

Allium carinatum L., 1753 (Ail caréné)

Identifiants : 1469/allcar

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 02/05/2024

- **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 ;
- Nom complet : Allium carinatum subsp. Carinatum L. 1753 ;

- **Synonymes :** x (=) basionym, Aglitheis carinata (L.) Raf. 1837 ;

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** keeled garlic , gekielter Lauch (de), schöner Lauch (de), rosenlök (sv) ;



- **Note comestibilité :** ***

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

Racine (bulbes : crus ou cuits [nourriture^(dp*)μ/alimentμ27(+x)] et/ou assaisonnement : aromate (fines-herbes et/ou^{(((dp*))} condiment^{27(+x)} aromatique^{(((dp*))}])) et feuille (feuilles : idem bulbes^{(((dp*))27(+x)}), ex. comme potherbe^{(((dp*))}) comestibles.(1*) Les bulbes sont consommés crus ou cuits. Les feuilles sont consommées crues ou cuites. Les fleurs sont utilisées crues ou pour parfumer les salades . Certaines formes ont des bulbilles qui sont marinées



(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 Sturm, J., Sturm, J.W., Deutschlands flora (1798-1855) Deutschl. Fl. vol. 20 (1845), via plantillustrations
 Par Oeder, G.C., Flora Danica (1761-1861) Fl. Dan. (1761-1883), via plantillustrations

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Distribution :**

C'est une plante tempérée. La plante est naturalisée en Grande-Bretagne dans les endroits herbeux secs et les bois ouverts. Il convient aux zones de rusticité 7-10^{{{(0+X)}}} (traduction automatique).

Original : It is a temperate plant. The plant is naturalised in Britain in dry grassy places and open woods. It suits hardiness zones 7-10^{{{(0+X)}}}.

- **Localisation :**

Australie, Balkans, Bosnie, Grande-Bretagne, Europe, Russie, Slovénie, Tasmanie, Turquie^{{{(0+X)}}} (traduction automatique).

Original : Australia, Balkans, Bosnia, Britain, Europe, Russia, Slovenia, Tasmania, Turkey^{{{(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 Alliées^{{{(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 :**

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-295243 ;
- "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=2243> ;

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

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

Cundall, P., (ed.), 2004, *Gardening Australia: flora: the gardener's bible*. ABC Books. p 125 ; 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/> ; 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 ; Ryan, S., 2008, *Dicksonia*. *Rare Plants Manual*. Hyland House. p 120 ; Seidemann J., 2005, *World Spice Plants. Economic Usage, Botany, Taxonomy*. Springer. p 16 ; Sp. pl. 1:297. 1753*