Cirsium arvense (L.) Scop., 1772
(Cirse des champs)

Identifiants : 7988/cirarv

Association du Potager de mes/nos Rêves (https://lepotager-demesreves.fr)
Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 17/04/2024

- ***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 : Cirsium ;***
- ***Synonymes : Carduus arvensis (L.) Robson, Cephalonoplos segetum (Bunge) Kitam, Cnicus arvensis Hoffm, et quelques autres ;***
- ***Synonymes français : chardon des champs, chardon du Canada, chardon des vignes, herbe aux varices, sarette ;***
- ***Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : perennial thistle, creeping thistle, Californian thistle, Canada thistle, Canadian thistle, stioppone, stramontano, perticone , Acker-Distel (de) ;***

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

Racine$^{0(5(+),+x)}$ (jeunes et/ou tendres$^{\{\{\{(dp*)}$ racines crues ou cuites$^{\{\{\{\sim\sim5(+),\{\{\{27(+x)}$) et feuille (jeunes$^{0(5(+),+x)}$ tiges$^{0(5(+),+x),27(+x)}$, pousses$^{0(+x)}$ et feuilles$^{0(5(+),+x)}$ crues ou cuites$^{\{\{\{5(+)}$ {ex. : en salades ou comme potherbe$^{\{\{\{(dp*)(1)}$} ; et feuilles [agent de coagulation / caille -lait$^{\{\{\{\sim\sim0(5(+),+x)(dp*)}$) comestibles$^{0(5(+x),+x)}$.

Détails :

La racine peut être consommée crue, cuite$^{\{\{\{\sim\sim5(+),\{\{\{27(+x)}$ ou grillée$^{\{\{\{27(+x)}$, la première année$^{\{\{\{\sim\sim5(+)}$; nutritif, mais plutôt fade, il vaut mieux l'utiliser en mélange avec d'autres légumes.

Les jeunes pousses et les tiges florales sont cuites et consommées comme légume$^{\{\{\{0(+x)}$. Les tiges sont aussi mangées crues$^{\{\{\{27(+x)}$ ou épluchés et cuites comme les asperges ou la rhubarbe$^{\{\{\{5(+)}$. Les jeunes feuilles sont utilisées dans les soupes de légumes$^{\{\{\{0(+x)}$. Les feuilles peuvent êtres mangées crues ou cuites mais le goût est assez fade et les épines/piquants doivent être retiré(e)s avant consommation ; non seulement c'est plutôt fastidieux, mais il ne reste ensuite qu'une très petite partie consommable. Les feuilles sont également utilisées pour la coagulation des laits végétaux, etc...$^{\{\{\{\sim\sim0(+x),\{\{\{5(+)}$ (agent de caillage/coagulation / caille-lait$^{\{\{\{(dp*)}$).

Les jeunes feuilles sont utilisées dans les soupes de légumes et les ragoûts. Les feuilles sont utilisées pour le sarma en Turquie. Ils sont enroulés autour d'une garniture de riz ou de viande hachée. Les jeunes pousses et les tiges de fleurs sont bouillies et consommées comme légume. Il a été utilisé pour cailler le lait. La partie charnue blanche des tiges est consommée crue après l'épluchage. Les racines sont consommées crues ou cuites

La racine est susceptible d'être riche en inuline, un amidon qui ne peut pas être digéré par certaines personnes ; cet amidon passe donc directement à travers le système digestif et, chez certaines personnes, fermente pour produire des flatulences.

Plante déclarée nuisible en France.La racine est susceptible d'être riche en inuline, un amidon qui ne peut pas être digéré par certaines personnes ; cet amidon passe donc directement à travers le système digestif et, chez certaines personnes, fermente pour produire des flatulences{{{5(+)}.

Plante déclarée nuisible en France{{{wiki}.

- ***Note médicinale : *****

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

De gauche à droite :

Par Kops et al. J. (Flora Batava, vol. 5: t. 343, 1828), via plantillustrations.org
Par Thomé O.W. (Flora von Deutschland Österreich und der Schweiz, Tafeln, vol. 4: t. 600, 1885), via plantillustrations.org
Par Oeder G.C. (Flora Danica, Hft 11, t. 644, 1761-1883), via plantillustrations.org
Par Joan Simon, via lepotager-demesreves

- ***Autres infos :***

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

  - ***Distribution :***

    Il pousse dans les régions tempérées et méditerranéennes. En Chine, il pousse entre 100 et 4300 m au-dessus du niveau de la mer. Herbier de Tasmanie. Au Sichuan{{{0(+x) (traduction automatique)}.

