

Allium carolinianum DC,

Identifiants : 1472/allcao

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 30/04/2024

- **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 aitchisonii Baker (1882) not Regel (1879), Allium obtusifolium Klotzsch, Allium platyspathum Schrenk var. *falcatum* Regel, Allium platystylum Regel; Allium polyphyllum Karelín & Kirilov, Allium thomsonii Baker, Allium blandum Wall ;*

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** , *Khokhai, Khush, Ladam, Laodh, Rasgokpa, Stokche, Sukoché* ;



- **Note comestibilité :** ***

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

feuilles séchées^{(((μ0(+x)}

Les bulbes sont consommés crus ou cuits. Les feuilles sont consommées crues ou cuites. Les fleurs sont utilisées crues ou pour parfumer les salades. Les feuilles sont écrasées et séchées en gâteaux fabriqués à partir de cette masse puis stockées pour une utilisation ultérieure

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

Original : Leaves -dry wt^{(((0(+x)}

| Taux d'humidité | Énergie (kj) | Énergie (kcal) | Protéines (g) | Pro-vitamines A (µg) | Vitamines C (mg) | Fer (mg) | Zinc (mg) |
|-----------------|--------------|----------------|---------------|----------------------|------------------|----------|-----------|
| 0 | 0 | 15.8 | 0 | 0 | 0 | 272 | 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)^{(((fp))}.*

- **Note médicinale :** **

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



Par Redouté, P.J., Liliacées (1802-1816) Liliac. vol. 2 (1805), via plantillustrations

• Autres infos :

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

◦ Distribution :

C'est une plante tempérée. Il pousse naturellement dans l'Himalaya de l'Afghanistan au Népal sur des pentes pierreuses entre 3000 et 4500 mètres. En Chine, il pousse sur des pentes graveleuses ou caillouteuses entre 3000 et 5000 m d'altitude dans l'ouest de la Chine^{(((0(+x)) traduction automatique)}.

Original : It is a temperate plant. It grows naturally in the Himalayas from Afghanistan to Nepal on stony slopes between 3000 - 4500 metres. In China it grows on gravelly or stony slopes between 3000-5000 m altitude in W China^{(((0(+x))}.

◦ Localisation :

Afghanistan, Asie, Bhoutan, Asie centrale, Chine, Himalaya, Inde, Kazakhstan, Kirghizistan, Népal, Inde du Nord-Ouest, Pakistan, Tadjikistan, Tibet, Ouzbékistan^{(((0(+x)) traduction automatique)}.

Original : Afghanistan, Asia, Bhutan, Central Asia, China, Himalayas, India, Kazakhstan, Kyrgyzstan, Nepal, NW India, Pakistan, Tajikistan, Tibet, Uzbekistan^{(((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_carolinianum ;

dont classification :

dont livres et bases de données : ⁰"Food Plants International" (en anglais) ;

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

Ahmad, K. & Pieroni, A., 2016, Folk knowledge of wild food plants among the tribal communities of Thakht-e-Sulaiman Hills, North-West Pakistan. Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine, 12:17 ; Battacharyya, A., 1991, Ethnobotanical Observations in the Ladakh Region of Northern Jammu and Kashmir State, India. Economic Botany, Vol. 45, No. 3, pp. 305-308 ; Bhattacharai, S and Chaudary, R. P., 2009, Wild Edible Plants Used by the People of Manang District, Central Nepal. Ecology of Food and Nutrition, 48:1-20 ; Chen Xinqi, Liang Songyun, Xu Jiemei, Tamura M.N., Liliaceae. Flora of China. p 119 ; Dorjey, K., 2015, Exploration of Plant based Traditional Knowledge from Sham region of Ladakh (J. & K.), India. Journal of Plant Development Sciences Vol. 7 (5) : 429-433. ; Ghimire, S. K. et al, 2008, Non-Timber Forest Products of Nepal Himalaya. WWF Nepal p 18 ; Kaul, M.K. et al, 1985, Ethnobotanic studies in North-West and Trans-Himalaya - contribution to the wild food plants of Ladakh. J.Econo. Tax. Bot. Vol. 6 No. 3 pp 523-527 ; Negi, K. S., and Pant, K. C., 1992, Less-Known Wild Species of Allium L.

(Amaryllidaceae) from Mountainous Regions of India. *Economic Botany*, Vol. 46, No. 1, pp. 112-114 ; Plants for a Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <http://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/>; Rana, J.C. et al, 2011, Genetic resources of wild edible plants and their uses among tribal communities of cold arid regions of India. *Genetic Resources and crop Evolution.* (2012) 59:135-149 ; Rawat, G.S., & Pangtey, Y.P.S., 1987, A Contribution to the Ethnobotany of Alpine Regions of Kumaon. *J. Econ. Tax. Bot.* Vol. 11 No. 1 pp 139-147 ; P. J. Redoute;, *Liliac.* 2: t. 101. 1804 ; Sharma, L. et al, 2018, Diversity, distribution pattern, endemism and indigenous uses of wild edible plants in Cold Desert Biosphere Reserve of Indian Trans Himalaya. *Indian Journal of Traditional Knowledge.* Vol 17(1) January 2018 pp 122-131