

Allium sativum L., 1753 (Ail)

Identifiants : 1649/allsat

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 27/04/2024

- 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 sativum var. sativum L. 1753 ;

- Synonymes : x (=) basionym, Allium arenarium Sadler ex Rchb. 1830 (synonyme mais nom invalide selon TPL), Porrum sativum (L.) Rchb. 1830 (synonyme mais nom illégitime selon TPL) ;

- Synonymes français : ail cultivé, ail commun, ail ordinaire, ail potager (ail à potager), ail de cuisine, ail cultivé, chapon, perdrix, thériaque des pauvres, thériaque des paysans, ail blanc, ail rose, ail rouge, ail rocambole [var. ophioscorodon], ail bulbifère [var. ophioscorodon], ail d'Espagne [var. ophioscorodon], échalote d'Espagne [var. ophioscorodon], rocambole [var. ophioscorodon], ail géant d'Espagne [var. ophioscorodon], ail rouge des Provençaux [var. ophioscorodon] ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : garlic, common garlic [Allium sativum var. sativum], garlic, ophio garlic [Allium sativum var. ophioscorodon], rocambole [Allium sativum var. ophioscorodon], serpent garlic [Allium sativum var. ophioscorodon], Spanish garlic, clown's treacle, Knoblauch (de), thoun (ar), soom (ar), stoum (ar), toum (ar), tsoum (ar), lashan (Bangali), lasun (Bangali), rasun (Bangali), tai tsoua (cn transcrit), huilidog (da), ajo (es), look (Flamand), lahsan (hi), lasan (hi), knoflook (nl), aglio (it), nin niku (jp romaji), seer (fa), sir (fa), czosnek (pl), alho (pt), tchecnok (ru translittéré), lasuna (sa), hvitolk (sv), vengayon (ta), wullay pondoo (ta), cesnek (cs), wellijudda (te), samsak (tr), sar (tr) ;

- Rusticité (résistance face au froid/gel) : zone 7-10 (-15°C pour les parties aériennes) ;



- Note comestibilité : *****

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

Bulbe - cru ou cuit. Sa saveur très forte fait qu'il est principalement utilisé en très petites quantités, dans les salades et plats cuisinés. Quelques recettes : aïoli, beurre d'escargot, rouille, fondue au fromage... En plus des caïeux, les graines germées, l'aïlet, les feuilles et la tige fleurie sont également consommés, généralement ciselés.

Détails :

Racine (bulbes : crus ou cuits [nourriture^{(dp*)μ/alimentμ27(+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*)

Bulbe - cru ou cuit. Largement utilisé comme aromate, en particulier dans le sud de l'Europe, dans une large gamme d'aliments, crus ou cuits. C'est un supplément nutritif très bénéfique pour la santé, mais il a une saveur très forte et est donc principalement utilisé en très petites quantités, dans les salades et plats cuisinés^{{{{5(+)}}}. Quelques recettes : l'aïoli, le beurre d'escargot, l'aïgo boulido, la rouille (sauce provençale), la fondue au fromage, la pasta cu l'agghia (pâtes à l'ail, recette sicilienne), la knoblauchsuppe (soupe à l'ail autrichienne), la knoblauchbaguette (pain frotté à l'ail puis passé au four, recette autrichienne), le tourin (soupe à l'ail, spécialité de la cuisine gasconne), la sauce toum (notamment dans des recettes libanaises et moyen-orientales)^{{{{wiki}}}}.

Feuilles - crues ou cuites. Hachées et utilisées en salade, elles sont généralement plus douces que les bulbes. Les chinois cultivent souvent l'ail en priorité pour ses feuilles. Celles-ci peuvent être produites en plein hiver, lorsque les températures le permettent^{{{{5(+)}}}.

En plus du caïeu et des feuilles, les tiges fleuries sont utilisées comme arôme et sont parfois vendues dans les magasins chinois^{{{{5(+)}}}. La tige et la fleur sont consommées cuites à la vapeur, grillées ou coupées finement et sautées. Ils sont utilisés dans de nombreuses recettes et servent notamment à la préparation du beurre à l'ail et du pesto.

