Allium moly L., 1753
(Ail doré)

Identifiants : 1584/allmol

Association du Potager de mes/nos Rêves (https://lepotager-demesreves.fr)
Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze
Dernière modification le 29/04/2024

- ***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 aureum Lam.et d'autres ;***
- ***Synonymes français : ail moly, ail d'Espagne ;***
- ***Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : golden garlic, ornamental onion, Lily leek , all daurat (cat) ;***
- ***Rusticité (résistance face au froid/gel) : -29/-20/-13°C selon les sources ;***

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

  Le bulbe est comestible cru ou cuit. Il a une douce et agréable saveur d'ail doux agréable. Tranché, il fait une très bonne addition aux salades et peut également être utilisé comme aromatisant dans les aliments cuits. Les feuilles peuvent également être utilisées.

  Détails :

  -bulbe - cru ou cuit ; un goût d'ail doux agréable ; tranché il fait une très bonne addition aux salades et peut également être utilisé comme aromatisant dans les aliments cuits{{{5(K) ; les bulbes mesurent environ 25mm de diamètre{{{5(+) ;

  -feuilles

  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*

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

Espèce menacée, présente dans le livre rouge de la flore menacée de France de l'INPN, Inventaire National du Patrimoine Naturel.(1*)Voir genre Allium pour les précautions à prendre (risques de confusion et possible toxicité à fortes doses)[{{{rp*}].

Espèce menacée, présente dans le livre rouge de la flore menacée de France de l'INPN, Inventaire National du Patrimoine Naturel[{{{wiki].

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

Botanical Magazine (vol. 14: t. 499 ; 1800) [S.T. Edwards], via plantillustrations.org

- ***Autres infos :***

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

  - ***Distribution :***

    Il pousse naturellement sur les rochers ombragés et les pentes d'éboulis des montagnes des régions méditerranéennes. Il préfère une position ensoleillée et un sol léger et bien drainé. Une fois établi, il peut tolérer une certaine sécheresse. Les bulbes dormants sont assez résistants aux températures froides. Il convient aux zones de rusticité 7-9[{{{0(+x) (traduction automatique)].

    Original : It grows naturally on shady rocks and scree slopes in mountains in Mediterranean regions. It prefers a sunny position and a light well drained soil. Once established it can tolerate some drought. The dormant bulbs are fairly hardy to cold temperatures. It suits hardiness zones 7-9[{{{0(+x)].

  - ***Localisation :***

    Afrique, Australie, Europe *, France, Méditerranée, Afrique du Nord, Espagne, Tasmanie[{{{0(+x) (traduction automatique)].

    Original : Africa, Australia, Europe*, France, Mediterranean, North Africa, Spain, Tasmania[{{{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 :***

  - ***Tela Botanica :*** https://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-3077-synthese ***;***
  - ***Wikipedia :***
    - https://fr.wikipedia.org/wiki/Ail_dor%C3%A9 (en français) ***;***
    - https://en.wikipedia.org/wiki/Allium_moly (source en anglais) ***;***

  - ***[5]"Plants For a Future" (en anglais) :*** 5https://www.pfaf.org/user/plant.aspx?LatinName=Allium+moly ***;***

dont classification :

- ***"The Plant List" (en anglais) :*** www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-296034 ***;***

dont biographie (références) de : FOOD PLANTS INTERNATIONAL ;

Bircher, A. G. & Bircher, W. H., 2000, Encyclopedia of Fruit Trees and Edible Flowering Plants in Egypt and the Subtropics. AUC Press. p 19 ; Bodkin, F., 1991, Encyclopedia Botanica. Cornstalk publishing, p 63 ; Burnie, G.(Ed.), 2003, Annuals and Bulbs. The Gardener's Handbooks. Fog City Press. p 242 ; Cundall, P., (ed.), 2004, Gardening Australia: flora: the gardener's bible. ABC Books. p 127 ; Lim, T. K., 2015, Edible Medicinal and Non Medicinal Plants. Volume 9, Modified Stems, Roots, Bulbs. Springer p 3 ; Morley, B. & Everard, B., 1970, Wild Flowers of the World. Ebury press. Plate 24 ; 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 21 ; Sp. pl. 1:301. 1753 ; Tardio, J., et al, 2006, Ethnobotanical review of wild edible plants in Spain. Botanical J. Linnean Soc. 152, 27-71