

# Allium ramosum L., 1753 (Ail à fleurs comestibles)

Identifiants : 433/allram

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze ([Le Potager de mes/nos Rêves](#))  
Dernière modification le 22/09/2020

• **Classification/taxinomie :**

- Famille : Amaryllidaceae ;
- Sous-famille : Allioideae ;
- Tribu : Allieae ;
- Sous-tribu : x ;
- Sous-genre : x ;
- Section : x ;

- **Synonymes :** *Allium odorum* L. 1771 (synonyme d'*Allium ramosum* L. 1753, selon TPL et GRIN, et nom accepté et "synonyme de" {nom retenu}, selon DPC) ;

- **Nom(s) anglais et/ou international(aux) :** Chinese leek, Chinese chives , kieu (Pékin) ;

• **Note perso :** \*\*\*\*

- **Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) :** Les feuilles sont consommées crues ou utilisées pour aromatiser les autres aliments. Les Chinois mangent la plante entière à l'état cru. Elle fleurit au mois d'août, et, à cette époque de l'année, on en vend aux marchés les fleurs coupées, qu'ils mangent également. Feuilles également cuites comme potherbe ? (qp\*).



Précautions à prendre :

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

- **Autres infos :** Plante adaptée aux paysages/aménagements comestibles, ayant des fleurs blanches avec une bande rouge vers le bas au centre de chaque pétale. Souvent confondu avec *A. tuberosum*. Se trouve partout à l'état sauvage dans les montagnes de Pékin. On le cultive aussi dans tous les jardins, sous le nom de Kien.

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

- [Plants for a People: an edible plant encyclopedia](#) ;

dont classification :

- ["The Plant List" \(en anglais\) ;](#)
- ["GRIN" \(en anglais\) ;](#)
- [INPI \(recherche, en anglais\) ;](#)

dont Google (recherche de/pour) "*Allium ramosum*" : [pages](#), [images](#) | "*Ail à fleurs comestibles*" : [pages](#) ;

dont livres et bases de données : 12 "*Cornucopia II : A Source Book of Edible Plants*" (livre en anglais, page 6, par Stephen Facciola), 76 *Le Potager d'un curieux - histoire, culture et usages de 250 plantes comestibles peu connues ou inconnues* (livre, pages 5 à 8, par A. Paillieux et D. Bois) ;