L'aillet ou ail vert est une jeune pousse d'ail d'environ trois mois et 20 cm de haut, qui n'a pas encore formé ses gousses et ne se trouve donc qu'au printemps. On en utilise le fût et les feuilles. Découpé en fines rondelles, on l'utilise pour parfumer les salades, vertes ou composées et les omelettes. Sa saveur est assez prononcée et se rapproche de celle de l'ail. Il peut être également utilisé en cuisson, dans des plats de printemps, avec des légumes nouveaux. Il se congèle bien. L'aillet est surtout apprécié en France, du Poitou-Charentes au Languedoc. Pour les amateurs, c'est un ingrédient indispensable pour la cuisson du chevreau, apprécié lui aussi à la période de Pâques^{{{{wiki}}}}.

La graine germée est ajoutée aux salades^{{{{5(+)}}}.

Un des condiments majeurs^{{{{27(+)x}}}}.

Les clous de girofle sont utilisés en petites quantités pour aromatiser les aliments. Les feuilles peuvent également être utilisées. Les feuilles doivent être coupées avant qu'elles ne soient mûres

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)
66	512	122	5.0	Tr	7	1.2	0



(1*)Quand on cuisine de l'ail, certains conseillent de retirer le germe, qui serait moins digeste que le reste de la gousse (en raison d'une plus grande concentration de produits organo-sulfurés). Il y a eu des cas d'intoxication provoqués par la consommation, en grande quantité et par certains mammifères, de cette espèce ; les chiens semblent particulièrement sensibles ; évitez avec des anticoagulants ; l'allaitement peut aggraver les coliques du bébé ; évitez plusieurs semaines avant la chirurgie ; mauvaise haleine !! Voir genre Allium pour les précautions à prendre (risques de confusion et possible toxicité à fortes doses).(1*)Quand on cuisine de l'ail, certains conseillent de retirer le germe, qui serait moins digeste que le reste de la gousse (en raison d'une plus grande concentration de produits organo-sulfurés)^{{{{wiki}}}}. Il y a eu des cas d'intoxication provoqués par la consommation, en grande quantité et par certains mammifères, de cette espèce ; les chiens semblent particulièrement sensibles ; évitez avec des anticoagulants ; l'allaitement peut aggraver les coliques du bébé ; évitez plusieurs semaines avant la chirurgie ; mauvaise haleine !!^{{{{5(+)}}}. Voir genre Allium pour les précautions à prendre (risques de confusion et possible toxicité à fortes doses)^{{{{r(p*)}}}.

• **Note médicinale : *******

• **Usages médicaux :** L'ail a une très longue histoire d'utilisation populaire dans un large éventail de maladies, en particulier des affections telles que la teigne, le Candida et la vaginite où ses propriétés fongicides, antiseptiques, toniques et parasitocides se sont avérées bénéfiques [218]. La plante produit des effets inhibiteurs sur les germes à Gram négatif du groupe typhoïde-paratyphoïde-entérite, en effet elle possède des propriétés germicides exceptionnelles [240] et peut tenir la dysenterie amibienne à distance [244]. Il aurait également une activité anticancéreuse [218]. Il a également été démontré que l'ail aide à la désintoxication du saturnisme chronique [244]. Il a été démontré que l'utilisation quotidienne de l'ail dans l'alimentation a un effet très bénéfique sur le corps, en particulier le système sanguin et le c?ur. Par exemple, des études

démographiques suggèrent que l'ail est responsable de la faible incidence de l'artériosclérose dans les régions d'Italie et d'Espagne où la consommation de l'ampoule est importante [222]. Des recherches récentes ont également indiqué que l'ail réduit le métabolisme du glucose chez les diabétiques, ralentit le développement de l'artériosclérose et diminue le risque de nouvelles crises cardiaques chez les patients infarctus du myocarde [238, 254]. En externe, le jus exprimé est un excellent antiseptique pour traiter les plaies [244]. Le bulbe frais est beaucoup plus efficace en médecine que les bulbes stockés, un stockage prolongé réduit considérablement l'action antibactérienne [244]. Le bulbe est dit anthelminthique, antiasthmatique, anticholestérolémique, antiseptique, antispasmodique, cholagogue, diaphorétique, diurétique, expectorant, fébrifuge, stimulant, piqures, estomacique, tonique, vasodilatateur [4, 9, 14, 21, 46, 165]. ;

