

Allium victorialis L., 1753 (Ail de la sainte-victoire)

Identifiants : 1712/allvic

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 ;
- Nom complet : Allium victorialis subsp. Victorialis L. 1753 ;

- Synonymes : x (=) basionym, Allium anguinum Bubani 1902 ;

- Synonymes français : ail serpentin, ail de cerf, ail victorial, herbe aux sept chemises, poireau alpin, poireau des montagnes = Alpine Leek, faux nard, faux spicanard ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : alpine leek, long-root garlic, long-root onion , ge cong (cn transcrit), Allermannsharnisch (de) ;



- 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^{2(dp*)}μ/alimentμ^{27(+x)} : légume^{2(dp*)} ; 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 feuilles et les bulbes sont consommés frais en salade. Ils sont également marinés. Ils sont également séchés. Les fleurs peuvent être consommées crues et utilisées comme garniture dans les salades

Partie testée : bulbe^{(((0(+x))} (traduction automatique)

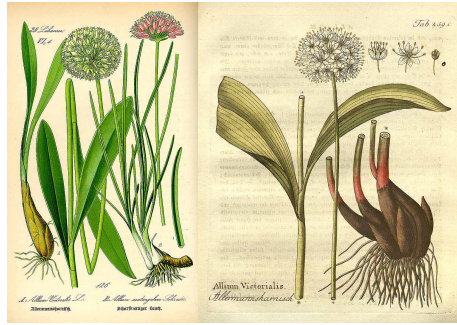
Original : Bulb^{(((0(+x))}

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

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



De gauche à droite :

Par Thomé, O.W., *Flora von Deutschland Österreich und der Schweiz (1886-1889) Fl. Deutschl. vol. 1 (1885)*, via plantillustrations

Par Vietz, F.B., *Icones plantarum medico-oekonomico-technologicarum (1800-1822) Icones Pl. Med.-Oecon. vol. 3 (1806)*, via plantillustrations

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Statut :**

C'est un légume cultivé commercialement^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : It is a commercially cultivated vegetable^{{{{0(+x)}}}}.

- **Distribution :**

C'est une plante tempérée. Il pousse dans les forêts et les endroits ombragés et humides près des ruisseaux entre 600 et 2500 m d'altitude dans le nord de la Chine. Au Sichuan^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : It is a temperate plant. It grows in forests and shady moist places near streams between 600-2500 m altitude in N China. In Sichuan^{{{{0(+x)}}}}.

- **Localisation :**

Afrique, Asie, Balkans, Bosnie, Bulgarie, Caucase, Asie centrale, Chine, Égypte, Europe, France, Géorgie, Allemagne, Hongrie, Inde, Japon, Kazakhstan, Corée, Mongolie, Afrique du Nord, Amérique du Nord, Russie, Slovaquie, Tibet^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : Africa, Asia, Balkans, Bosnia, Bulgaria, Caucasus, Central Asia, China, Egypt, Europe, France, Georgia, Germany, Hungary, India, Japan, Kazakhstan, Korea, Mongolia, North Africa, North America, Russia, Slovenia, Tibet^{{{{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 peut-être pas tous la peine d'être mangés! Ils ont également été placés dans la famille Alliaceae^{{{{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_victorialis ;

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-296917 ;

- "GRIN" (en anglais) : ²<https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=2415> ;

dont livres et bases de données : ²⁷Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 18, par Louis Bubenicek) ;

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

Altschul, S.V.R., 1973, *Drugs and Foods from Little-known Plants*. Notes in Harvard University Herbaria. Harvard Univ. Press. Massachusetts. no. 258 ; 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 ; Hu, Shiu-ying, 2005, *Food Plants of China*. The Chinese University Press. p 315 ; Kaliszewska, I & Kolodziejska-Degorska, I, 2015, *The social context of wild leafy vegetables uses in Shiri, Daghestan*. Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine, 11:63 ; Kang, Y., et al, 2014, *Wild food plants used by the Tibetans of Gongba Valley (Zouqu country, Gansu, China)* Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine 10:20 ; Kays, S. J., and Dias, J. C. S., 1995, *Common Names of Commercially Cultivated Vegetables of the World in 15 languages*. Economic Botany, Vol. 49, No. 2, pp. 115-152 ; Khasbagan, Hu-Yin Huai, and Sheng-Ji pei, 2000, *Wild Plants in the Diet of Athorchin Mongol Herdsmen in Inner Mongolia*. Economic Botany 54(4): 528-536 ; Kuhnlein, H. V., et al, 2009, *Indigenous Peoples' food systems*. FAO Rome p 148 ; Lim, T. K., 2015, *Edible Medicinal and Non Medicinal Plants*. Volume 9, Modified Stems, Roots, Bulbs. Springer p 6 ; 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 ; Nedelcheva A., 2013, *An ethnobotanical study of wild edible plants in Bulgaria*. EurAsian Journal of BioSciences 7, 77-94 ; *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 ; Seidemann J., 2005, *World Spice Plants*. Economic Usage, Botany, Taxonomy. Springer. p 27 ; Sp. pl. 1:295. 1753