Dipsacus fullonum L., 1753
(Cardère commune)

Identifiants : 11860/dipful

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 : Dipsacales ;***
    - ***Famille : Caprifoliaceae ;***
- ***Classification/taxinomie traditionnelle :***
    - ***Règne : Plantae ;***
    - ***Division : Magnoliophyta ;***
    - ***Classe : Magnoliopsida ;***
    - ***Ordre : Dipsacales ;***
    - ***Famille : Caprifoliaceae ;***
    - ***Genre : Dipsacus ;***
- ***Synonymes : Dipsacus arcimusci Lojac, et quelques autres ;***
- ***Synonymes français : cardère à foulons, cardère des foulons, cardère sauvage, bonnetier sauvage, cabaret des oiseaux (cabaret-des-oiseaux), peignes-bourriques, chardon de loup, roncines, grattoirs, aragnées, hérissons, porc-épics, bain de Notre-Dame, chardon à foulon, chardon à bonnetier, lavoir-de-Vénus, peigne de loup ;***
- ***Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : teasel, clothier's teasel, common teasel, wild teasel , wilde Karde (de), kardvädd (sv) ;***

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

  Feuille (feuilles[242] [nourriture/aliment {comme[{{{(dp*)] herbe potagère / légume-feuille / légume vert[{{{~~242(dp*)]}]) comestible[242].

  Détails :

  Feuilles épineuses mais comestibles, raison pour laquelle elle figure parmi les herbes potagères ("potherbes") par Galen[{{{242]. La plante a également été utilisée comme agent de coagulation / caillage (caille-lait) pour la préparation de fromage[{{{~~241(dp*)].

  Les jeunes feuilles sont bouillies avec des mélanges de feuilles. Les poils épineux doivent être évités. Les racines sont utilisées pour faire une boisson au thé

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

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

Par Krause E.H.L., Sturm J., Lutz K.G. (Flora von Deutschland in Abbildungen nach der Natur, Zweite auflage, vol. 13: t. 1, 1905), via plantillustrations

- ***Autres infos :***

  dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

  - ***Distribution :***

    C'est une plante de climat méditerranéen. Il pousse dans un sol humide et fertile dans des endroits ensoleillés[{{{0(+x) (traduction automatique)].

    Original : It is a Mediterranean climate plant. It grows in damp, fertile soil in sunny locations[{{{0(+x)].

  - ***Localisation :***

    Europe, Italie, Méditerranée, Amérique du Nord, Slovénie, USA[{{{0(+x) (traduction automatique)].

    Original : Europe, Italy, Mediterranean, North America, Slovenia, USA[{{{0(+x)].

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

  - ***"The Basics of Making Cheese : Coagulants/Rennet" (en anglais) :*** https://www.cip.ukcentre.com/cheese.htm#rennet ***;***
  - ***Jardin L'Encyclopédie :*** https://nature.jardin.free.fr/1102/cb_Dipsacus.html ***;***
  - ***Wikipedia :***
    - https://fr.wikipedia.org/wiki/Card%C3%A8re_sauvage (en français) ***;***
    - https://de.wikipedia.org/wiki/Wilde_Karde (source en allemand) ***;***

  dont classification :

  - ***"The Plant List" (en anglais) :*** www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2771857 ***;***
  - ***"GRIN" (en anglais) :*** https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=14380 ***;***

  dont livres et bases de données : [241]"Cheesemaking Practice" (livre en anglais, pages 157 et 158, par Reg Scott,R. Richard Kennet), 242"Food in the Ancient World from A to Z" (livre en anglais, par Andrew Dalby) ;

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

  Biscotti, N. & Pieroni, A., 2015, The hidden Mediterranean diet: wild vegetables traditionally gathered and consumed in the Gargano area, Apulia, SE Italy. Acta Societatis Botanicorum Poloniae 84 (3): 327-338 (As Dipsacum) ; 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 ; www.wildediblefood.com