Garlic has a very long folk history of use in a wide range of ailments, particularly ailments such as ringworm, Candida and vaginitis where its fungicidal, antiseptic, tonic and parasitocidal properties have proved of benefit[218]. The plant produces inhibitory effects on gram-negative germs of the typhoid-paratyphoid-enteritis group, indeed it possesses outstanding germicidal properties[240] and can keep amoebic dysentery at bay[244]. It is also said to have anticancer activity[218]. It has also been shown that garlic aids detoxification of chronic lead poisoning[244]. Daily use of garlic in the diet has been shown to have a very beneficial effect on the body, especially the blood system and the heart. For example, demographic studies suggest that garlic is responsible for the low incidence of arteriosclerosis in areas of Italy and Spain where consumption of the bulb is heavy[222]. Recent research has also indicated that garlic reduces glucose metabolism in diabetics, slows the development of arteriosclerosis and lowers the risk of further heart attacks in myocardial infarct patients[238, 254]. Externally, the expressed juice is an excellent antiseptic for treating wounds[244]. The fresh bulb is much more effective medicinally than stored bulbs, extended storage greatly reduces the anti-bacterial action[244]. The bulb is said to be anthelmintic, antiasthmatic, anticholesterolemic, antiseptic, antispasmodic, cholagogue, diaphoretic, diuretic, expectorant, febrifuge, stimulant, stings, stomachic, tonic, vasodilator[4, 9, 14, 21, 46, 165]. The German Commission E Monographs, a therapeutic guide to herbal medicine, approve *Allium sativum* for arteriosclerosis, hypertension, high cholesterol levels (see [302] for critics of commission E).

- Usages médicaux : Le jus du bulbe est utilisé comme insectifuge [7, 14]. Il a une odeur très forte et certaines personnes préféreraient être mordues [K]. Le jus peut également être appliqué sur toutes les piqûres afin de soulager la douleur [7, 14]. 3 à 4 cuillères à soupe d'ail haché et 2 cuillères à soupe de savon râpé peuvent être infusées dans 1 litre d'eau bouillante, laisser refroidir puis utilisées comme insecticide [201]. Une excellente colle peut être fabriquée à partir du jus [7], lorsque celui-ci est étalé sur du verre, il permet à une personne de percer des trous propres dans le verre [7]. Le jus est également utilisé comme colle pour raccommoder le verre et la porcelaine [46]. Un extrait de la plante peut être utilisé comme fongicide [18]. Il est utilisé dans le traitement de la brûlure et des moisissures ou des maladies fongiques des tomates et des pommes de terre [201]. Si quelques gousses d'ail sont répandues parmi les fruits stockés, elles agiront pour retarder la pourriture du fruit [7]. ;

The juice from the bulb is used as an insect repellent[7, 14]. It has a very strong smell and some people would prefer to be bitten[K]. The juice can also be applied to any stings in order to ease the pain[7, 14]. 3 - 4 tablespoons of chopped garlic and 2 tablespoons of grated soap can be infused in 1 litre of boiling water, allowed to cool and then used as an insecticide[201]. An excellent glue can be made from the juice[7], when this is spread on glass it enables a person to cut clean holes in the glass[7]. The juice is also used as a glue in mending glass and china[46]. An extract of the plant can be used as a fungicide[18]. It is used in the treatment of blight and mould or fungal diseases of tomatoes and potatoes[201]. If a few cloves of garlic are spread amongst stored fruit, they will act to delay the fruit from rotting[7]. The growing plant is said to repel insects, rabbits and moles[14, 20].

