

Alliaria petiolata (M. Bieb.) Cavara & Grande, 1913

(Alliaire officinale)

Identifiants : 1415/allpet

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 : Rosidées ;
- Clade : Malvidées ;
- Ordre : Brassicales ;
- Famille : Brassicaceae ;

- **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Capprales ;
- Famille : Brassicaceae ;
- Genre : Alliaria ;

- **Synonymes : x (=) basionym, *Alliaria alliaria* (L.) Britt., *Alliaria officinalis* Andrzej. ex Bieb., *Erysimum alliaria* L., *Sisymbrium alliaria* (L.) Scop. ;**

- **Synonymes français : herbe à ail ;**

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : garlic mustard, hedge garlic, Jack-by-the-hedge , ajera (es) ;**



- **Note comestibilité : *****

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

Les jeunes feuilles apportent un léger goût d'ail aux salades, tandis que les jeunes tiges ont un goût sucré de chou. On peut également l'employer dans du beurre ou en faire du pistou. Les graines d'alliaire peuvent servir de substitut à la moutarde noire. Ses racines possèdent un goût proche du radis et sont également consommables.

Détails :

Feuille¹, fleur¹, graines¹ et racine¹ comestibles.

Les jeunes feuilles apportent un léger goût d'ail aux salades.

Les tiges cueillies au printemps ont un goût sucré de chou.

On peut également l'employer dans du beurre ou en faire du pistou.

L'alliaire est employé comme condiment pour les céréales et les légumes, grâce à ses graines qui peuvent servir de substitut à la moutarde noire dans l'élaboration du condiment du même nom (moutarde).

Ses racines possèdent un goût proche du radis et sont également consommables^{{{{0(+x)}}}}.

Les jeunes feuilles sont consommées crues ou cuites. Il a le goût de la graine de moutarde. Il est finement haché et utilisé dans les salades. Ils peuvent être mélangés avec des feuilles de menthe et transformés en sauce avec des plats d'agneau. Les fleurs et les jeunes gousses de graines sont consommées crues comme arôme

Partie testée : feuilles^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique)

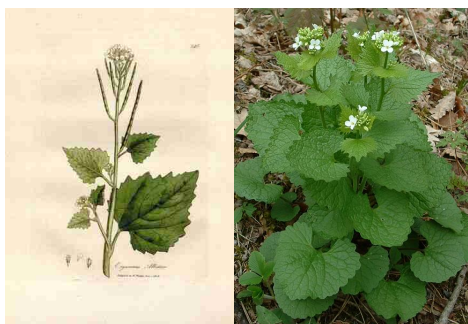
Original : Leaves^{{{{0(+x)}}}}

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro- vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
75	292	71	8.6	12,000 IU	190	0	0



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

- Note médicinale : **
- Usages médicaux : Elle est traditionnellement utilisée pour ses vertus diurétiques, contre les rhumatismes, l'asthme et la goutte. On prête aussi des vertus antiseptiques à la plante fraîche, alors utilisée en cataplasme^{{{{0(wiki)}}}} ;
- Illustration(s) (photographie(s) et/ou dessin(s)):



De gauche à droite :

Par Woodville W., Hooker W.J., Spratt G. (Medical Botany, 3th edition, vol. 3: t. 148 ; 1832), via plantgenera
Par J.F. Gaffard (Jeffdelonge), via wikimedia

- Autres infos :

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- Statut :

Il est récolté et vendu pour les restaurants en Suède^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : It is foraged and sold for restaurants in Sweden^{{{{0(+x)}}}}.

- Distribution :

C'est une plante tempérée et méditerranéenne. Il pousse naturellement dans des endroits humides et ombragés sur des sols basiques en Grande-Bretagne. Il est résistant au gel mais sensible à la sécheresse. Il pousse mieux sur les sols alcalins, mais peut pousser dans une gamme de sols^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : It is a temperate and Mediterranean plant. It grows naturally in damp shady places on basic soils in Britain. It is resistant to frost but sensitive to drought. It grows best on alkaline soils but can grow in a range of soils^{{{{0(+x)}}}}.

◦ Localisation :

Afghanistan, Afrique, Argentine, Asie, Australie, Belgique, Bosnie, Grande-Bretagne, Bulgarie, Cameroun, Canada, Afrique centrale, Chine, République tchèque, Estonie, Europe, France, Allemagne, Himalaya, Inde, Irlande, Italie, Kazakhstan, Kirghizistan, Népal, Pays-Bas, Afrique du Nord, Amérique du Nord, Norvège, Pakistan, Portugal, Russie, Scandinavie, Slovénie, Amérique du Sud, Espagne, Suède, Tadjikistan, Turquie, Turkménistan, USA, Asie occidentale^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : Afghanistan, Africa, Argentina, Asia, Australia, Belgium, Bosnia, Britain, Bulgaria, Cameroon, Canada, Central Africa, China, Czech Republic, Estonia, Europe, France, Germany, Himalayas, India, Ireland, Italy, Kazakhstan, Kyrgyzstan, Nepal, Netherlands, North Africa, North America, Norway, Pakistan, Portugal, Russia, Scandinavia, Slovenia, South America, Spain, Sweden, Tajikistan, Turkey, Turkmenistan, USA, Western Asia^{{{{0(+x)}}}}.

