

# *Allium oleraceum* L., 1753 (Ail des jardins)

Identifiants : 427/allole

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze ([Le Potager de mes/nos Rêves](#))  
Dernière modification le 24/09/2020

- **Classification/taxinomie :**

- **Ordre :** Asparagales ;
- **Famille :** Amaryllidaceae ;
- **Sous-famille :** Allioideae ;
- **Tribu :** Allieae ;
- **Sous-tribu :** x ;
- **Sous-genre :** x ;
- **Section :** x ;
- **Nom complet :** ? ;

- **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 et/ou international(aux) :** field garlic , *Gemüselauch* (de), *Kohllauch* (de), *backlök* (sv) ;



- **Note perso :** \*\*\*\*

- **Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) :** Feuille, racine (bulbes), fleur $\mu$ 1 $\mu$  et fruit (bulbilles) comestibles (aromatisants $\mu$ 2(+) $\mu$  ((crus/cuits))1).(1\*) ;

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



Précautions à prendre :

(1\*)Voire genre *Allium* pour les précautions à prendre (risques de confusion et possible toxicité à fortes doses) $\mu$ <(dp\*) $\mu$ .

- **Catégories principales :** aromate ;
- **Catégories :** pscf, pscm, aromate, pistou, bh, fbh, pl, pv, fc, cdp, sauces1 ;
- **Arôme et/ou texture :** fort, proche de la ciboulette1 ;
- **Illustration(s) (photographie(s) et/ou dessin(s)):**



• **Liens, sources et/ou références :**

- **Tela Botanica** : <https://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-3104-synthese> ;

**dont classification :**

- ["The Plant List" \(en anglais\)](#) ;
- <sup>2</sup>["GRIN" \(en anglais\)](#) ;
- [INPI \(recherche. en anglais\)](#) ;

**dont Google (recherche de/pour) "Allium oleraceum" : [pages](#), [images](#) / "Ail des jardins" : [pages](#) ;**

**dont livres et bases de données : 1***Plantes sauvages comestibles (livre pages 24 et 25, par S.G. Fleischhauer, J. Guthmann et R. Spiegelberger), 76***Le 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) ;**