

# Allium ursinum L., 1753 (Ail des ours)

Identifiants : 448/allurs

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze ([Le Potager de mes/nos Rêves](#))  
Dernière modification le 26/09/2020

• Classification/taxinomie :

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

• Synonymes : x (=) basionym, *Aglitheis ursina* (L.) Raf. 1837 ;

• Synonymes français : ail des bois, ail pétiolé, ail à larges feuilles, ail sauvage ;

• Nom(s) anglais et/ou international(aux) : bear garlic, bear's garlic, buckrams, buckram's, gypsy onion, hog garlic, wood garlic, Bärenlauch (de), Bärlauch (de), Barlauchkraut (de), Ramsel (de), Waldknoblauch (de), Zigeunerlauchkraut (de), ceremsa (ru translittéré), luk medvezij (ru translittéré), ramslok (sv) ;



• Note : \*\*\*\*\*

• Note perso : \*\*\*\*\*

• Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) : Feuille, fleur  $\mu$ 1 $\mu$  (dont bourgeons (confits  $\mu$ 1 $\mu$ ) ; décoratives  $\mu$ 1 $\mu$ ), graines (jeunes (vertes) ou mûres (noires) ; piquant  $\mu$ 1 $\mu$ ), racine (bulbes (dont confits  $\mu$ 1 $\mu$ )) comestibles (aromatisants ((crus/cuits)  $\mu$ 1 $\mu$ ).(1\*) ;

Feuilles également cuites comme potherbe ? (qp\*) ;



Précautions à prendre :

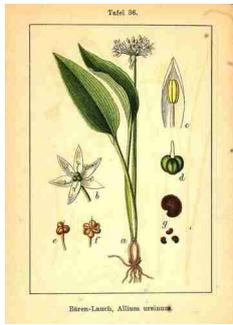
**ATTENTION** : risque de confusion avec le muguet (*Convallaria majalis*) et la colchique (*Colchium autumnale*) qui sont tous les 2 très toxiques <1. (1\*)Voire genre *Allium* pour les autres précautions à prendre (possible toxicité à fortes doses). Il y a eu des cas d'intoxication causée par la consommation, en très grandes quantités et par certains mammifères, de cette espèce. Les chiens semblent être particulièrement sensibles  $\mu$ <5(+) $\mu$ .

• Catégories : pscf, pscm, aromate, pesto, fbh, bh, sauces, lc, ch, cv, csa, encas, apéritif, fc, dp, pov, fb, sauces, pl, pn, ac1 ;

• Arôme et/ou texture : ail piquant et aromatique1 ;

• Nombre de graines au gramme : 150 ;

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



Par Krause E.H.L., Sturm J., Lutz K.G. (*Flora von Deutschland in Abbildungen nach der Natur, Zweite auflage, vol. 1: t. 36 ; 1906*), via [plantillustrations.org](http://plantillustrations.org)

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

- ["Plants For a Future" \(en anglais\) et sa traduction Plantes d'Avenir](#) ;
- **Tela Botanica** : <https://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-74946-synthese> ;

**dont classification :**

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

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

**dont livres et bases de données :** *1Plantes sauvages comestibles (livre pages 73, 74, 208, 209, 210 et 211, par S.G. Fleischhauer, J. Guthmann et R. Spiegelberger)* ;