

Allium oleraceum L., 1753 (Ail des jardins)

Identifiants : 1599/alole

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 06/05/2024

- 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 scabrum* Gilib. 1792 (synonyme mais nom invalide selon TPL), *Codonoprasum oleraceum* (L.) Rchb. 1830, *Porrum oleraceum* (L.) Moench 1802 ;

- Synonymes français : ail des champs, ail maraîcher, ail potager, ail des endroits (lieux) cultivés ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : field garlic, crow garlic, wild garlic, British wild garlic , Gemüsellauch (de), Kohllauch (de), backlök (sv) ;



- Note comestibilité : ***

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

Feuille, racine (bulbes), fleur¹ et fruit (bulbilles) comestibles (aromatisants²⁽⁺⁾ ((crus/cuits))1).(1*)

Détails :

Feuilles cuites (ex. : comme potherbe) ? (qp*).

Les bulbes sont consommés crus ou cuits. Les feuilles sont consommées crues ou cuites. Les fleurs sont utilisées crues. Les bulbilles sont consommées crues ou cuites

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)^{{{{0(rp*)}}}.

- Note médicinale : **

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



Par Sowerby J.E. (English Botany, or Coloured Figures of British Plants, 3th ed., vol. 9: t. 1536 ; 1869), via plantillustrations.org

- Autres infos :

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- Distribution :

C'est une plante tempérée. Il pousse naturellement dans les zones herbeuses sèches en Grande-Bretagne^{{{{0(+)x}}}}
(traduction automatique)

Original : It is a temperate plant. It grows naturally in dry grassy places in Britain^{{{{0(+)x}}}}.

- Localisation :

Asie, Australie, Grande-Bretagne, Canada, Caucase, Chine, Tchèque, Estonie, Europe, Hongrie, Irlande, Nouvelle-Zélande, Amérique du Nord, Scandinavie, Suède, Turquie, USA^{{{{0(+)x}}}} (traduction automatique)

Original : Asia, Australia, Britain, Canada, Caucasus, China, Czech, Estonia, Europe, Hungary, Ireland, New Zealand, North America, Scandinavia, Sweden, Turkey, USA^{{{{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 Alliacees^{{{{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}}}}.

- Arôme et/ou texture : fort, proche de la ciboulette¹ ;

- Liens, sources et/ou références :

- Tela Botanica : <https://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-3104-synthese> ;
- ⁵"Plants For a Future" (en anglais) : https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Allium_oleraceum ;

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-296142 ;
- "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=2333> ;

dont livres et bases de données : ¹Plantes sauvages comestibles (livre pages 24 et 25, par S.G. Fleischhauer, J. Guthmann et R. Spiegelberger), 76Le Potager d'un curieux - histoire, culture et usages de 250 plantes comestibles peu connues ou inconnues (livre, page 8, par A. Paillieux et D. Bois) ;

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

Denes, A., et al, 2012, *Wild plants used for food by Hungarian ethnic groups living in the Carpathian Basin*. *Acta Societatis Botanicorum Poloniae* 81 (4): 381-396 ; Irving, M., 2009, *The Forager Handbook, A Guide to the Edible Plants of Britain*. Ebury Press p 333 ; Kalle, R. & Soukand, R., 2012, *Historical ethnobotanical review of wild edible plants of Estonia (1770s-1960s)* *Acta Societatis Botanicorum Poloniae* 81(4):271-281 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, *The Cambridge World History of Food*. CUP p 1776 ; Lazarides, M. & Hince, B., 1993, *Handbook of Economic Plants of Australia*, CSIRO. p 13 ; Lim, T. K., 2015, *Edible Medicinal and Non Medicinal Plants*. Volume 9, *Modified Stems, Roots, Bulbs*. Springer p 5 ; Low, T., 1991, *Wild Herbs of Australia and New Zealand*. Angus & Robertson. p 105 ; *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 22 ; Sp. pl. 1:299. 1753