

Allium ampeloprasum L., 1753

(Poireau perpétuel)

Identifiants : 1425/allamp

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 26/04/2024

• **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 ampeloprasum var. ampeloprasum L. 1753 ;

• **Synonymes :** x (=) basionym, Allium adscendens Kunth 1843, Allium ampeloprasum ssp. persicum [Allium ampeloprasum L. var. kurrat], Allium babingtonii Borrer 1843-1849 [Allium ampeloprasum L. var. babingtonii (Borrer) Syme 1869] ;

• **Synonymes français :** poireau d'été [var. sectivum], poireau perpétuel [var. sectivum], poireau sauvage, poireau carambole [var. sectivum], poireau vivace [var. sectivum], carambole [var. sectivum], ail d'Orient, faux poireau [var. sectivum], ail faux poireau, poireau perpétuel à gousses [var. sectivum], poireau gousse, poireau du levant [var. sectivum], ail à cheval, ail de Pourniole, poireau des vignes, kurrat [var. kurrat], ail à grosse tête [var. ? (qp*)], ail éléphant [var. ? (qp*)], petit poireau antillais [var. sectivum], ail des vignes [var. sectivum], oignon perle [var. sectivum], oignon perlé [var. sectivum], poireau bulbeux [var. sectivum], poireau perlé [var. sectivum], poireau d'Égypte [var. kurrat], poireau de Babington [var. babingtonii], poireau gallois [var. babingtonii], poireau sauvage bulbifère [var. babingtonii], poireau sauvage bulbifère [var. bulbiferum], oignon grelot [var. sectivum], petit oignon blanc [var. sectivum], tarée [var. kurrat], ail de cheval, pourrat ;

• **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** great-head garlic (great-headed garlic), Levant garlic [var. sectivum], wild leek, broadleaf wild leek, elephant garlic, Argentine garlic [var. sectivum], bulbiferous leek [var. sectivum], multiplier leek [var. sectivum], pearl onion [var. sectivum], perennial leek [var. sectivum], perpetual leek [var. sectivum], Portuguese onions [var. sectivum], Egyptian leek [var. kurrat], salad leek [var. kurrat], kurrat [var. kurrat], Egyptian leek [var. kurrat], Babington's leek [var. babingtonii], wild leek [var. babingtonii], great round-headed garlic, giant garlic, Ackerknoblauch (de), Sommerlauch (de), vild purjolök (sv) ;

• **Rusticité (résistance face au froid/gel) :** -25°C ;



• **Note comestibilité :** ****

• **Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) :**

Racine (bulbes^{8,27(+x)}) : crus ou cuits (à la vapeur ou sous la cendre¹¹⁸), froids ou chauds [nourriture/aliment : légume^{118(dp*)}] et feuille (feuilles et jeunes pousses¹¹⁸ [assaisonnement : aromate (fines-herbes et/ou condiment aromatique)¹¹⁸⁻⁻⁸] : crues ou cuites^{118(dp*)}) comestibles.(1*)

Détails :

fleurs, feuilles, racines^{118(+x)}.

-bulbes - crus ou cuits ; les petits bulbes peuvent varier considérablement en taille de 2 à 6cm^{{{(5+)}}}, ils ont une assez forte saveur allant du poireaux à l'ail et sont bons comme aromatisant dans les aliments cuits^{{{(5(K))}}} ; les bulbes de cultivars sélectionnés sont très gros avec un goût d'ail doux ;

-feuilles - crues ou cuites^{{{(5+)}}} (ex. : comme potherbe^{{{(dp*)}}}) ; une saveur agréable d'ail moyenne à forte ; elles sont disponibles à partir de la fin de l'automne jusqu'au printemps bien qu'elles peuvent devenir assez dures et fibreuses à mesure qu'elles vieillissent^{{{(5(K))}}} ;

-fleurs - crues/brutes ; une saveur semblable aux feuilles mais elles ont une texture un peu sèche et sont meilleures utilisées comme aromatisant dans les aliments cuits^{{{(5(K))}}}.

