

Onopordum acanthium L. , 1753 (Chardon aux ânes)

Identifiants : 22198/onoaca

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 05/05/2024

- **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 : Onopordum ;

- **Synonymes français :** onopordon fausse-acanthe, chardon à feuilles d'acanthé, pet d'âne, herbe aux ânes, chardon d'Écosse, artichaut sauvage, chardon-acanthe, chardon bâtard, chardon velu, chardonnette sauvage, épine blanche des champs, grand chardon aux ânes, pédane ;

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** cotton thistle, Scotch thistle, heraldic thistle , Alcachofa gigante, Bogancs, Cardo blanco, Cardo borriqueno, Cardo pampa, Cardo peludo, Gangal ;



- **Note comestibilité :** **

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

Partie(s) comestible(s)^{{{0(+x)}}} : fleurs, tiges, feuilles^{{{0(+x)}}}.

Utilisation(s)/usage(s) comestible(s)^{{{0(+x)}}} :

-le réceptacle des fleurs et les tiges tendres sont pelées et bouillies et mangées ;

-une huile des graines est consommée^{{{0(+x)}}}.

Le réceptacle des fleurs et les tiges tendres sont pelés et bouillis et mangés. Une huile des graines est consommée. Les jeunes racines sont pelées et utilisées dans les salades. Ils sont cuits. Les feuilles basales sont pelées et utilisées dans les ragoûts



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

- **Note médicinale :** *

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

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

◦ **Distribution :**

Il pousse dans les endroits tempérés. Il pousse dans des endroits plus secs. En Argentine, il passe du niveau de la mer à 1000 m au-dessus du niveau de la mer. Il convient aux zones de rusticité 6-10. Herbar de Tasmanie^{{{(0+X)}}}
(traduction automatique)

Original : It grows in temperate places. It grows in drier places. In Argentina it grows from sea level to 1,000 m above sea level. It suits hardiness zones 6-10. Tasmania Herbarium^{{{(0+X)}}}.

◦ **Localisation :**

Afghanistan, Afrique, Argentine, Asie, Australie, Bosnie, Brésil, Canada, Chili, Chine, République tchèque, Europe, France, Grèce, Hongrie, Inde, Italie, Kazakhstan, Kirghizistan, Libye, Macédoine, Méditerranée, Nouvelle-Zélande, Nord Afrique, Amérique du Nord, Pakistan, Portugal, Russie, Slovénie, Amérique du Sud, Espagne, Tadjikistan, Tasmanie, Turquie, Turkménistan, Uruguay, USA, Ouzbékistan*^{{{(0+X)}}} (traduction automatique)

Original : Afghanistan, Africa, Argentina, Asia, Australia, Bosnia, Brazil, Canada, Chile, China, Czech Republic, Europe, France, Greece, Hungary, India, Italy, Kazakhstan, Kyrgyzstan, Libya, Macedonia, Mediterranean, New Zealand, North Africa, North America, Pakistan, Portugal, Russia, Slovenia, South America, Spain, Tajikistan, Tasmania, Turkey, Turkmenistan, Uruguay, USA, Uzbekistan*^{{{(0+X)}}}.

◦ **Notes :**

Il existe environ 40 espèces d'Onopordum. Ce sont des chardons de la région méditerranéenne^{{{(0+X)}}} (traduction automatique)

Original : There are about 40 Onopordum species. They are thistle of the Mediterranean region^{{{(0+X)}}}.

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

◦ **Wikipedia :**

- [https://fr.wikipedia.org/wiki/Chardon_aux_%C3%A2nes_\(en_français\)](https://fr.wikipedia.org/wiki/Chardon_aux_%C3%A2nes_(en_français)) ;
- https://en.wikipedia.org/wiki/Onopordum_acanthium // <https://de.wikipedia.org/wiki/Eseledistel> (source en anglais) ;

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

dont classification :

◦ "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/gcc-90654 ;

dont livres et bases de données : ⁰"Food Plants International" (en anglais) ;

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

Blamey, M and Grey-Wilson, C., 2005, Wild flowers of the Mediterranean. A & C Black London. p 453 ; Bodkin, F., 1991, Encyclopædia Botanica. Cornstalk publishing, p 743 ; Bremness, L., 1994, Herbs. Collins Eyewitness Handbooks. Harper Collins. p 262 ; Cribb, A.B. & J.W., 1976, Wild Food in Australia, Fontana. p 163 ; Cundall, P., (ed.), 2004, Gardening Australia: flora: the gardener's bible. ABC Books. p 952 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 41 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), Sturtevant's edible plants of the world. p 449 ; Hyde-Wyatt, B.H. & Morris D.I., 1975, Tasmanian Weed Handbook. Dept of Ag Tasmania. p 32 ; Jardin, C., 1970, List of Foods Used In Africa, FAO Nutrition Information Document Series No 2.p 92 (As Onopordum sp probably Onopordum acanthium) ; Lamp, C & Collet F., 1989, Field Guide to Weeds in Australia. Inkata Press. p 188 ; Lazarides, M. & Hince, B., 1993, Handbook of Economic Plants of Australia, CSIRO. p 174 ; Low, T., 1991, Wild Herbs of Australia and New Zealand. Angus & Robertson. p 34 ; Plants For A Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <https://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; Sp. pl. 2:827. 1753 ; Tasmanian Herbarium Vascular Plants list p 6