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



De gauche à droite :

Par Woodville W., Hooker W.J. (Spratt, G., Medical Botany, 3th edition, vol. 4: t. 256 ; 1832), via plantillustrations.org

Par Oskamp D.L. (Vervolg op de Afbeeldingen der artsney-gewassen met derzelver Nederduitsche en Latynsche beschryvingen, vol. 1: t. 32 ; 1813), via plantillustrations.org

Par Vilmorin-Andrieux & Cie (Les Plantes potagères : description et culture des principaux légumes des climats tempérés, 1883)

- Petite histoire-géo : AIL

(*Allium sativum* L.)

Toutes nos plantes à bulbes comestibles appartiennent à la famille des Liliacées et au seul genre *Allium*.

La plupart des espèces de ce genre contiennent une matière mucilagineuse nutritive associée à une huile volatile sulfurée acre et irritante qui leur donne des propriétés alimentaires et principalement condimentaires.

L'Oignon et le Poireau, à la fois aliments et condiments, sont des légumes d'une importance capitale au jardin potager.. Ail, Échalote, Ciboule et Ciboulette fournissent des assaisonnements à l'art culinaire, soit par leurs bulbes à saveur très forte, soit par leurs feuilles, à odeur pénétrante qui possèdent les mêmes propriétés.

Chez nos Alliées potagères, les Cives exceptées, la partie utilisée est le bulbe, souche souterraine arrondie composée d'une base nommée plateau et de tuniques charnues concentriques contenant les matières de réserve de la plante. Le bulbe de l'Ail s'appelle vulgairement gousse. En terme de jardinage on dit aussi caïeu.

L'Ail est un stimulant très énergique des voies digestives. Il forme le condiment habituel des peuples méridionaux qui ont besoin d'exciter fortement l'estomac affaibli par la chaleur.

Les habitants du midi de la France, les Italiens et les Espagnols ont pour l'Ail le goût que l'on sait. On prétend même que le nom de l'Ail entre dans le juron Carajo! si familier, aux Espagnols. D'après une anecdote dont nous ne garantissons pas l'authenticité, Jayme Ier roi d'Aragon, assiégeait Valence, en 1238, lorsque la cueillette de l'Ail pour la soupe coûta la vie à deux seigneurs, sous les murs de la ville, et lui inspira l'exclamation caro ajo! (cher ail!), laquelle, par l'élision de l'o, serait devenue l'origine de ce juron national.

Dans le Nord de l'Europe, on fait de l'Ail un usage plus discret. D'ailleurs, de tout temps, la classe pauvre, seule, qui se nourrit d'aliments grossiers, a fait un grand emploi de ce condiment excitant dont les gens délicats ont toujours redouté l'acrimonie et la senteur incommode. Dans la Rome ancienne, l'Ail était surtout le condiment du bas peuple. Il formait la base du moretum, mets ordinaire des paysans et des soldats dans lequel entrait l'Ail broyé avec de l'huile (1), du vinaigre, du fromage et des herbes aromatiques. Les Latins nommaient Ulpicum l'Ail d'Orient (Allium Ampeloprasum) qui fournissait en général ce mets rustique. Cette espèce vit à l'état sauvage dans tout le Midi de l'Europe et en Orient. C'est probablement la souche du Poireau.

L'Ail d'Orient produit des gousses très grosses et à saveur moins forte que celle de l'Ail ordinaire.

Les moissonneurs et les soldats romains employaient beaucoup l'Ail dans leur alimentation, car on croyait alors que cette plante donne des forces aux travailleurs et du courage aux guerriers par sa vertu stimulante. Pour cette raison aussi, les Romains en nourrissaient les coqs qu'ils dressaient pour les combats.

Mais les raffinés avaient l'Ail en horreur. Le poète Horace a déversé ses invectives contre cette plante dans une ode tout entière demeurée célèbre (2).

L'Ail paraît avoir été estimé chez les Grecs. Hippocrate le préférerait à l'Oignon. Cependant l'Ail figurait parmi les plantes auxquelles étaient attachées certaines superstitions religieuses.

(1) C'est l'Aïoli des Méridionaux.

