

# Scolymus hispanicus L., 1753 (Scolyme d'Espagne)

Identifiants : 29499/scohip

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 07/05/2024

- **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 : Scolymus ;

- **Synonymes français :** chardon d'Espagne, cardonnette, cardon d'Espagne, cardousse, épine jaune, scolyme, cardouble, cardouille, chardon jaune, cardoufle, carduille (faute d'orthographe ? (qp\*)) ;

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** common golden thistle, Spanish oyster thistle, golden thistle, Spanish oysterplant (Spanish oyster plant), Spanish salsify, sunnariah (au), cardillo (local), tagarninas (local), Goldwurz (de), spanische Golddistel (de), cardo scolimo (it), cardo-dourado (pt,br), cardo-dourado-espanhol (pt,br), cardillo (es), tagarnina (es), spansk taggfibbla (sv) ;



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

Partie(s) comestible(s)<sup>{{(0(+x))}}</sup> : feuilles, racine, légume, tiges, fleurs<sup>{{(0(+x))}}</sup>.

Utilisation(s)/usage(s)<sup>{{(0(+x))}}</sup> culinaires :

-la racine épaisse peut être préparée de la même manière que les salsifis ; elle peut être consommée bouillie, en purée, ou cuite au four ; elle est utilisée comme substitut de café ;

-les jeunes feuilles peuvent être cuites et consommées<sup>{{(0(+x))}}</sup> (ex. : comme potherbe ? (qp\*)) ; les pétioles sont blanchis et consommés dans les salades ; ils sont également cuits et préparés avec de l'huile d'olive, du sel et du vinaigre ;

-les fleurs sont utilisées pour falsifier le safran<sup>{{(0(+x))}}</sup>.

La racine épaisse peut être préparée de la même manière que le salsifis. Il peut être mangé bouilli, écrasé ou cuit au four. Il est utilisé comme substitut du café. Les jeunes feuilles peuvent être cuites et mangées. Les tiges des feuilles sont blanchies et consommées en salade. Ils sont également cuisinés et habillés avec de l'huile d'olive, du sel et du vinaigre. Les fleurs sont utilisées pour adultérer le safran. Les boutons floraux sont consommés crus ou ajoutés aux salades



**ATTENTION :** plante protégée en Pays de la Loire<sup>{{TB.néant, inconnus ou indéterminés}}</sup>.

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



De gauche à droite :

Par Miller, P., *Figures of the most beautiful, useful and uncommon plants, described in the gardeners? dictionary (1755-1760) Fig. Pl. Gard. Dict. vol. 2*, via *plantillustrations*

Par *Collection des vélins du Muséum national d'histoire naturelle Coll. Vélins Mus. Natl. Hist. Nat. Paris vol. 32*, via *plantillustrations*

- **Autres infos : Variété bisannuelle à vivace.**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Statut :**

**C'est un légume cultivé commercialement. Il est parfois cultivé comme légume dans la région méditerranéenne**<sup>{{{0(+x)}} (traduction automatique)}</sup>.

**Original : It is a commercially cultivated vegetable. It is cultivated occasionally as a vegetable in the Mediterranean region**<sup>{{{0(+x)}}}</sup>.

- **Distribution :**

**C'est une plante de climat méditerranéen. En Argentine, il pousse en dessous de 500 m sous le niveau de la mer**<sup>{{{0(+x)}} (traduction automatique)}</sup>.

**Original : It is a Mediterranean climate plant. In Argentina it grows below 500 m below sea level**<sup>{{{0(+x)}}}</sup>.

- **Localisation :**

**Afrique, Argentine, Australie, Belgique, Grande-Bretagne, Canaries, Chili, Crète, Croatie, Chypre, France, Grèce, Italie, Méditerranée, Maroc, Pays-Bas, Afrique du Nord, Amérique du Nord, Portugal, Amérique du Sud, Espagne \*, Tunisie, Turquie, ETATS-UNIS**<sup>{{{0(+x)}} (traduction automatique)}</sup>.

**Original : Africa, Argentina, Australia, Belgium, Britain, Canaries, Chile, Crete, Croatia, Cyprus, France, Greece, Italy, Mediterranean, Morocco, Netherlands, North Africa, North America, Portugal, South America, Spain\*, Tunisia, Turkey, USA**<sup>{{{0(+x)}}}</sup>.

