

Allium senescens L., 1753 (Ail des montagnes)

Identifiants : 1671/allsen

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 27/04/2024

• **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 senescens subsp. senescens L. 1753 ;

• **Synonymes :** x (=) basionym, Allium angulosum var. minum Ledeb. 1852 ;

• **Synonymes français :** ail allemand, ciboulette à feuilles larges, ail décoratif ;

• **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** ausdauernder Lauch (de) [Allium senescens subsp. senescens], bredbladig kantlök (sw), broadleaf chives, German Garlic, German garlic [Allium senescens subsp. senescens], kantlök (sw) [Allium senescens subsp. montanum], broadleaf chives, German Garlic, German garlic [Allium senescens subsp. senescens] ;



• **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^(dp*)]/aliment^{μ27(+x)}) 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 bulbes, les feuilles et les jeunes pousses sont utilisés comme nourriture

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



(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 Curtis, W., *Botanical Magazine* (1800-1948) *Bot. Mag.* vol. 29 (1809), via plantillustrations

Par Bonelli, G., *Hortus Romanus juxta Systema Tournefortianum* (1772-1793) *Hort. Rom.* vol. 6 , via plantillustrations

Par Reichenbach, H.G.L., *Iconographia botanica seu plantae criticae* (1823-1832) *Iconogr. Bot. Pl. Crit.*, via plantillustrations

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Statut :**

C'est un légume sauvage principal dans le couloir Hexi des montagnes QiLian, en Chine^{{{(0+X)}} (traduction automatique)}.

Original : It is a main wild vegetable in the Hexi corridor QiLian Mountains, China^{{{(0+X)}}.}

- **Distribution :**

C'est une plante de climat tempéré. Il pousse dans les forêts et sur les pentes caillouteuses sèches et les prairies salées et dans les endroits graveleux entre 500 et 800 m d'altitude dans le nord de la Chine. Il convient aux zones de rusticité 5-9^{{{(0+X)}} (traduction automatique)}.

Original : It is a temperate climate plant. It grows in forests and on dry stony slopes and salty meadows and in gravelly places between 500-800 m altitude in N China. It suits hardiness zones 5-9^{{{(0+X)}}.}

- **Localisation :**

Asie, Australie, Chine, Europe, Japon, Corée, Mongolie, Russie, Sibérie, Slovénie^{{{(0+X)}} (traduction automatique)}.

Original : Asia, Australia, China, Europe, Japan, Korea, Mongolia, Russia, Siberia, Slovenia^{{{(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_senescens ;

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-296571 ;
- "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=2378> ;

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

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

Chen Xinqi, Liang Songyun, Xu Jiemei, Tamura M.N., *Liliaceae. Flora of China*. p 118 ; "Chinese Nutrition Journal", 2002, Vol 23(8) p 298 ; Cundall, P., (ed.), 2004, *Gardening Australia: flora: the gardener's bible*. ABC Books. p 128 ; 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 ; Hu, Shiu-ying, 2005, *Food Plants of China*. The Chinese University Press. p 315 ; Kang, Y., et al, 2012, *Wild food plants and wild edible fungi in two valleys on the Qinling Mountains (Shaanxi, central China)* *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine*; 9:26 ; 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 ; Khasbagan, Yeruhan and Zhao Hui, 2011, *Study on Traditional Knowledge of Wild Edible Plants Used by the Mongolians in Xilingol Typical Steppe Area*. *Plant Diversity and Resources*. 33(2): 239-246 ; Lamberton, K (Ed.), 2004, *The Australian gardening encyclopedea*. Murdoch Books, NSW Australia. p 157 ; Lim, T. K., 2015, *Edible Medicinal and Non Medicinal Plants. Volume 9, Modified Stems, Roots, Bulbs*. Springer p 5 ; Ong, H. G., et al, 2015, *Ethnobotany of the wild edible plants gathered in Ulleung Island, South Korea*. *Genet Resourc Crop Evol*. Springer ; *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. 1:299. 1753 ; Wujisguleng, W., & Khasbagen. K., 2010, *An integrated assessment of wild vegetable resources in Inner Mongolian Autonomous Region, China*. *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine* 6:34