-les bulbilles ont une saveur d'ail doux et donnent un bon arôme aux salades et aliments cuits ; bien que produits abondamment, ils sont assez fastidieux à utiliser car ils sont petits^{{{(5(K))}}} ; ils peuvent également être picklés^{{{(5+)}}}.(1*)

Les bulbes sont consommés crus ou cuits. Les feuilles sont consommées crues ou cuites. Les feuilles sont utilisées pour le sarma en Turquie. Ils sont enroulés autour d'une garniture de riz ou de viande hachée. Ils sont également utilisés dans la fabrication du fromage. Les fleurs sont utilisées crues ou pour parfumer les aliments cuits. Les graines sont moulues et ajoutées aux aliments. Les petits bulbes ou bulbilles peuvent être utilisés pour aromatiser ou cornichons

Partie testée : bulbes^{{{(0(+x))}}} (traduction automatique)

Original : Bulbs^{{{(0(+x))}}}

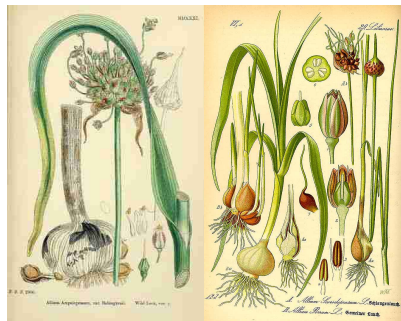
Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro-vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
	0	0	0	0	0	0	0



(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*)}}}.

• Note médicinale : ***

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



De gauche à droite :

Par Sowerby J.E. (English Botany, or Coloured Figures of British Plants, 3th ed., vol. 9: t. 1531 ; 1869), via x

Par Thomé, O.W., Flora von Deutschland Österreich und der Schweiz (1886-1889) Fl. Deutschl., via plantillustrations

• Autres infos : Plante consommée en epe du Sud^{{{(27(+x))}}}.

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

◦ Statut :

C'est un légume cultivé commercialement^{{{(0(+x))}}} (traduction automatique).

Original : It is a commercially cultivated vegetable^{{{(0(+x))}}}.

◦ Distribution :

C'est une plante de climat tempéré et méditerranéen. Il pousse naturellement dans les endroits rocheux près de la côte du sud-ouest de l'Angleterre et du Pays de Galles. Il est courant autour de la Méditerranée. Il préfère une position ensoleillée dans un sol léger et bien drainé. Il tolère un pH compris entre 5,2 et 8,3. Il ne convient pas aux climats humides. Il convient aux zones de rusticité 6-9. Il peut tolérer les gelées. Dans les jardins botaniques de Hobart. Herbar de Tasmanie^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : It is a temperate and Mediterranean climate plant. It grows naturally in rocky places near the coast in S.W. England and Wales. It is common around the Mediterranean. It prefers a sunny position in a light well drained soil. It tolerates a pH in the range 5.2 to 8.3. It does not suit moist climates. It suits hardiness zones 6-9. It can tolerate frosts. In Hobart Botanical gardens. Tasmania Herbarium^{{{{0(+x)}}}}.

◦ Localisation :

Afrique, Albanie, Algérie, Argentine, Arménie, Asie, Australie, Azerbaïdjan, Bosnie-Herzégovine, Grande-Bretagne, Bulgarie, Chili, Chine, Croatie, Chypre, Afrique de l'Est, Egypte, Europe, France, Grèce, Inde, Indochine, Indonésie, Irak, Iran, Irlande, Israël, Italie, Jordanie, Liban, Libye, Méditerranée, Mexique, Maroc, Myanmar, Afrique du Nord, Amérique du Nord, Palestine, Portugal, Roumanie, Russie, Arabie Saoudite, Asie du Sud-Est, Sinaï, Slovénie, Amérique du Sud, Espagne, Syrie, Tanzanie, Tasmanie, Thaïlande, Tunisie, Turquie, Royaume-Uni, USA, Afrique de l'Ouest, Yougoslavie^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : Africa, Albania, Algeria, Argentina, Armenia, Asia, Australia, Azerbaijan, Bosnia and Herzegovina, Britain, Bulgaria, Chile, China, Croatia, Cyprus, East Africa, Egypt, Europe, France, Greece, India, Indochina, Indonesia, Iraq, Iran, Ireland, Israel, Italy, Jordan, Lebanon, Libya, Mediterranean, Mexico, Morocco, Myanmar, North Africa, North America, Palestine, Portugal, Romania, Russia, Saudi Arabia, SE Asia, Sinai, Slovenia, South America, Spain, Syria, Tanzania, Tasmania, Thailand, Tunisia, Turkey, United Kingdom, USA, West Africa, Yugoslavia^{{{{0(+x)}}}}.

