, *Field Guide to Weeds in Australia*. Inkata Press. p 94 ; Lazarides, M. & Hince, B., 1993, *Handbook of Economic Plants of Australia*, CSIRO. p 73 ; Low, T., 1992, *Bush Tucker. Australia's Wild Food Harvest*. Angus & Robertson. p 174 ; Macmillan, H.F. (Revised Barlow, H.S., et al), 1991, *Tropical Planting and Gardening*. Sixth edition. Malayan Nature Society. Kuala Lumpur. p 362 ; Martin, F.W. & Ruberte, R.M., 1979, *Edible Leaves of the Tropics*. Antillian College Press, Mayaguez, Puerto Rico. p 184 ; Paczkowska, G. & Chapman, A.R., 2000, *The Western Australian Flora. A Descriptive Catalogue*. Western Australian Herbarium. p 161 ; *Plants for a Future database*, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <http://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; Rigat, M et al, 2009, *Ethnobotany of Food Plants in the High River Ter Valley (Pyrenees, catalonia, Iberian Peninsula): Non-Crop Food Vascular Plants and Crop Food Plants with medicinal Properties*. *Ecology of Food and Nutrition*, 48:303-327 ; *Royal Botanic Gardens, Kew (1999). Survey of Economic Plants for Arid and Semi-Arid Lands (SEPASAL) database*. Published on the Internet; <http://www.rbgkew.org.uk/ceb/sepasal/internet> [Accessed 11th April 2011] ; Schneider, E., 2001, *Vegetables from Amaranth to Zucchini: The essential reference*. HarperCollins. p 143 ; *Sp. pl.* 2:827. 1753 ; Terra, G.J.A., 1973, *Tropical Vegetables*. *Communication 54e Royal Tropical Institute, Amsterdam*, p 43 ; Tronickova, E. & Krejcova, Z., 1987, *Ortaggi*, *Istituto Geografico de Agostini, Cecoslovacchia*. p 112 ; USDA, ARS, National Genetic Resources Program. *Germplasm Resources Information Network - (GRIN)*. [Online Database] National Germplasm Resources Laboratory, Beltsville, Maryland. Available: [www.ars-grin.gov/cgi-bin/npgs/html/econ.pl](http://www.ars-grin.gov/cgi-bin/npgs/html/econ.pl) (10 April 2000) ; VAN ETTEN et al ; [www.chileflora.com](http://www.chileflora.com)