    Original : It grows in temperate and Mediterranean regions. In China it grows between 100-4,300 m above sea level. Tasmania Herbarium. In Sichuan{{{0(+x)}.

  - ***Localisation :***

    Afghanistan, Argentine, Asie, Australie, Grande-Bretagne, Canada, Caucase, Chili, Chine, Croatie, Estonie, Europe *, Malouines, Géorgie, Himalaya, Hongrie, Inde, Italie, Japon, Kazakhstan, Corée, Méditerranée, Mongolie, Népal, Nord Amérique, Pakistan, Russie, Amérique du Sud, Espagne, Tasmanie, Tibet, Turquie, USA{{{0(+x) (traduction automatique)}.

    Original : Afghanistan, Argentina, Asia, Australia, Britain, Canada, Caucasus, Chile, China, Croatia, Estonia, Europe*, Falklands, Georgia, Himalayas, Hungary, India, Italy, Japan, Kazakhstan, Korea, Mediterranean, Mongolia, Nepal, North America, Pakistan, Russia, South America, Spain, Tasmania, Tibet, Turkey, USA{{{0(+x)}.

  - ***Notes :***

    Il existe environ 150 à 250 espèces de Cirsium. Ils poussent dans les régions tempérées{{{0(+x) (traduction automatique)}.

    Original : There are about 150-250 Cirsium species. They grow in temperate regions{{{0(+x)}.

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

- ***Tela Botanica :*** https://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-17468-synthese ***;***
- ***FloreAlpes :*** https://www.florealpes.com/fiche_circiumarvense.php ***;***
- ***Wikipedia :***
  - https://fr.wikipedia.org/wiki/Cirse_des_champs (en français) ***;***

- ***[5]"Plants For a Future" (en anglais) :*** 5https://www.pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Cirsium+arvense ***;***

dont classification :

- ***"The Plant List" (en anglais) :*** www.theplantlist.org/tpl1.1/record/gcc-106632 ***;***
- ***"GRIN" (en anglais) :*** https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=100755 ***;***

dont livres et bases de données : [0]"Food Plants International" (en anglais), 27Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 86, par Louis Bubenicek), 241"Cheesemaking Practice" (livre en anglais, pages 157 et 158, par Reg Scott,R. Richard Kennet) ;

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

Ambasta, S.P. (Ed.), 2000, The Useful Plants of India. CSIR India. p 126 ; Bircher, A. G. & Bircher, W. H., 2000, Encyclopedia of Fruit Trees and Edible Flowering Plants in Egypt and the Subtropics. AUC Press. p 83 (As Carduus arvensis) ; Blamey, M and Grey-Wilson, C., 2005, Wild flowers of the Mediterranean. A & C Black London. p 452 ; Cormack, R. G. H., 1967, Wild Flowers of Alberta. Commercial Printers Edmonton, Canada. p 362 ; Duke, J.A., 1992, Handbook of Edible Weeds. CRC Press. p 74 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 36 ; Fl. carniol. ed. 2, 2:126. 1772 ; Harris, S., Buchanan, A., Connolly, A., 2001, One Hundred Islands: The Flora of the Outer Furneaux. Tas Govt. p 135 ; 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 94 ; Hyde-Wyatt, B.H. & Morris D.I., 1975, Tasmanian Weed Handbook. Dept of Ag Tasmania. p 29 ; Lamp, C & Collet F., 1989, Field Guide to Weeds in Australia. Inkata Press. p 77 ; Lazarides, M. & Hince, B., 1993, Handbook of Economic Plants of Australia, CSIRO. p 60 ; MacKinnon, A., et al, 2009, Edible & Medicinal Plants of Canada. Lone Pine. p 368 ; Paczkowska, G. & Chapman, A.R., 2000, The Western Australian Flora. A Descriptive Catalogue. Western Australian Herbarium. p 160 ; 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 ; Plants For A Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. https://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/ ; Stern, G., 1986, Australian Weeds. A Source of Food and Medicine. Harper & Row. p 194 ; Tasmanian Herbarium Vascular Plants list p 6