

# **Allium scorodoprasum L., 1753**

## **(Ail rocambole)**

**Identifiants : 1666/allesco**

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

**Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze**

**Dernière modification le 02/06/2024**

- **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 ampeloprasum var. *margaritaceum* Moench 1802 ;**

- **Synonymes français : rocambole, ail bulbifère, ail d'Espagne, échalote d'Espagne, ail géant ? (qp\*), ail géant d'Espagne ? (qp\*) ;**

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : giant garlic, sand leek, Spanish garlic, rocambole , Rockenbolle (de), Schlangenkoblauch (de), Schlangenlauch (Schlangen-Lauch) (de), skogslök (sv), rocambole (es), aglio de India (it), aglio de Spagna (it), rocambola (it) ;**



- **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<sup>(dp\*)</sup>/aliment et/ou assaisonnement : aromate (fines-herbes et/ou<sup>(((dp\*))</sup> condiment aromatique<sup>2(dp\*)</sup>)]]) et feuille (feuilles : idem bulbes<sup>(((dp\*)(27(+x)))</sup>, ex. comme potherbe<sup>(((dp\*))</sup> comestibles.(1\*)**

**Détails :**

**Condiment de grande importance.<sup>((27(+x))</sup>.**

**Les bulbes sont utilisés pour aromatiser. Ils sont également marinés. Les feuilles sont consommées crues en salade**

**Partie testée : bulbe<sup>(((0(+x)) (traduction automatique)</sup>**

**Original : Bulb<sup>(((0(+x)</sup>**

| 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)<sup>(((0+))</sup>.

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



De gauche à droite :

Par Smith, J.E., *English botany, or coloured figures of British plants*, ed. 3 [B] [J.E. Sowerby et al] (1863-1899) Engl. Bot., ed. 3 vol. 9 (1869), via plantillustrations

Par inconnu, via x

- Autres infos :

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- Statut :

C'est un légume cultivé commercialement. Les feuilles et les graines sont récoltées et vendues dans des restaurants en Suède<sup>(((0+))</sup> (traduction automatique).

Original : It is a commercially cultivated vegetable. The leaves and seeds are foraged and sold in restaurants in Sweden<sup>(((0+))</sup>.

- Distribution :

C'est une plante de climat tempéré et méditerranéen. Il convient aux zones de rusticité 7-9<sup>(((0+))</sup> (traduction automatique).

Original : It is a temperate and Mediterranean climate plant. It suits hardiness zones 7-9<sup>(((0+))</sup>.

- Localisation :

Asie, Australie, Grande-Bretagne, Bulgarie, Chine, Danemark, Europe, Grèce, Hongrie, Irlande, Méditerranée, Nouvelle-Zélande, Norvège, Russie, Scandinavie, Slovaquie, Slovénie, Espagne, Suède, Syrie, Turquie<sup>(((0+))</sup> (traduction automatique).

Original : Asia, Australia, Britain, Bulgaria, China, Denmark, Europe, Greece, Hungary, Ireland, Mediterranean, New Zealand, Norway, Russia, Scandinavia, Slovakia, Slovenia, Spain, Sweden, Syria, Turkey<sup>(((0+))</sup>.

- 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<sup>(((0+))</sup> (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<sup>(((0+))</sup>.

- Liens, sources et/ou références :

- *Tela Botanica* : <https://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-3213> ;
  - *Terroir de France* : [https://terroirs.denfrance.free.fr/p/fiches\\_pratiques/ail\\_rocambole.html](https://terroirs.denfrance.free.fr/p/fiches_pratiques/ail_rocambole.html) ;
  - *Potager Caillebotte* : [https://potagercaillebotte.free.fr/p\\_ail.html](https://potagercaillebotte.free.fr/p_ail.html) ;

- <sup>75</sup>*Les Plantes potagères - Description et culture des principaux légumes des pays tempérés (Vilmorin-Andrieux & Cie, 1883)* : [https://fr.wikisource.org/wiki/Les\\_Plantes\\_potag%C3%A8res](https://fr.wikisource.org/wiki/Les_Plantes_potag%C3%A8res) ;
- **Wikipedia :**
  - [https://fr.wikipedia.org/wiki/Ail\\_rocambole\\_\(en\\_fran%C3%A7ais\)](https://fr.wikipedia.org/wiki/Ail_rocambole_(en_fran%C3%A7ais)) ;
  - [https://de.wikipedia.org/wiki/Schlangen-Lauch\\_\(source\\_en\\_anglais\)](https://de.wikipedia.org/wiki/Schlangen-Lauch_(source_en_anglais)) ;

*dont classification :*

- "The Plant List" (en anglais) : [www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-296553](http://www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-296553) ;
- "GRIN" (en anglais) : <sup>2</sup><https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=2373> ;

*dont livres et bases de données :<sup>27</sup> Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 18, par Louis Bubenicek), 91Description des Plantes potagères (Vilmorin) ;*

*dont biographie/références de <sup>0</sup>"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :*

Cerne, M., 1992, *Wild Plants from Slovenia used as Vegetables*. Acta Horticulturae 318. ; Crawford, M., 2012, *How to grow Perennial Vegetables*. Green Books. p 80 ; Cundall, P., (ed.), 2004, *Gardening Australia: flora: the gardener's bible*. ABC Books. p 128 ; 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 ; Ertug, F, Yenen Bitkiler. Resimli TÃ¼rkkiye FlorasÃ± -I- Flora of Turkey - Ethnobotany supplement ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 6 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 43 ; Irving, M., 2009, *The Forager Handbook, A Guide to the Edible Plants of Britain*. Ebury Press p 335 ; 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 ; Lazarides, M. & Hince, B., 1993, *Handbook of Economic Plants of Australia*, CSIRO. p 14 ; Low, T., 1991, *Wild Herbs of Australia and New Zealand*. Angus & Robertson. p 105 ; Low, T., 1992, *Bush Tucker. Australiaâ's Wild Food Harvest*. Angus & Robertson. p 181 ; Luczaj, L., 2012, *Ethnobotanical review of wild edible plants of Slovakia*. Acta Societatis Botanicorum Poloniae 81(4):245-255 ; Luczaj, L. et al, 2012, *Wild food plant use in 21st century Europe: the disappearance of old traditions and the search for new cuisines involving wild edibles*. Acta Soc Bot Pol 81(4):359â€“370 ; Mabey, R., 1973, *Food for Free. A Guide to the edible wild plants of Britain*, Collins. p 143 ; 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/> ; Seidemann J., 2005, *World Spice Plants. Economic Usage, Botany, Taxonomy*. Springer. p 24 ; Sp. pl. 1:297. 1753