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

- **Tela Botanica** : <https://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-61831> ;
- **Wikipedia** :
  - [https://fr.wikipedia.org/wiki/Chardon\\_d'Espagne\\_\(en\\_français\)](https://fr.wikipedia.org/wiki/Chardon_d'Espagne_(en_français)) ;
  - [https://en.wikipedia.org/wiki/Scolymus\\_hispanicus](https://en.wikipedia.org/wiki/Scolymus_hispanicus) (source en anglais) ;

**dont classification :**

- **"The Plant List" (en anglais)** : [www.theplantlist.org/tpl1.1/record/gcc-121678](http://www.theplantlist.org/tpl1.1/record/gcc-121678) ;
- **"GRIN" (en anglais)** : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=33399> ;

**dont livres et bases de données :** <sup>0</sup>"Food Plants International" (en anglais), 76Le Potager d'un curieux - histoire,

culture et usages de 250 plantes comestibles peu connues ou inconnues (livre, pages 555 à 563, par A. Paillieux et D. Bois) ;

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

Blamey, M and Grey-Wilson, C., 2005, *Wild flowers of the Mediterranean*. A & C Black London. p 459 ; Cribb, A.B. & J.W., 1976, *Wild Food in Australia*, Fontana. p 160 ; Della, A., et al, 2006, *An ethnobotanical survey of wild edible plants of Paphos and Larnaca countryside of Cyprus*. *J. Ethnobiol. Ethnomed.* 2:34 ; Dogan, Y. et al, 2013, *Wild Edible Plants sold in the Local Markets of Izmir, Turkey*. *Pak. J. Bot.* 45(S1): 177-184 ; Ertug, F., 2004, *Wild Edible Plants of the Bodrum Area. (Mugla, Turkey)*. *Turk. J. Bot.* 28 (2004): 161-174 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 41 ; Gonzalez, J. A., et al, 2011, *The consumption of wild and semi-domesticated edible plants in the Arribes del Duero (Salamanca-Zamora, Spain): an alysis of traditional knowledge*. *Genetic. Resour Crop Evolution* 58:991-1006 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 599 ; Hernandez Bermejo, J.E., and Leon, J. (Eds.), 1994, *Neglected Crops. 1492 from a different perspective*. *FAO Plant Production and Protection Series No 26*. FAO, Rome. p 263, 328 ; INFOODSUpdatedFGU-list.xls ; Jardin, C., 1970, *List of Foods Used In Africa*, *FAO Nutrition Information Document Series No 2*.p 99 ; Kays, S. J., and Dias, J. C. S., 1995, *Common Names of Commercially Cultivated Vegetables of the World in 15 languages*. *Economic Botany*, Vol. 49, No. 2, pp. 115-152 ; Lamp, C & Collet F., 1989, *Field Guide to Weeds in Australia*. Inkata Press. p 258 ; Lazarides, M. & Hince, B., 1993, *Handbook of Economic Plants of Australia*, CSIRO. p 214 ; Lentini, F. and Venza, F., 2007, *Wild food plants of popular use in Sicily*. *J Ethnobiol Ethnomedicine*. 3: 15 ; Low, T., 1991, *Wild Herbs of Australia and New Zealand*. Angus & Robertson. p 37 ; Martin, F.W. & Ruberte, R.M., 1979, *Edible Leaves of the Tropics*. Antillian College Press, Mayaguez, Puerto Rico. p 186 ; *Plants For A Future database*, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <https://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; Sanchez-Mata, M. C., et al, 2010, *Wild vegetables of the Mediterranean area as valuable sources of bioactive compounds*. *Genet. Resourc. Crop Evol.* 59:431-443 ; *Sp. pl.* 2:813. 1753 ; Tanji, A and Nassif, F., 1995, *Edible Weeds in Morocco*. *Weed Technology*. Vol. 9, No. 3, pp. 617-620 ; Terra, G.J.A., 1973, *Tropical Vegetables*. *Communication 54e Royal Tropical Institute*, Amsterdam, p 71 ; USDA, ARS, *National Genetic Resources Program. Germplasm Resources Information Network - (GRIN)*. [Online Database] *National Germplasm Resources Laboratory, Beltsville, Maryland*. Available: [www.ars-grin.gov/cgi-bin/npgs/html/econ.pl](http://www.ars-grin.gov/cgi-bin/npgs/html/econ.pl) (10 April 2000)