Allium angulosum L., 1753

Identifiants : 1435/allang

Association du Potager de mes/nos Rêves (https://lepotager-demesreves.fr)
Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze
Dernière modification le 05/05/2024

- ***Classification phylogénétique :***
    - ***Clade : Angiospermes ;***
    - ***Clade : Monocotylédones ;***
    - ***Ordre : Asparagales ;***
    - ***Famille : Amaryllidaceae ;***
- ***Classification/taxinomie traditionnelle :***
    - ***Règne : Plantae ;***
    - ***Division : Magnoliophyta ;***
    - ***Classe : Liliopsida ;***
    - ***Ordre : Liliales ;***
    - ***Famille : Amaryllidaceae ;***
    - ***Tribu : Allieae ;***
    - ***Genre : Allium ;***
- ***Synonymes : x (=) basionym, Allium acutangulum Schrad. 1808, Allium acutangulum var. senescens Nyman 1882, Allium angulare Pall. 1776 ;***
- ***Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : mouse garlic , kantiger Lauch (de), rysslök (sv) ;***

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

  Racine (bulbes [nourriture(dp*)/aliment]) et feuille (feuilles : idem bulbes\{{{(dp*)(27(+x)), ex. comme potherbe{{{(dp*)]) comestibles.(1*) Les bulbes sont consommés crus ou cuits. Ils sont également salés pour une utilisation ultérieure. Les feuilles sont consommées crues ou cuites. Les fleurs sont utilisées crues ou pour parfumer les salades

  Partie testée : bulbe{{{0(+x) (traduction automatique)
  Original : Bulb{{{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*

  (1*)Voir genre Allium pour les précautions à prendre (risques de confusion et possible toxicité à fortes doses).(1*)Voir genre Allium pour les précautions à prendre (risques de confusion et possible toxicité à fortes doses){{{(rp*).

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

De gauche à droite :

Par Oeder, G.C., Flora Danica (1761-1861) Fl. Dan. (1761-1883), via plantillustrations
Par Thomé, O.W., Flora von Deutschland Österreich und der Schweiz (1886-1889) Fl. Deutschl. vol. 1 (1885), via plantillustrations

- *Autres infos : Plante consommée notamment en Sibérie[{{{27(+x)}}].*

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

  - *Statut :*

    Il est cultivé comme légume en Sibérie[{{{0(+x) (traduction automatique)}}].

    Original : It is cultivated as a vegetable in Siberia[{{{0(+x)}}].

  - *Distribution :*

    C'est une plante tempérée fraîche. Il peut tolérer le gel. Il peut pousser sur une gamme de sols bien drainés. Il doit être dans une position ensoleillée. Il est préférable dans un sol humide. Il pousse naturellement de l'Europe centrale à l'Asie orientale et à la Sibérie dans les prairies humides près des rivières[{{{0(+x) (traduction automatique)}}].

    Original : It is a cool temperate plant. It can tolerate frost. It can grow on a range of well-drained soils. It needs to be in a sunny position. It is best in moist soil. It grows naturally from Central Europe to Eastern Asia and Siberia in damp meadows near rivers[{{{0(+x)}}].

  - *Localisation :*

    Asie, Australie, Cap-Vert, Europe, Kazakhstan, Lituanie, Russie, Sibérie, Slovénie[{{{0(+x) (traduction automatique)}}].

    Original : Asia, Australia, Cape Verde, Europe, Kazakhstan, Lithuania, Russia, Siberia, Slovenia[{{{0(+x)}}].

  - *Notes :*

    Il existe environ 300 à 700 espèces d'Allium. La plupart des espèces d'Allium sont comestibles (Flora of China). Tous les alliums sont comestibles mais ils ne valent pas tous la peine d'être mangés! _X000B_Ils ont également été mis dans la famille des Alliacées[{{{0(+x) (traduction automatique)}}].

    Original : There are about 300-700 Allium species. Most species of Allium are edible (Flora of China). All alliums are edible but they may not all be worth eating!They have also been put in the family Alliaceae[{{{0(+x)}}].

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

  - ***[5]"Plants For a Future" (en anglais) :*** https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Allium_angulosum ***;***

    dont classification :

  - ***"The Plant List" (en anglais) :*** www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-295009 ***;***
  - ***"GRIN" (en anglais) :*** https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=2219 ***;***

    dont livres et bases de données : [27]Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 17, par Louis Bubenicek) ;

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

    Brevard Country Edible Acres ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 5 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), Sturtevant's edible plants of the world. p 33 ; INFOODSUpdatedFGU-list.xls ; Lim, T. K., 2015, Edible Medicinal and Non Medicinal Plants. Volume 9, Modified Stems, Roots, Bulbs. Springer p 3 ; Plants for a Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. http://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/ (Also as Allium angulare) ; Seidemann J., 2005, World Spice Plants. Economic Usage, Botany, Taxonomy. Springer. p 16 ; Sp. pl. 1:300. 1753 ; Woodward, P., 1996, Garlic and Friends. The History, Growth and Use of Edible Alliums. Hyland House. p 192