

Allium cernuum Roth , 1798

(Ail penché)

Identifiants : 1507/allcer

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 13/07/2024

- **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*, *Allium alatum* Schreb. ex Roth 1798 ;

- **Synonymes français :** ciboulette américaine ;

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** lady's leek, nodding onion, wild onion , präriëlök (sv) ;



- **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*)μ/alimentμ27(+x) et/ou assaisonnement : aromate (fines-herbes et/ou^{(((dp*))} condiment aromatique^{2(dp*)}])) et feuille (feuilles : idem bulbes^{(((dp*))27(+x))}, ex. comme potherbe^{(((dp*))}) comestibles.(1*) Les bulbes sont consommés crus ou cuits. Ils sont mieux cuisinés. Les feuilles sont consommées crues ou cuites. Les fleurs sont utilisées crues ou pour parfumer les salades



(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 Addisonia (1916-1964) Addisonia vol. 24 (1960-1964), via plantillustrations
Par Redouté, P.J., Liliacées (1802-1816) Liliac. vol. 6 (1805), via plantillustrations

• **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

◦ **Statut :**

C'était un aliment populaire^{{{(0(+x)) (traduction automatique)}}.

Original : It has been a popular food^{{{(0(+x))}}.

◦ **Distribution :**

C'est une plante tempérée chaude. La plante pousse naturellement sur les corniches, les graviers, les pentes rocheuses ou boisées et les crêtes montant à haute altitude en Amérique du Nord du Canada au Mexique. Il préfère un sol léger et bien drainé. Les plantes établies peuvent tolérer la sécheresse. Il peut pousser dans les jardins balnéaires. Il convient aux zones de rusticité 6-10^{{{(0(+x)) (traduction automatique)}}.

Original : It is a warm temperate plant. The plant grows naturally on ledges, gravels, rocky or wooded slopes and crests ascending to high altitudes in North America from Canada to Mexico. It prefers light well drained soil. Established plants can tolerate drought. It can grow in seaside gardens. It suits hardiness zones 6-10^{{{(0(+x))}}.

◦ **Localisation :**

Asie, Australie, Canada, Inde, Mexique, Amérique du Nord, Tasmanie, USA^{{{(0(+x)) (traduction automatique)}}.

Original : Asia, Australia, Canada, India, Mexico, North America, Tasmania, USA^{{{(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 pas tous la peine d'être mangés! _X000B_ Ils ont également été mis dans la famille des Alliaceés^{{{(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) : [5https://www.pfaf.org/user/plant.aspx?LatinName=Allium+cernuum](https://www.pfaf.org/user/plant.aspx?LatinName=Allium+cernuum) ;

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-295267 ;
◦ "GRIN" (en anglais) : [2https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=2246](https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=2246) ;

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

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

Arch. Bot. (Leipzig) 1(2):40. 1799 ; 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) (Also as *Allium recurvatum*) ; Brickell, C. (Ed.), 1999, *The Royal Horticultural Society A-Z Encyclopedia of Garden Plants*. Convent Garden Books. p 96 ; Cormack, R. G. H., 1967, *Wild Flowers of Alberta*. Commercial Printers Edmonton, Canada. p 30 ; Crawford, M., 2012, *How to grow Perennial Vegetables*. Green Books. p 136 ; Cundall, P., (ed.), 2004, *Gardening Australia: flora: the gardener's bible*. ABC Books. p 126 ; Elias, T.S. & Dykeman P.A., 1990, *Edible Wild Plants. A North American Field guide*. Sterling, New York p 58 ; Esperanca, M. J., 1988. *Surviving in the wild. A glance at the wild plants and their uses*. Vol. 2. p 336 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 5 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 39 ; MacKinnon, A., et al, 2009, *Edible & Medicinal Plants of Canada*. Lone Pine. p 192 ; *Plants for a Future database*, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <http://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> (Also as *Allium*

recurvatum) ; Porsild, A.E., 1974, *Rocky Mountain Wild Flowers. Natural History Series No. 2 National Museums of Canada.* p 94 (As *Allium cernuum*) ; Ryan, S., 2008, *Dicksonia. Rare Plants Manual. Hyland House.* p 120 ; Scotter, G. W., & Flygare, H., 1993, *Wildflowers of the Canadian Rockies. Hurtig.* p 106 (As *Allium cernuum*) ; Stubbs, R. D., 1966, *An investigation of the Edible and Medicinal Plants used by the Flathead Indians. MA thesis University of Montana.* p 51 ; 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 Woodward, P., 1996, *Garlic and Friends. The History, Growth and Use of Edible Alliums. Hyland House.* p 192