(2) Épodes III

Il n'était pas permis à ceux qui avaient mangé de l'Ail d'entrer dans le temple de Cybèle. Perse raconte que les criminels en mangeaient pendant plusieurs jours pour se purifier de leurs crimes. Ne serait-ce pas par suite de ces traditions antiques que l'Ail était plante magique au moyen âge?

Hérodote, auteur très véridique, dit que les Égyptiens consommaient beaucoup d'Ail. C'est, à la vérité, la seule autorité que l'on puisse invoquer, avec la Bible qui nomme l'Ail une seule fois dans le Livre des Nombres, Pourtant la figure de l'Ail n'est pas représentée sur les monuments égyptiens et son nom, Sagin ou Shagin, n'a jamais été rencontré dans les textes hiéroglyphiques (1). Il est possible que l'on ait évité de représenter l'Ail, parce que, comme en Grèce, les prêtres considéraient cette plante comme impure.

Au moyen âge, on faisait une prodigieuse consommation de ce bulbe, même dans le Nord de la France, sous forme de sauce piquante nommée aillée ou aillie. D'après les Cris de Paris mis en vers, les ailliers ou marchands de sauces ambulants criaient dans les rues de Paris cette sauce à l'Ail d'un usage général au XIIIe siècle. L'aillée se composait d'Ail, d'Amandes, et de mie de pain pilés ensemble et détremés avec un peu de bouillon; cette sauce à l'Ail avait la consistance de la moutarde et se gardait de même. Au XVIe siècle, Charles Estienne parle encore de ce condiment alors relégué dans la classe du bas peuple. Champier, à la même époque, donne une autre recette fort usitée à Bordeaux et à Toulouse dans laquelle il n'entrait que de l'Ail pilé avec des Noix(2). En somme, l'aillée était identique au moretum des Latins et devait en descendre par tradition culinaire.

Dans les titres du moyen âge concernant les redevances féodales et les dîmes, les mentions de l'Ail sont communes.

(1) Loret, Flore pharaonique, 2è éd., p. 37.

(2) Le Grand d'Aussy, Vie privée des François, t. 1, p. 17 ; t. 2, p. 251.

Pour la Normandie, M. Léopold Delisles en a relevé de nombreux exemples : l'Ail est cité plusieurs fois dans l'acte de reconnaissance des droits de l'évêque de Bayeux à Isigny, au XIIe siècle. Parmi les conditions d'une, fieffe consentie par Robert de Bailleul, est l'obligation de rendre cent têtes d'Aulx en septembre. Le seigneur d'Estellant, d'après le Coutumier des forêts, s'il ne gardait pas bien la rivière pendant la chasse du fils du roi, était condamné à une amende d'une touffe d'Aulx, etc. (1).

Avant la Révolution, la dime de l'Ail rapportait annuellement plus de 3000 francs à l'Archevêché d'Albi. Il fallait, pour arriver à ce chiffre, une culture singulièrement étendue autour de cette ville pour cette seule plante.

L'Ail n'est plus qu'une plante culinaire. Il a joué autrefois un rôle dans la matière médicale. Galien, médecin grec, l'appelle la thériaque des pauvres. C'était un médicament à la portée de tous. Ceux qui l'employaient naguère contre les maux de dents et comme préservatif contre les maladies pestilentiennes suivaient en cela une opinion fort ancienne qui remonte à Plinie. Cet auteur parle de l'Ail comme du principal médicament que l'on connaisse: l'Ail neutralise tous les venins, guérit la lèpre, l'asthme, la toux. C'est un vermifuge, un odontalgique, un diurétique, le meilleur préservatif contre la peste (2). L'ancienne médecine l'a beaucoup employé.

Le grand médecin Sydenham le recommandait dans l'hydropsie. L'Ail entrait dans la composition du vinaigre « des quatre voleurs », longtemps regardé comme anti-pestilentiel.

(4) Eludes sur la condition de la classe agricole en Normandie au moyen âge, 2è éd., p.494.

(2) Hist. nat., 1. XIX, 32, XX, 23. — Notes de Fée dans l'éd. de Panckoucke, t. XII, p. 346.

