

Cirsium oleraceum (L.) Scop., 1772

(Cirse faux épinard)

Identifiants : 8036/cirole

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 04/05/2024

- **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 : Cirsium ;**

- **Synonymes : Cnicus oleraceus L, et quelques autres ;**

- **Synonymes français : cirse potager, chardon-des-prés, blanc-ursine sauvage ;**

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Cabbage Thistle , Kaposztas acat, Mehki osat ;**



- **Note comestibilité : ****

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

Racine (jeunes et/ou tendres)^{μ1}, feuille (jeunes et/ou tendres/molles, dont tiges et pousses ; crues ou cuites¹ (ex. : en salades ou comme potherbe^{{{(dp)}(1)}}) et fleur¹ (capitules : bourgeons et pétales)¹ comestibles.

Détails :

La genre a également été utilisée comme agent de coagulation / caillage (caille-lait) pour la préparation de fromage^{{{f--241(dp)*}}}.

Les jeunes pousses sont cuites et consommées comme légume. Ils sont bouillis avec du lait en soupe. Le porte-greffe gonflé avant la floraison est cuit et mangé.



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

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



De gauche à droite :

Par Kops et al. J. (*Flora Batava*, vol. 14: t. 1046, 1872), via plantillustrations
 Par Franz Xaver (Travail personnel), via wikimedia

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Distribution :**

C'est une plante tempérée^{{{{0(+x)}}} (traduction automatique)}.

Original : It is a temperate plant^{{{{0(+x)}}}}.

- **Localisation :**

Asie, Balkans, Bosnie, Grande-Bretagne, Estonie, Europe, France, Hongrie, Italie, Pologne, Russie, Sibérie, Slovénie^{{{{0(+x)}}} (traduction automatique)}.

Original : Asia, Balkans, Bosnia, Britain, Estonia, Europe, France, Hungary, Italy, Poland, Russia, Siberia, Slovenia^{{{{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 :**

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

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/gcc-20124 ;

dont livres et bases de données : ¹Plantes sauvages comestibles (livre pages 146 et 147, par S.G. Fleischhauer, J. Guthmann et R. Spiegelberger), 241 "Cheesemaking Practice" (livre en anglais, pages 157 et 158, par Reg Scott, R. Richard Kennet) ;

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

Cerne, M., 1992, *Wild Plants from Slovenia used as Vegetables*. *Acta Horticulturae* 318 ; 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 37 ; Hammer, K. & Spahillari, M., 1999, *Crops of European origin*. in *Report of a networking group on minor crops*. IPGRI p 44 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 205 (*As Cnicus oleraceus*) ; Lim, T. K., 2015, *Edible Medicinal and Non Medicinal Plants*. Volume 9, *Modified Stems, Roots, Bulbs*. Springer p 24 ; Å•ukasz Å•uczaj and Wojciech M SzymaÅ•ski, 2007, *Wild vascular plants gathered for consumption in the Polish countryside: a review*. *J Ethnobiol Ethnomedicine*. 3: 17 ; Luczaj, L. et al, 2012, *Wild food plant use in 21st century Europe: the disappearance of old traditions and the search for new cuisines involving wild edibles*. *Acta Soc Bot Pol* 81(4):359â€“370 ; 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 ; *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