

Allium giganteum Regel, 1883 (Ail géant de l'Himalaya)

Identifiants : 1542/allgig

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 03/05/2024

- 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 procerum Trautv. ex Regel 1884 ;

- Synonymes français : ail géant, oignon géant, poireau géant ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : giant onion, Oriental royal Salep , Riesenlauch (de), jättelök (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 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	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)^{(((trp*))}.

- Note médicinale : **

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



De gauche à droite :

Par Curtis, W., *Botanical Magazine (1800-1948) Bot. Mag.*, via plantillustrations

Par Regel, E.A. von, *Gartenflora (1852-1938) Gartenflora*, via plantillustrations

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Distribution :**

C'est une plante de climat tempéré et méditerranéen. Il est originaire d'Asie centrale. Il préfère une position ensoleillée et un sol léger et bien drainé. Il peut pousser à l'ombre légère et tolérer des conditions chaudes. Il est résistant au gel. Il convient aux zones de rusticité 7-9^{{{(0(+x)) (traduction automatique)}}.

Original : It is a temperate and Mediterranean climate plant. It is native to Central Asia. It prefers a sunny position and a light well drained soil. It can grow in light shade and tolerate hot conditions. It is frost hardy. It suits hardiness zones 7-9^{{{(0(+x))}}.

- **Localisation :**

Afghanistan, Asie, Australie, Asie centrale, Himalaya, Pakistan, Russie, Slovénie, Turquie^{{{(0(+x)) (traduction automatique)}}.

Original : Afghanistan, Asia, Australia, Central Asia, Himalayas, Pakistan, Russia, Slovenia, 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! Ils ont également été mis dans la famille des Alliaceés^{{{(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_giganteum ;

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-295629 ;

- "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=2285> ;

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

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

Burnie, G.(Ed.), 2003, *Annuals and Bulbs. The Gardener's Handbooks*. Fog City Press. p 241 ; Cundall, P., (ed.), 2004, *Gardening Australia: flora: the gardener's bible*. ABC Books. p 126 ; Ertug, F, Yenen Bitkiler. Resimli TÃ¼rkiye FlorasÄ± -I- Flora of Turkey - Ethnobotany supplement ; *Gartenflora* 32:97, t. 1113. 1883 ; Joyce, D., 1998, *The Garden Plant Selector*. Ryland, Peters and Small. p 280 ; *Plants for a Future* database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <http://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; Seidemann J., 2005, *World Spice Plants. Economic Usage, Botany, Taxonomy*. Springer. p 19 ; Woodward, P., 1996, *Garlic and Friends. The History, Growth and Use of Edible Alliums*. Hyland House. p 193

