

Scolymus hispanicus L., 1753 (Chardon d'Espagne)

Identifiants : 3082/scohiP

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

- **Classification/taxinomie :**
 - **Famille :** Compositae ;
- **Synonymes français :** scolyme d'Espagne, cardonnette, cardon d'Espagne, cardousse, épine jaune, scolyme, cardouble, cardouille, chardon jaune, cardoufle, carduille (faute d'orthographe ? (qp*)) ;
- **Nom(s) anglais et/ou international(aux) :** common golden thistle, Spanish oyster thistle, golden thistle, Spanish oysterplant (Spanish oyster plant), Spanish salsify, sunnariah (au) , cardillo (local), tagarninas (local), Goldwurz (de), spanische Golddistel (de), cardo scolimo (it), cardo-dourado (pt,br), cardo-dourado-espanhol (pt,br), cardillo (es), tagarnina (es), spansk taggfibbla (sv) ;
- **Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) :** Partie(s) comestible(s)μ{{0(+x)μ : feuilles, racine, légume, tiges, fleursμ{{0(+x)μ.
Utilisation(s)/usage(s)μ{{0(+x)μ culinaires :
 - la racine épaisse peut être préparée de la même manière que les salsifis ; elle peut être consommée bouillie, en purée, ou cuite au four ; elle est utilisée comme substitut de café ;
 - les jeunes feuilles peuvent être cuites et consomméesμ{{0(+x)μ (ex. : comme potherbe ? (qp*)) ; les pétioles sont blanchis et consommés dans les salades ; ils sont également cuits et préparés avec de l'huile d'olive, du sel et du vinaigre ;
 - les fleurs sont utilisées pour falsifier le safranμ{{0(+x)μ.



Précautions à prendre :

ATTENTION : plante protégée en Pays de la Loire<TB.

- **Autres infos :** Variété bisannuelle à vivace. ;
- **Liens, sources et/ou références :**
 - **Wikipedia :**
 - [https://fr.wikipedia.org/wiki/Chardon_d'Espagne_\(en_français\)](https://fr.wikipedia.org/wiki/Chardon_d'Espagne_(en_français)) ;
 - [https://en.wikipedia.org/wiki/Scolymus_hispanicus_\(source_en_anglais\)](https://en.wikipedia.org/wiki/Scolymus_hispanicus_(source_en_anglais)) ;
 - **Tela Botanica :** <https://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-61831> ;

dont classification :

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

dont Google (recherche de/pour) "Scolymus hispanicus" : [pages](#), [images](#) / **"Chardon d'Espagne" :** [pages](#) ;

dont livres et bases de données : 0"FOOD PLANTS INTERNATIONAL (en anglais), 76Le Potager d'un curieux - histoire, culture et usages de 250 plantes comestibles peu connues ou inconnues (livre, pages 555 à 563, par A. Paillieux et D. Bois) ;

dont biographie/références de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

Blamey, M and Grey-Wilson, C., 2005, Wild flowers of the Mediterranean. A & C Black London. p 459 ; Cribb, A.B. & J.W., 1976, Wild Food in Australia, Fontana. p 160 ; Della, A., et al, 2006, An ethnobotanical survey of wild edible

plants of Paphos and Larnaca countryside of Cyprus. *J. Ethnobiol. Ethnomed.* 2:34 ; Dogan, Y. et al, 2013, *Wild Edible Plants sold in the Local Markets of Izmir, Turkey.* *Pak. J. Bot.* 45(S1): 177-184 ; 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 41 ; Gonzalez, J. A., et al, 2011, *The consumption of wild and semi-domesticated edible plants in the Arribes del Duero (Salamanca-Zamora, Spain): an alysis of traditional knowledge.* *Genetic. Resour Crop Evolution* 58:991-1006 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world.* p 599 ; Hernandez Bermejo, J.E., and Leon, J. (Eds.), 1994, *Neglected Crops. 1492 from a different perspective.* *FAO Plant Production and Protection Series No 26.* FAO, Rome. p 263, 328 ; INFOODSUpdatedFGU-list.xls ; Jardin, C., 1970, *List of Foods Used In Africa, FAO Nutrition Information Document Series No 2.*p 99 ; 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 ; Lamp, C & Collet F., 1989, *Field Guide to Weeds in Australia.* Inkata Press. p 258 ; Lazarides, M. & Hince, B., 1993, *Handbook of Economic Plants of Australia, CSIRO.* p 214 ; Lentini, F. and Venza, F., 2007, *Wild food plants of popular use in Sicily.* *J Ethnobiol Ethnomedicine.* 3: 15 ; Low, T., 1991, *Wild Herbs of Australia and New Zealand.* Angus & Robertson. p 37 ; Martin, F.W. & Ruberte, R.M., 1979, *Edible Leaves of the Tropics.* Antillian College Press, Mayaguez, Puerto Rico. p 186 ; *Plants for a Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK.* <http://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; Sanchez-Mata, M. C., et al, 2010, *Wild vegetables of the Mediterranean area as valuable sources of bioactive compounds.* *Genet. Resourc. Crop Evol.* 59:431-443 ; *Sp. pl.* 2:813. 1753 ; Tanji, A and Nassif, F., 1995, *Edible Weeds in Morocco.* *Weed Technology.* Vol. 9, No. 3, pp. 617-620 ; Terra, G.J.A., 1973, *Tropical Vegetables.* *Communication 54e Royal Tropical Institute, Amsterdam,* p 71 ; 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 (10 April 2000)