◦ Notes :

Probablement l'ancêtre sauvage du poireau à salade et du poireau commun. 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 Alliacees^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : Probably the wild ancestor of salad leek and common leek. 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 :

- PROTA4U : <https://www.prota4u.org/protav8.asp?fr=1&h=M4&t=Allium.ampeloprasum&p=Allium+ampeloprasum> ;
- WIKIPEDIA : pearl onion (en anglais) : https://en.wikipedia.org/wiki/Pearl_onion ;
- Tela Botanica : <https://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-2934-synthese> ;
- auJardin.info : poireau perpétuel : <https://www.aujardin.info/plantes/allium-ampeloprasum.php> ;
- auJardin.info : ail éléphant : <https://www.aujardin.info/plantes/allium-ampeloprasum-var-ampeloprasum.php> ;
- Garrigue Gourmande : https://garrigue-gourmande.fr/index.php?option=com_content&view=article&id=1101&Itemid=102 ;
- ⁷⁵ Les Plantes potagères - Description et culture des principaux légumes des pays tempérés (Vilmorin-Andrieux & Cie, 1883) : https://fr.wikisource.org/wiki/Les_Plantes_potag%C3%A8res ;
- Wikipedia :
 - https://fr.wikipedia.org/wiki/Poireau_d%27%C3%A9t%C3%A9 (en français) ;
 - https://en.wikipedia.org/wiki/Allium_ampeloprasum (source en anglais) ;
 - <https://de.wikipedia.org/wiki/Ackerlauch> (source en allemand) ;
- ⁵ "Plants For a Future" (en anglais) : <https://www.pfaf.org/user/plant.aspx?LatinName=Allium+ampeloprasum> ;

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-294972 ;
- "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=2217> ;

dont livres et bases de données : ⁸ Le régal végétal: plantes sauvages comestibles (livre, page 89, par François Couplan, éditions Ellebore), 27 Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 17, par Louis Bubenicek) ;

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

Ali-Shtayeh, M. S., et al, 2008, Traditional knowledge of wild edible plants used in Palestine (Northern West Bank): A comparative study. J Ethnobiol Ethnomed. 4: 13 ; Al-Qura'n, S. A., 2010, Ethnobotanical and Ecological Studies of Wild Edible Plants in Jordan. Libyan Agriculture Research Center Journal International 1(4):231-243 ; Anderson, E. F., 1993, Plants and people of the Golden Triangle. Dioscorides Press. p ; Bailey, C. and Danin, A., 1981,

