

# Allium acuminatum Hook., 1838

Identifiants : 1417/allacu

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 19/04/2024

- 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 ;

- Synonymes : x (=) basionym, ? ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Hooker's onion, taper-tip onion, pink wild onion, ? ;



- 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<sup>(dp)</sup>/aliment : légume<sup>2(dp)</sup> ; et/ou assaisonnement : aromate (fines-herbes et/ou condiment aromatique<sup>{{(dp)}}</sup>]) et feuille (feuilles : idem bulbes<sup>{{(dp)}}</sup>(27(+x)), ex. comme potherbe<sup>{{(dp)}}</sup>) comestibles.(1\*) Le bulbe est consommé cru ou cuit au début du printemps. Les feuilles sont consommées crues ou cuites. Les fleurs sont consommées crues en salade. Les têtes de graines peuvent être placées dans des cendres chaudes pour en extraire les graines qui sont ensuite mangées

Partie testée : bulbe<sup>{{(0(+x))}}</sup> (traduction automatique)

Original : Bulb<sup>{{(0(+x))}}</sup>

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)<sup>{{(trp)}}</sup>.

- Note médicinale : \*\*

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



Par Van Houtte, L.B., *Flore des serres et des jardins de l'Europe (1845-1880) Fl. Serres vol. 6 (1850)*, via plantillustrations

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Distribution :**

*C'est une plante tempérée. Il pousse naturellement dans l'ouest de l'Amérique du Nord, de Washington au nord de la Californie, parmi les roches sèches et ensoleillées des collines et des plaines. Il pousse dans une position ensoleillée dans un sol léger et bien drainé. Ils ne conviennent pas aux climats frais et humides. Il convient aux zones de rusticité 4-9*<sup>{{(0(+x)) (traduction automatique)}}</sup>.

*Original : It is a temperate plant. It grows naturally in Western North America from Washington to Northern California amongst dry sunny rocks on hills and plains. It grows in a sunny position in a light well drained soil. They do not suit cool wet climates. It suits hardiness zones 4-9*<sup>{{(0(+x))}}</sup>.

- **Localisation :**

*Australie, Canada, Amérique du Nord, USA*<sup>{{(0(+x)) (traduction automatique)}}</sup>.

*Original : Australia, Canada, North America, USA*<sup>{{(0(+x))}}</sup>.

- **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 pas tous la peine d'être mangés! \_X000B\_ Ils ont également été mis dans la famille des Alliacées*<sup>{{(0(+x)) (traduction automatique)}}</sup>.

*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*<sup>{{(0(+x))}}</sup>.

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

- <sup>5</sup>"Plants For a Future" (en anglais) : [5https://www.pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Allium+acuminatum](https://www.pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Allium+acuminatum) ;

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : [www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-294896](http://www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-294896) ;

- "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=316540> ;

dont livres et bases de données : <sup>27</sup>Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 17, par Louis Bubenicek) ;

dont biographie/références de <sup>0</sup>"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

*Beckstrom-Sternberg, Stephen M., and James A. Duke. "The Foodplant Database." <http://probe.nalusda.gov:8300/cgi-bin/browse/foodplantdb>. (ACEDB version 4.0 - data version July 1994) ; Brickell, C. (Ed.), 1999, *The Royal Horticultural Society A-Z Encyclopedia of Garden Plants*. Convent Garden Books. p 95 ; Couture, M. D., 1978, *Recent and Contemporary Foraging Practices of the Harney Valley Paiute*. Thesis, Portland State University ; Cundall, P., (ed.), 2004, *Gardening Australia: flora: the gardener's bible*. ABC Books. p 125 ; *Fl. bor.-amer.* 2:184, t. 196. 1838 ; *Plants for a Future database*, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <http://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; Turner, N., 1995, *Food Plants of Coastal First Peoples*. Royal BC Museum Handbook p 40 ; Turner, N., 1997, *Food Plants of Interior First Peoples*. Royal BC Museum Handbook p 59*

