

Allium flavum L., 1753 (Ail jaune)

Identifiants : 1536/allfla

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 01/05/2024

- 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 flavum subsp. flavum L. 1753 ;

- Synonymes : x (=) basionym, Cepa flava (L.) Moench 1794 ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : small yellow onion , gelber Lauch (de), dagglök (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*)μalimentμ27(+x)] et/ou assaisonnement : aromate (fines-herbes et/ou^{(((dp*))} condiment^{27(+x)} aromatique^{(((dp*))}])) et feuille (feuilles : idem bulbes^{l(((dp*))27(+x))}, ex. comme potherbe^{(((dp*))}) comestibles.(1*) Les bulbes sont consommés crus ou cuits. Les feuilles sont consommées crues ou cuites. Les fleurs sont utilisées crues pour parfumer les salades

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	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)):



Par Thomé, O.W., *Flora von Deutschland Österreich und der Schweiz* (1886-1889) Fl. Deutschl. vol. 1 (1885), via plantillustrations

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Distribution :**

C'est une plante de climat tempéré et méditerranéen. Il pousse naturellement sur les pentes sèches du sud et du centre de l'Europe. Il préfère une position ensoleillée et un sol léger et bien drainé. Il peut pousser sur des sols argileux et des zones plus humides. Il est résistant au gel. Il convient aux zones de rusticité 7-10^{{{0(+x)}} (traduction automatique)}.

Original : It is a temperate and Mediterranean climate plant. It grows naturally on dry slopes in Southern and central Europe. It prefers a sunny position and a light well drained soil. It can grow on clay soils and wetter areas. It is frost hardy. It suits hardiness zones 7-10^{{{0(+x)}}.}

- **Localisation :**

Australie, Canada, Europe, France, Grèce, Italie, Méditerranée, Amérique du Nord, Slovénie, Turquie^{{{0(+x)}} (traduction automatique)}.

Original : Australia, Canada, Europe, France, Greece, Italy, Mediterranean, North America, Slovenia, Turkey^{{{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) : https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Allium_flavum ;

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-295577 ;
- "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=2277> ;

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

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

Blamey, M and Grey-Wilson, C., 2005, *Wild flowers of the Mediterranean*. A & C Black London. p 486 ; Cakir, E. A., 2017, *Traditional knowledge of wild edible plants of Igırdır Province (East Anatolia, Turkey)*. Acta Soc Bot Pol. 2017;86(4):3568. ; Cundall, P., (ed.), 2004, *Gardening Australia: flora: the gardener's bible*. ABC Books. p 126 ; Ertug, F, Yenlen Bitkiler. Resimli Târkkiye Florası -I- Flora of Turkey - Ethnobotany supplement ; Joyce, D., 1998, *The Garden Plant Selector*. Ryland, Peters and Small. p 280 ; Marinelli, J. (Ed), 2004, *Plant. DK*. p 224 ; Plants for a Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <http://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; Ryan, S., 2008, *Dicksonia. Rare Plants Manual*. Hyland House. p 120 ; Sp. pl. 1:298. 1753

