

# *Allium ampeloprasum* L., 1753 var. *sectivum* (Poireau perpétuel et oignon grelot)

Identifiants : 1431/allamp6

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 08/05/2024

• **Classification phylogénétique :**

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Monocotylédones ;
- Ordre : Asparagales ;
- Famille : Amaryllidaceae ;

• **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Liliopsida ;
- Ordre : Liliales ;
- Famille : Amaryllidaceae ;
- Genre : *Allium* ;

- **Synonymes :** *Allium adscendens* Kunth *Allium albescens* Guss. *Allium ampeloprasum* var. *babingtonii* (Borrer) Syme *Allium ampeloprasum* var. *bertolonii* (De Not.) Nyman *Allium ampeloprasum* var. *bulbiferum* Syme *Allium ampeloprasum* var. *bulgaricum* Podp. *Allium ampeloprasum* var. *caudatum* Pamp. *Allium ampeloprasum* subsp. *euampeloprasum* Hayek [Invalid] *Allium ampeloprasum* var. *gasparrinii* (Guss.) Nyman *Allium ampeloprasum* var. *gracile* Cavara *Allium ampeloprasum* subsp. *halleri* Nyman *Allium ampeloprasum* var. *holmense* Asch. & Graebn, *Allium ampeloprasum* f. *holmense* (Asch. & Graebn.) Holmboe, *Allium ampeloprasum* subsp. *porrum* (L.) Hayek, *Allium ampeloprasum* var. *porrum* (L.) J. Gay, *Allium ampeloprasum* var. *pylium* (De Not.) Asch. & Graebn, *Allium ampeloprasum* subsp. *thessalum* (Boiss.) Nyman, *Allium ampeloprasum* var. *wiedemannii* Regel, *Allium ascendens* Ten, *Allium babingtonii* Borrer, *Allium bertolonii* De Not, *Allium byzantinum* K.Koch, *Allium duriaeanum* Regel [Illegitimate], *Allium durieuanum* Walp, *Allium gasparrinii* Guss, *Allium halleri* G.Don [Illegitimate], *Allium holmense* Mill. ex Kunth, *Allium kurrat* Schweinf. ex K. Krause, *Allium laetum* Salisb, *Allium lineare* Mill. [Illegitimate], *Allium porraceum* Gray, *Allium porrum* L, *Allium porrum* var. *ampeloprasum* (L.) Mirb, *Allium porrum* subsp. *euampeloprasum* Breistr, *Allium porrum* var. *kurrat* (Schweinf. ex K.Krause) Seregin, *Allium pylium* De Not, *Allium scopulicola* Font Quer, *Allium scorodoprasum* subsp. *babingtonii* (Borrer) Nyman, *Allium spectabile* De Not, *Allium syriacum* Boiss, *Allium thessalum* Boiss, *Porum amethystinum* Rchb, *Porum ampeloprasum* (L.) Mill, *Porum commune* Rchb, *Porum sativum* Mill, *Allium porrum* L. is derived from this plan ;

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** Great round-headed garlic, Giant garlic, Bawang sayuran, Broad-leaf wild Leek, Cipodde carrare, Divlji luk, Elephant Garlic, Htan-kyetthun, Krakoremen, Lukovac, Pirasa, Pivazok, Por, Poriluk, Prasa, Riddidde, Wild leek, Yabani sarimsak ;

- **Rusticité (résistance face au froid/gel) :** -25°C (-15°C selon certains) ;



- **Note comestibilité :** \*\*\*\*\*

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

Les petits bulbes, les feuilles et les fleurs ont une assez forte saveur allant du poireau à l'ail et sont utilisés pour aromatiser les aliments crus ou cuits.

Détails :

Racine (bulbes<sup>8,27(+x)</sup>) : crus ou cuits (à la vapeur ou sous la cendre<sup>{{f<sup>6</sup>}}</sup>), froids ou chauds [nourriture/aliment : légume<sup>{{f<sup>dp1</sup>}}</sup>] et feuille (feuilles et jeunes pousses<sup>{{f<sup>6</sup>}}</sup> [assaisonnement : aromate (fines-herbes et/ou condiment aromatique)<sup>{{f<sup>dp1</sup>}}</sup>] : crues ou cuites<sup>{{f<sup>dp1</sup>}}</sup>) comestibles.(1\*)

Détails : fleurs, feuilles, racines{{δ(+x)}}.

-bulbes - crus ou cuits ; les petits bulbes peuvent varier considérablement en taille de 2 à 6cm{{δ(+)}}, ils ont une assez forte saveur allant du poireaux à l'ail et sont bons comme aromatisant dans les aliments cuits{{δ(K)}} ; les bulbes de cultivars sélectionnés sont très gros avec un goût d'ail doux ;

-feuilles - crues ou cuites{{δ(+)} (ex. : comme potherbe{{δ(p\*)}}) ; une saveur agréable d'ail moyenne à forte ; elles sont disponibles à partir de la fin de l'automne jusqu'au printemps bien qu'elles peuvent devenir assez dures et fibreuses à mesure qu'elles vieillissent{{δ(K)}} ;

-fleurs - crues/brutes ; une saveur semblable aux feuilles mais elles ont une texture un peu sèche et sont meilleures utilisées comme aromatisant dans les aliments cuits{{δ(K)}}.

Les bulbes sont consommés crus ou cuits. Les feuilles sont consommées crues ou cuites. Les feuilles sont utilisées pour le sarma en Turquie. Ils sont enroulés autour d'une garniture de riz ou de viande hachée. Ils sont également utilisés dans la fabrication du fromage. Les fleurs sont utilisées crues ou pour parfumer les aliments cuits. Les graines sont moulues et ajoutées aux aliments. Les petits bulbes ou bulbilles peuvent être utilisés pour aromatiser ou cornichons

Partie testée : bulbes{{δ(0+x)}} (traduction automatique)

Original : Bulbs{{δ(0+x)}})

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro- vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
	0	0	0	0	0	0	0



néant, inconnus ou indéterminés.(1\*)Voir genre *Allium* pour les précautions à prendre (risques de confusion et possible toxicité à fortes doses){{δ(rp\*)}}.

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



De gauche à droite :

Par inconnu, via leaderplant

Par Daderot, via wikimedia

Par Zyzomys~commons.wik, via wikimedia

- Liens, sources et/ou références :

dont classification :