Bedouin Plant Utilization in Sinai and the Negev. *Economic Botany* 35(2): 145-162 ; Bircher, A. G. & Bircher, W. H., 2000, *Encyclopedia of Fruit Trees and Edible Flowering Plants in Egypt and the Subtropics*. AUC Press. p 19 ; Biscotti, N. & Pieroni, A., 2015, The hidden Mediterranean diet: wild vegetables traditionally gathered and consumed in the gargano area, Apulia, SE Italy. *Acta Societatis Botanicorum Poloniae* 84 (3): 327-338 ; Blamey, M and Grey-Wilson, C., 2005, *Wild flowers of the Mediterranean*. A & C Black London. p 486 ; Brown, D., 2002, *The Royal Horticultural Society encyclopedia of Herbs and their uses*. DK Books. p 112 ; Burkill, H. M., 1985, *The useful plants of west tropical Africa*, Vol. 3. Kew. ; Burkill, I. H., 1966, *A Dictionary of the Economic Products of the Malay Peninsula*. Ministry of Agriculture and Cooperatives, Kuala Lumpur, Malaysia. Vol 1 (A-H) p 99 ; Cerne, M., 1992, *Wild Plants from Slovenia used as Vegetables*. *Acta Horticulturae* 318. ; Cheifetz, A., (ed), 1999, 500 popular vegetables, herbs, fruits and nuts for Australian Gardeners. Random House p 30 ; Davis, S.D., Heywood, V.H., & Hamilton, A.C. (eds), 1994, *Centres of plant Diversity*. WWF. Vol 2. p 340 ; Della, A., et al, 2006, An ethnobotanical survey of wild edible plants of Paphos and Larnaca countryside of Cyprus. *J. Ethnobiol. Ethnomed.* 2:34 ; Dogan, Y., 2012, Traditionally used wild edible greens in the Aegean Region of Turkey. *Acta Societatis Botanicorum Poloniae* 81(4): 329-342 ; Dogan, Y., et al, 2015, Of the importance of a leaf: the ethnobotany of sarma in Turkey and the Balkans. *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine*, 11:56 ; Dolina, K. & Luczaj, L., 2014, Wild food plants used on the Dubrovnik coast (south-eastern Croatia) *Acta Soc Bot Pol* 83(3):175-181 ; Ertug, F., 2004, Wild Edible Plants of the Bodrum Area. (Mugla, Turkey). *Turk. J. Bot.* 28 (2004): 161-174 ; Ertug, F, Yenen Bitkiler. *Resimli Târkkiye Florası - Flora of Turkey - Ethnobotany supplement* ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 4 ; Hadjichambis, A. C., et al, 2007, Wild and semi-domesticated food plant consumption in seven circum-Mediterranean areas. *International Journal of Food Sciences and Nutrition*. 2007, 1-32. ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 33 ; Hepper, E.N., 1993, *Illustrated Encyclopedia of Bible Plants*, IVP, England. p 127 ; Hussey, B.M.J., Keighery, G.J., Cousens, R.D., Dodd, J., Lloyd, S.G., 1997, *Western Weeds. A guide to the weeds of Western Australia*. Plant Protection Society of Western Australia. p 16 ; Hu, Shiu-ying, 2005, *Food Plants of China*. The Chinese University Press. p 311 ; Irving, M., 2009, *The Forager Handbook, A Guide to the Edible Plants of Britain*. Ebury Press p 332 ; Jardin, C., 1970, *List of Foods Used In Africa*, FAO Nutrition Information Document Series No 2. p 52 ; Kays, S. J., and Dias, J. C. S., 1995, *Common Names of Commercially Cultivated Vegetables of the World in 15 languages*. *Economic Botany*, Vol. 49, No. 2, pp. 115-152 ; Lazarides, M. & Hince, B., 1993, *Handbook of Economic Plants of Australia*, CSIRO. p 13 ; Luczaj, L. et al, 2013, Wild food plants used in the villages of the Lake Vrana Nature Park (northern Dalmatia, Croatia). *Acta Societatis Botanicorum Poloniae*, 82(4): 275-281 ; McCollum, G.D., 1979, Onions and allies, in Simmonds N.W.,(ed), *Crop Plant Evolution*. Longmans. London. p 186 ; Morley, B.D., & Toelken, H.R., (Eds), 1983, *Flowering Plants in Australia*. Rigby. p 332 ; Mukemre, M., et al, 2016, Survey of wild food plants for human consumption in villages of Catak, (Van-Turkey), *Indian Journal of Traditional Knowledge*. Vol. 15(2) pp. 183-191 ; Paczkowska, G. & Chapman, A.R., 2000, *The Western Australian Flora. A Descriptive Catalogue*. Western Australian Herbarium. p 29 ; Plants for a Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <http://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; Polat, R., et al, 2015, Survey of wild food plants for human consumption in Elazig (Turkey). *Indian Journal of Traditional Knowledge*. Vol. 1(1): 69-75 ; Purseglove, J.W., 1972, *Tropical Crops. Monocotyledons*. Longmans p 50 ; Recher, P, 2001, *Fruit Spirit Botanical Gardens Plant Index*. www.nrg.com.au/~recher/seedlist.html p 1 ; Ryan, S., 2008, *Dicksonia. Rare Plants Manual*. Hyland House. p 120 ; Sanchez-Mata, M. C., et al, 2010, Wild vegetables of the Mediterranean area as valuable sources of bioactive compounds. *Genet. Resourc. Crop Evol.* 59:431-443 ; Seidemann J., 2005, *World Spice Plants. Economic Usage, Botany, Taxonomy*. Springer. p 15 ; Sp. pl. 1:294. 1753, nom. cons. ; Tasmanian Herbarium Vascular Plants list p 68 ; Terra, G.J.A., 1973, *Tropical Vegetables*. Communication 54e Royal Tropical Institute, Amsterdam, p 20 ; USDA, ARS, National Genetic Resources Program. Germplasm Resources Information Network - (GRIN). [Online Database] National Germplasm Resources Laboratory, Beltsville, Maryland. Available: www.ars-grin.gov/cgi-bin/npgs/html/econ.pl (10 April 2000) ; van Wyk, B., 2005, *Food Plants of the World. An illustrated guide*. Timber press. p 47