◦ Notes :

Il existe 5 espèces d'*Alliaria*. Il y a 340 genres et 3350 espèces dans les Brassicacées^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : There are 5 *Alliaria* species. There are 340 genera and 3,350 species in the Brassicaceae^{{{{0(+x)}}}}.

- Nombre de graines au gramme : 500 ;

- Liens, sources et/ou références :

- Tela Botanica : <https://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-2913-synthese> ;
- Wikipedia :
 - [https://fr.wikipedia.org/wiki/Herbe_%C3%A0_ail_\(en_francais\)](https://fr.wikipedia.org/wiki/Herbe_%C3%A0_ail_(en_francais)) ;
 - [https://de.wikipedia.org/wiki/Knoblauchsrauke_\(source_en_allemand\)](https://de.wikipedia.org/wiki/Knoblauchsrauke_(source_en_allemand)) ;
 - [https://en.wikipedia.org/wiki/Alliaria_petiolata_\(source_en_anglais\)](https://en.wikipedia.org/wiki/Alliaria_petiolata_(source_en_anglais)) ;
- ⁵"Plants For a Future" (en anglais) : https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Alliaria_petiolata ;

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2628680 ;
- "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=2210> ;

dont livres et bases de données : ¹Plantes sauvages comestibles (livre pages 104 et 105, par S.G. Fleischhauer, J. Guthmann et R. Spiegelberger) ;

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

Ambasta S.P. (Ed.), 2000, *The Useful Plants of India*. CSIR India. p 28 ; Bircher, A. G. & Bircher, W. H., 2000, *Encyclopedia of Fruit Trees and Edible Flowering Plants in Egypt and the Subtropics*. AUC Press. p 18 (As *Alliaria officinalis*) ; Bodkin, F., 1991, *Encyclopedia Botanica*. Cornstalk publishing, p 63 ; Bremness, L., 1994, *Herbs*. Collins Eyewitness Handbooks. Harper Collins. p 228 ; Brown, D., 2002, *The Royal Horticultural Society encyclopedia of Herbs and their uses*. DK Books. p 111 ; Bull. Orto Bot. Regia Univ. Napoli 3:418. 1913 ; Cerne, M., 1992, *Wild Plants from Slovenia used as Vegetables*. Acta Horticulturae 318 (As *Alliaria officinalis*) ; Duke, J.A., 1992, *Handbook of Edible Weeds*. CRC Press. p 24 ; Elias, T.S. & Dykeman P.A., 1990, *Edible Wild Plants*. A North American Field guide. Sterling, New York p 85 (As *Alliaria officinalis*) Probably actually *Sisymbrium*. ; Ertug, F., Yenen Bitkiler. Resimli Tã¼rkiye FlorasÄ± -I- Flora of Turkey - Ethnobotany supplement ; Esperanca, M. J., 1988. *Surviving in the wild. A glance at the wild plants and their uses*. Vol. 1. p 378 (As *Alliaria officinalis*) ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 52 ; Flora of China @ efloras.org Volume 8 ; Flora of Pakistan. ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 607 (As *Sisymbrium alliaria*) ; <http://nordicfoodlab.org/blog/2102/9/wild-edible-plants-an-overview> ; Irving, M., 2009, *The Forager Handbook, A Guide to the Edible Plants of Britain*. Ebury Press p 76 ; Kalle, R. & Soukand, R., 2012, *Historical ethnobotanical review of wild edible plants of Estonia (1770s-1960s)* Acta Societatis Botanicorum Poloniae 81(4):271-281 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, *The Cambridge World History of Food*. CUP p 1776 (As *Alliaria officinalis*) Probably actually *Sisymbrium* ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, *The Cambridge World History of Food*. CUP p 433, 1890 ; 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€³370 ; Mabey, R., 1973, *Food for Free. A Guide to the edible wild plants of Britain*, Collins. p 78 ; Mercy, N. A., et al, 2016, *Survey of Wild Vegetables in the Lebalelem Highlands of South Western Cameroon*. Journal of Plant Sciences 4(6): 172-184 ; Michael, P., 2007, *Edible Wild Plants and Herbs*. Grub Street. London. p 96 ; Nedelcheva A., 2013, *An ethnobotanical study of wild edible plants in Bulgaria*. EurAsian Journal of BioSciences 7, 77-94 ; Plants for a Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <http://www.pfaf.org> ; 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 (As *Alliaria officinalis*) ; Redzic, S., 2010, *Use of Wild and Semi-Wild Edible Plants in Nutrition and Survival of People in 1430 Days of Siege of Sarajevo during the War in Bosnia and*

Herzegovina (1992â€“1995). Coll. Antropol 34 (2010) 2:551-570 ; Schneider, E., 2001, Vegetables from Amaranth to Zucchini: The essential reference. HarperCollins. p 411 ; Seidemann J., 2005, World Spice Plants. Economic Usage, Botany, Taxonomy. Springer. p 14 ; Simkova, K. et al, 2014, Ethnobotanical review of wild edible plants used in the Czech Republic. Journal of Applied Botany and Food Quality 88, 49-67 ; Tozer, F., 2007, The Uses of Wild Plants. Green Man Publishing. p 22 ; Vermeulen, N, 1998, The Complete Encyclopedia of Herbs. Rebo Publishers. p 34 ; www.ediblewildfood.com