

Carlina acaulis L., 1753 (Carline à tige courte)

Identifiants : 6716/caraca

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 02/05/2024

- 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 : Carlina ;
- Nom complet : Carlina acaulis subsp. acaulis ;

- Synonymes français : cardabelle, gardabelle, carline acaule, carline des Alpes, baromètre, baromètre du Berger, caméléon blanc, carline sans tige, chardon doré, chardon argenté, artichaut sauvage, carline noire, chardonnette, chardousse, cardavelle, loque ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : stemless carline thistle, cardo di S. Pellegrino , Babakalacs, Babakonty, Cardo di S. Pellegrino, Chardouso, Kontybaba, Navadna bodecì, Ea neÅ¾a, Pupava bezlodyzna, Scarzoni, Vilino sito ;



- Note comestibilité : **

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

Fleur (réceptacles floraux crus ou cuits^{[[27(+x)]]} [nourriture/aliment^{[[dp*]]}]) comestible.

Détails :

Le réceptacle floral^{[[0(+x)]]} est consommé cru^{[[27(+x)]]} dans les salades^{[[0(+x)]]} ou cuit^{[[27(+x)]]} (bouilli) comme l'artichaut, ou en confiture^{[[0(+x)]]}. Les fleurs desséchées caillent assez bien le lait, comme celles de la plupart de nos chardons^{[[243]]}.

Les feuilles sont utilisées pour faire cailler le lait^{[[0(+x)]]} (agent de coagulation / caillage (caille-lait, substitut de présure) pour la préparation de fromage). N.B. : le cardon dont certains noms sont identiques, à savoir "chardonnette" et "artichaut sauvage", est utilisé de la même manière (comme caille-lait)^{[[dp*]]}.

Le récipient à fleurs est bouilli et mangé comme l'artichaut. Ils sont utilisés dans les salades, bouillis ou en confiture. Les feuilles servent à cailler le lait

Partie testée : fleurs^{[[0(+x)]]} (traduction automatique)

Original : Flowers^{[[0(+x)]]}

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro-vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
0	0	0	0	0	0	0	0



ATTENTION : plante protégée en Alsace, Bourgogne et dans la France en général (lorsqu'un arrêté préfectoral existe). **ATTENTION** : plante protégée en Alsace, Bourgogne et dans la France en général (lorsqu'un arrêté préfectoral existe)^{[[[TB}.

- Note médicinale : **

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



Par Chaumeton F.P. (Flore médicale, vol. 2: t. 98, 1829), via plantillustrations

- Autres infos :

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- Distribution :

C'est une plante tempérée. Il pousse dans des pâturages pauvres sur des sols calcaires. C'est souvent dans des endroits caillouteux et rocheux. Il résiste à la sécheresse et au gel^{[[[0(+x) (traduction automatique)}.

Original : It is a temperate plant. It grows in poor pastures on limestone soils. It is often in stony and rocky places. It is resistant to drought and frost^{[[[0(+x)}.

- Localisation :

*Australie, Autriche, Balkans, Bosnie, Grande-Bretagne, République tchèque, Europe *, Italie, Allemagne, Hongrie, Macédoine, Pologne, Slovaquie, Slovénie, Espagne, Suisse*^{[[[0(+x) (traduction automatique)}.

Original : Australia, Austria, Balkans, Bosnia, Britain, Czech Republic, Europe, Italy, Germany, Hungary, Macedonia, Poland, Slovakia, Slovenia, Spain, Switzerland*^{[[[0(+x)}.

- Notes :

Il existe environ 20 à 28 espèces de Carlina^{[[[0(+x) (traduction automatique)}.

Original : There are about 20-28 Carlina species^{[[[0(+x)}.

- Liens, sources et/ou références :

- Tela Botanica : <https://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-14567> ;
- Jardin! L'Encyclopédie : https://nature.jardin.free.fr/vivace/ig_chardon_argente.htm ;

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/gcc-46634 ;

dont livres et bases de données : ²⁷ Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 70, par Louis Bubenicek), 241 "Cheesemaking Practice" (livre en anglais, pages 157 et 158, par Reg Scott, R. Richard Kennet), 241 "Cheesemaking Practice" (livre en anglais, pages 157 et 158, par Reg Scott, R. Richard Kennet), 243 Revue de thérapeutique medico-chirurgicale (livre, par Alcan) ;

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

Abbet, C., et al, 2014, *Ethnobotanical survey on wild alpine food plants in Lower and Central Valais (Switzerland)*. *Journal of Ethnopharmacology* 151 (2014) 624–634 ; Bircher, A. G. & Bircher, W. H., 2000, *Encyclopedia of Fruit Trees and Edible Flowering Plants in Egypt and the Subtropics*. AUC Press. p 84 ; Bodkin, F., 1991, *Encyclopedia Botanica*. Cornstalk publishing, p 215 ; Bremness, L., 1994, *Herbs*. Collins Eyewitness Handbooks. Harper Collins. p 158 ; Cerne, M., 1992, *Wild Plants from Slovenia used as Vegetables*. *Acta Horticulturae* 318 ; Christanell, A., et al, 2010, *The Cultural Significance of Wild Gathered Plant Species in Kartitsch (Eastern Tyrol, Austria) and the Influence of Socioeconomic Changes on Local Gathering Practices*. Chapter 3 in *Ethnobotany in the New Europe*. Berghahn Books. ; Denes, A., et al, 2012, *Wild plants used for food by Hungarian ethnic groups living in the Carpathian Basin*. *Acta Societatis Botanicorum Poloniae* 81 (4): 381-396 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 35 ; Ąukasz Ąuczaj and Wojciech M Szymański, 2007, *Wild vascular plants gathered for consumption in the Polish countryside: a review*. *J Ethnobiol Ethnomedicine*. 3: 17 ; Luczaj, L., 2012, *Ethnobotanical review of wild edible plants of Slovakia*. *Acta Societatis Botanicorum Poloniae* 81(4):245-255 ; Paoletti, M.G., Dreon, A.L., and Lorenzoni, G.G., 1995, *Pistic, Traditional Food from Western Friuli, NE Italy*. *Economic Botany* 49(1) pp 26-30 ; Pieroni, A., 1999, *Gathered wild food plants in the Upper Valley of the Serchio River (Garfagnana), Central Italy*. *Economic Botany* 53(3) pp 327-341 ; Pieroni, A., & Giusti, M. E., 2009, *Alpine Ethnobotany in Italy: Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine*. 5:32 ; *Plants for a Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK*. <http://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; Redzic, S. J., 2006, *Wild Edible Plants and their Traditional Use in the Human Nutrition in Bosnia-Herzegovina*. *Ecology of Food and Nutrition*, 45:189-232 ; Redzic, S., 2010, *Use of Wild and Semi-Wild Edible Plants in Nutrition and Survival of People in 1430 Days of Siege of Sarajevo during the War in Bosnia and Herzegovina (1992–1995)*. *Coll. Antropol* 34 (2010) 2:551-570 ; Simkova, K. et al, 2014, *Ethnobotanical review of wild edible plants used in the Czech Republic*. *Journal of Applied Botany and Food Quality* 88, 49-67 ; Sp. pl. 2:828. 1753