

CIRSE COMMUN

Cirsium vulgare (=Cirsium lanceolatum)



Description rapide

- > Bord des chemins, friches
- > Epines sur toute la plante
- > Fleurs tubulaires pourpre clair, au sommet
- > Fruits « plumeux » rappelant le pissenlit

Description

Éléments clefs	Identification
Milieux	Bord des chemins, friches, endroits rudéralisés, prairies surpâturées
Fréquence	Commun à assez commun
Herbacé / ligneux	Herbacé
Taille	40-120 (-170) cm
Port / Tige	Tige dressée, rameuse en haut, avec des ailes épineuses sur toute la longueur.
Feuilles	Feuilles alternes, étroites Face supérieure recouverte de poils épineux Face inférieure verte ou blanchâtre, couverte de poils peu nombreux répartis comme une toile d'araignée. Feuilles basales pennatiséquées (feuille découpée en segments qui se rejoignent tous à sa nervure centrale) avec des segments dentés et épineux.
Fleurs	Fleurs toutes tubulaires, à 5 dents, jusqu'à 3 cm de long, pourpre clair, rarement blanches.
Fruits	Jusqu'à 4 mm, avec une longue aigrette blanche qui permet leur dispersion par le vent.
Divers	Mellifère
Cycle et floraison	Floraison de juillet à octobre Plante bisannuelle
Distribution	Europe, Afrique du Nord, Amérique du Nord, Asie occidentale. Cosmopolite des régions tempérées.
Statut	Aucun statut de protection connu
Ecologie	http://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-17870-ecologie

Dénomination & classification

Éléments clefs	Identification
Nom scientifique	<i>Cirsium vulgare</i> (= <i>Cirsium lanceolatum</i>) (SAVI) TEN.
Famille	Asteracées (<i>Asteraceae</i>)
Noms vernaculaires	Cirse à feuilles lancéolées, Cirse commun, Cirse lancéolé, Chardon lancéolé, Chardon vulgaire, Gros chardon, Piqueux
Etymologie	<i>Cirsium</i> : varices, en grec. <i>vulgare</i> : commun, en latin.
Classification	Voir la classification APGIII

Utilisations alimentaires

Éléments clefs	Identification
Appréciation générale	Malgré ses épines, le cirse commun est consommé de sa racine à ses boutons floraux, en passant par sa tige et ses feuilles.
Parties utilisées	
Racines	Les racines tendres et charnues sont cuites à l'eau ou au four et ensuite, revenues à la poêle
Feuilles	Les toutes jeunes feuilles, encore dépourvues de piquants, sont consommées crues en salade ou cuites. On peut aussi couper les épines s'il y en a déjà.
Tiges	Les jeunes tiges encore molles sont parfois épluchées et dégustées telles quelles. Elles peuvent aussi être cuites à la façon des salsifis.
Boutons floraux	Ils peuvent être cuits comme légume ou préparés dans une saumure.
Confusions possibles	
Autres chardons	Tous les chardons sont consommés de la même manière mais certains sont trop petits, trop amers ou trop épineux.
Le seul toxique: Le chardon à glu (<i>Atractylis gummifera</i>)	Région méditerranéenne. Grande feuilles en rosette au sol. Tige presque inexistante, le capitule de fleurs semble posé au milieu de la rosette de feuilles.

Récolte & conservation

Les **racines** se récoltent la première année (quand la plante n'a pas encore développé de fleurs) de l'automne au début du printemps.

Les **boutons floraux** se récoltent au printemps.

Plus d'infos, images & vidéos

- [Fiche botanique du site Tela Botanica](#)
- [Cirsium vulgare sur Google images](#)
- [Cirsium vulgare sur Wikipedia](#)
- [Préparation des tiges, des feuilles et des boutons floraux, avant de les cuisiner/manger \(en anglais mais ce sont les gestes qui sont intéressants\)](#)