

Allium sativum L., 1753 (Ail)

Identifiants : 437/allsat

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze ([Le Potager de mes/nos Rêves](#))
Dernière modification le 18/09/2020

• Classification/taxinomie :

- Ordre : Asparagales ;
- Famille : Amaryllidaceae ;
- Sous-famille : Allioideae ;
- Tribu : Allieae ;
- Sous-tribu : x ;
- Sous-genre : x ;
- Section : x ;
- Nom complet : *Allium sativum* var. *sativum* L. 1753 ;

- Synonymes : x (=) basionym, *Allium arenarium* Sadler ex Rchb. 1830 (synonyme mais nom invalide selon TPL), *Porrum sativum* (L.) Rchb. 1830 (synonyme mais nom illégitime selon TPL) ;
- Synonymes français : ail cultivé, ail commun, ail ordinaire, ail potager (ail à potager), ail de cuisine, ail cultivé, chapon, perdrix, thériaque des pauvres, thériaque des paysans, ail blanc, ail rose, ail rouge, ail rocamboles [var. *ophioscorodon*], ail bulbifère [var. *ophioscorodon*], ail d'Espagne [var. *ophioscorodon*], échalote d'Espagne [var. *ophioscorodon*], rocamboles [var. *ophioscorodon*], ail géant d'Espagne [var. *ophioscorodon*], ail rouge des Provençaux [var. *ophioscorodon*] ;
- Nom(s) anglais et/ou international(aux) : common garlic [*Allium sativum* var. *sativum*], garlic, ophio garlic [*Allium sativum* var. *ophioscorodon*], rocamboles [var. *ophioscorodon*], serpent garlic [*Allium sativum* var. *ophioscorodon*], Spanish garlic, clown's treacle, Knoblauch (de), thoum (ar), soom (ar), stoum (ar), toum (ar), tsoum (ar), lashan (Bangali), lasun (Bangali), rasun (Bangali), tai tsoua (cn transcrit), huilidog (da), ajo (es), look (Flamand), lahsan (hi), lasan (hi), knoflook (nl), aglio (it), nin niku (jp romaji), seer (fa), sir (fa), czosnesk (pl), alho (pt), tchecnok (ru translittéré), lasuna (sa), hvitolk (sv), vengayon (ta), wullay pondoo (ta), cesnek (cs), wellijudda (te), samsak (tr), sar (tr) ;



- Note : *****
- Note perso : *****
- Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) : Racine (bulbes : crus ou cuits [nourriture]μ(dp*)μ/aliment]μ27(+x)μ et/ou assaisonnement : aromate (fines-herbes et/ouμ{{{(dp*)μ condiment]μ27(+x)μ aromatiqueμ{{{(dp*)μ}}}) et feuille (feuilles : idem bulbesμ|{{{(dp*)(27(+x))μ, ex. comme potherbeμ{{{(dp*)μ comestibles.(1*) ;

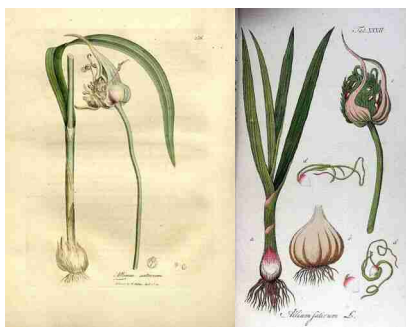
Un des condiments majeursμ{{{27(+x)μ. ;



Précautions à prendre :

(1*)Voire genre *Allium* pour les précautions à prendre (risques de confusion et possible toxicité à fortes doses)μ<(dp*)μ. Il y a eu des cas d'intoxication causés par la consommation, en grandes quantités et par certains mammifères, de cette espèce. Les chiens semblent être particulièrement sensibles. Éviter avec les médicaments anticoagulants. L'allaitement peut aggraver les coliques des bébés. Éviter plusieurs semaines avant l'intervention chirurgicale. Mauvaise haleine !!μ<5(+))μ.

- Catégories principales : médecine ;
- Nombre de graines au gramme : 12 à 15 gousses par kilo ;
- Illustration(s) (photographie(s) et/ou dessin(s)):



De gauche à droite :

Par Woodville W., Hooker W.J. (Spratt, G., *Medical Botany*, 3th edition, vol. 4: t. 256 ; 1832), via plantillustrations.org

Par Oskamp D.L. (Vervolg op de Afbeeldingen der artseny-gewassen met derzelve Nederduitsche en Latynsche beschryvingen, vol. 1: t. 32 ; 1813), via plantillustrations.org

• Liens, sources et/ou références :

- ["Plants For a Future" \(en anglais\)](#) et sa traduction [Plantes d'Avenir](#) ;
- **Wikipedia** :
- https://fr.wikipedia.org/wiki/Ail_cultiv%C3%A9 (en français) ;
- **Journal des Femmes.com** : tout sur l'ail :
https://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/163/ail.shtml ;
- **Ail on line** : un site internet sur l'ail : <https://home.nordnet.fr/~slenfant/ail/> ;

dont classification :

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

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

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