

# ***Onopordum illyricum L.***

**Identifiants : 22206/onoill**

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

**Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze**

**Dernière modification le 06/05/2024**

- **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 ;

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Cotton Thistle, Illyrian cottonthistle , Anapordo, Napordo ;**



- **Note comestibilité : \***

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

**Parties comestibles : tiges, racines, graines - café, boutons floraux<sup>(((0+xx) traduction automatique)</sup> | Original : Stems, Roots, Seeds - coffee, Flower buds<sup>(((0+xx)</sup> Les graines ont été moulues et utilisées comme café. Les boutons floraux sont cuits et mangés comme un artichaut globe. Les feuilles sont utilisées pour le sarma en Turquie. Ils sont enroulés autour d'une garniture de riz ou de viande hachée. La partie interne des racines est consommée crue**



**néant, inconnus ou indéterminés.**

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

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

- <sup>5</sup>"Plants For a Future" (en anglais) : [https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Onopordum\\_illyricum](https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Onopordum_illyricum) ;

**dont classification :**

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

dont biographie/références de <sup>0</sup>"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

Biscotti, N. et al, 2018, *The traditional food use of wild vegetables in Apulia (Italy) in the light of Italian ethnobotanical literature*. *Italian Botanist* 5:1-24 ; Dogan, Y., et al, 2015, *Of the importance of a leaf: the ethnobotany of sarma in Turkey and the Balkans*. *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine*, 11:56 ; Ertug, F., 2004, *Wild Edible Plants of the Bodrum Area. (Mugla, Turkey)*. *Turk. J. Bot.* 28 (2004): 161-174 ; Ertug, F, Yenen Bitkiler. *Resimli TÃ¼rkiye FlorasÃ± -I- Flora of Turkey - Ethnobotany supplement* ; Kargioglu, M. et al, 2010, *Traditional Uses of Wild Plants in the Middle Aegean Region*. *Human Ecology* 38:429-450 ; Lentini, F. and Venza, F., 2007, *Wild food plants of popular use in Sicily*. *J Ethnobiol Ethnomedicine*. 3: 15 ; Lim, T. K., *Edible Medicinal and Non-Medicinal Plants Volume 7 Flowers* ; Nebel, S., Pieroni, A. & Heinrich, M., 2006, *Ta cho`rta: Wild edible greens used in the Graecanic area in Calabria, Southern Italy*. *Appetite* 47 (2006) 333â€“342 ; Pieroni A, Nebel S, Santoro RF, Heinrich M., 2005, *Food for two seasons: culinary uses of non-cultivated local vegetables and mushrooms in a south Italian village*. *Int J Food Sci Nutr.* 56(4):245-72