

Allium paniculatum L., 1759

(Ail en panicule)

Identifiants : 1609/allpan

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 ;
- **Genre :** Allium ;

- **Synonymes :** Man ;

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** Mediterranean onion, Pale garlic, , aglio a pannocchia (it), all paniculat (cat), Rispen-Lauch (de) ;



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

Feuilles^{0(+x)}. Les feuilles sont utilisées avant la floraison ; elles sont utilisées pour aromatiser les fromages végétaux^{{{0(+x)}}}. Feuilles également cuites comme potherbe ? (qp*).

Les feuilles sont utilisées avant la floraison. Ils sont utilisés pour parfumer le fromage aux herbes. Ils sont également consommés frais et cuits avec des œufs

Partie testée : feuilles^{{{0(+x)}}} (traduction automatique)
Original : Leaves^{{{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)^{{{0(rp*)}}}.

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



Curtis's Botanical Magazine (vol. 35: t. 1432 ; 1812) [S.T. Edwards], via plantillustrations.org

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Distribution :**

C'est une plante de climat méditerranéen^{{{0(+x)}} (traduction automatique)}.

Original : It is a Mediterranean climate plant^{{{0(+x)}}}.

- **Localisation :**

Afrique, Asie, Australie, Chine, Kazakhstan, Méditerranée, Afrique du Nord, Portugal, Turquie^{{{0(+x)}} (traduction automatique)}.

Original : Africa, Asia, Australia, China, Kazakhstan, Mediterranean, North Africa, Portugal, Turkey^{{{0(+x)}}}.

- **Notes :**

Ils ont également été placés dans la famille Alliaceae^{{{0(+x)}} (traduction automatique)}.

Original : They have also been put in the family Alliaceae^{{{0(+x)}}}.

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

- **Tela Botanica :** <https://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-3123-synthese> ;

- **Wikipedia :**

- https://fr.wikipedia.org/wiki/Allium_paniculatum (en français) ;

- https://en.wikipedia.org/wiki/Allium_paniculatum (source en anglais) ;

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-296197 ;

dont livres et bases de données : ⁰"Food Plants International" (en anglais) ;

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

Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 5 ; Syst. nat. ed. 10, 2:978. 1759