

# **Cirsium eriophorum (L.) Scop., 1772**

## **(Cirse laineux)**

**Identifiants : 8007/cireri**

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

**Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze**

**Dernière modification le 29/04/2024**

- **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 : Cirsium chatenieri, Cirsium vandasii, Cnicus eriophorus ;**

- **Synonymes français : chardon des ânes ;**

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : woolly thistle , cardigassa vera (cat) ;**



- **Note comestibilité : \*\***

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

**Avant sa floraison, le réceptacle des capitules, garni d'aiguillons, est charnu, tendre, légèrement sucré, très fin, mais petit ! Les jeunes tiges pelées sont croquantes et sucrées, distraction passagère des montagnards<sup>[[88]]</sup>.**

**Les jeunes feuilles et pousses sont consommées en salade. Les jeunes tiges sont pelées et trempées dans l'eau pour éliminer l'amertume puis mangées. Ils peuvent être utilisés dans des tartes comme la rhubarbe. Les réceptacles pulpeux se mangent comme l'artichaut**



**ATTENTION : elle tend à devenir rare ; vous pouvez à l'occasion déguster l'un de ces réceptacles, sans abîmer la plante****ATTENTION : elle tend à devenir rare ; vous pouvez à l'occasion déguster l'un de ces réceptacles, sans abîmer la plante**<sup>[[88]]</sup>

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



Par Smith, J.E., *English botany, or coloured figures of British plants*, ed. 3 [B] [J.E. Sowerby et al] (1863-1899) *Engl. Bot.*, ed. 3 vol. 5 (1866), via plantillustrations

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Distribution :**

**C'est une plante de climat méditerranéen. Il pousse dans les prairies accidentées et les broussailles**<sup>{{{0(+x)}}}</sup> (traduction automatique).

**Original : It is a Mediterranean climate plant. It grows in rough grassland and scrub**<sup>{{{0(+x)}}}</sup>.

- **Localisation :**

**Belgique, Grande-Bretagne, Europe, France, Grèce, Italie, Europe, Méditerranée, Slovénie, Espagne, Turquie**<sup>{{{0(+x)}}}</sup> (traduction automatique).

**Original : Belgium, Britain, Europe, France, Greece, Italy, Europe, Mediterranean, Slovenia, Spain, Turkey**<sup>{{{0(+x)}}}</sup>.

- **Notes :**

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

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

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

- **Tela Botanica** : <https://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-17573-synthese> ;

- **INPN** : [https://inpn.mnhn.fr/espece/cd\\_nom/91327](https://inpn.mnhn.fr/espece/cd_nom/91327) ;

- **FloreAlpes** : [https://www.florealpes.com/fiche\\_chardonlaineux.php](https://www.florealpes.com/fiche_chardonlaineux.php) ;

- **Wikipedia** :

- [https://fr.wikipedia.org/wiki/Cirse\\_laineux\\_\(en\\_français\)](https://fr.wikipedia.org/wiki/Cirse_laineux_(en_français)) ;

- [https://it.wikipedia.org/wiki/Cirsium\\_eriophorum\\_\(source\\_en\\_italien\)](https://it.wikipedia.org/wiki/Cirsium_eriophorum_(source_en_italien)) ;

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

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : [www.theplantlist.org/tpl1.1/record/gcc-15384](http://www.theplantlist.org/tpl1.1/record/gcc-15384) ;

dont livres et bases de données : <sup>88</sup>Sauvages et comestibles (livre, page 105, par Marie-Claude Paume) ;

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 451 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 36 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 205 (As *Cnicus eriophorus*) ; *Plants for a Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK*. <http://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/>