D'après Alph. de Candolle, l'Ail n'est pas indigène en Europe, quoique ça et là on en ait recueilli des échantillons qui avaient plus ou moins l'apparence de l'être. Une plante aussi habituellement cultivée et qui se propage si aisément peut se répandre hors des jardins et durer quelque temps, sans être d'origine spontanée. Le seul pays où l'Ail ait été trouvé à l'état sauvage, d'une manière bien certaine, est le désert des Kirghis de Sooungarie (1).

Les documents historiques et linguistiques confirment-ils une origine uniquement du Sud-Ouest de la Sibérie?

L'Ail est cultivé depuis longtemps en Chine sous le nom de Suan. On l'écrit en chinois par un signe unique, ce qui est ordinairement l'indice d'une espèce très anciennement connue et même spontanée. M. de Candolle présume, puisque les flores

du Japon n'en parlent pas, que l'espèce n'était pas sauvage dans la Sibérie orientale, mais que les Mongols l'ont apportée en Chine.

Il existe un nom sanscrit, Mahoushoda, devenu Loshoun en bengali, et dont le nom hébreu Schoum, Schumin qui a produit le Thoum ou Toum des Arabes, ne paraît pas éloigné.

L'Allemand Knoblauch, Ail, paraît dérivé de l'esthonien Krunslauk. L'ancien nom grec est Scorodon, en grec moderne Sardon. L'Allium des Latins a passé dans les langues d'origine latine. « Or il y a là un problème difficile à expliquer. Si l'Ail a

été transporté par les Aryas du seul pays des Kirghis, pourquoi tant de noms celtiques, slaves, grecs, latins, différents du sanscrit? Pour expliquer cette diversité, il faudrait supposer une extension de la patrie primitive vers l'ouest de l'habitation connue aujourd'hui, extension qui aurait été antérieure aux migrations des Aryas, ou bien admettre, ce qui est possible, que certaines formes spontanées en Europe ne sont que des variétés de l'Allium sativum. Alors tout concorderait: les peuples les plus anciens d'Europe et de l'Asie occidentale auraient cultivé l'espèce telle qu'ils la trouvaient depuis la Tartarie jusqu'en Espagne, en lui donnant des noms plus ou moins différents » (2).

(1) Origine des pl. cultivées, 4^e éd., p.51.

(2) Loc. cil., p.52.

Dans toutes les langues, la signification du mot qui sert à désigner cette plante paraît se rattacher aux diverses propriétés de l'Ail.

D'après Pictet, l'Allium des Latins rappelle le sanscrit âlu qui indique une racine alimentaire. Le Scorodon des Grecs peut se lier au sanscrit chard analogue à vomere des Latins à cause des éructations qu'occasionne l'usage de cette Alliace.

D'autres noms sont des appellations laudatives exprimant la satisfaction, le plaisir gastronomique que donnait ce condiment aux anciens peuples, ou bien encore rappellent diverses propriétés de l'Ail; son action vermifuge, son odeur forte, etc. (1).

L'Ail d'Espagne ou Rocambole (Allium Scorodoprasum L.) paraît être une simple variété de l'Ail commun. Il est spontané en Russie depuis la Finlande jusqu'en Crimée. Sa culture ne paraît pas ancienne. Il semble avoir été inconnu aux auteurs grecs et latins et même à Olivier de Serres. Aujourd'hui les Génois le cultivent en grand sous le nom d'Ail rose.

Malgré sa physionomie française, le mot Rocambole vient de l'allemand; quoique Littré donne une autre étymologie négligeable, Rocambole dérive de Bolle, Oignon, croissant parmi les rochers, Rocken.

(1) Pictet, Origines, t. 1, p. 377^{{{{35(+x)}}}.

• Autres infos :

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

◦ Statut :

Actuellement peu cultivé ou utilisé en Papouasie-Nouvelle-Guinée. C'est un légume cultivé commercialement^{{{{0(+x)}}}
(traduction automatique)

Original : At present not widely grown or used in Papua New Guinea. It is a commercially cultivated vegetable^{{{{0(+x)}}}.

◦ Distribution :

Une plante tempérée. Il pousse dans les hautes terres tropicales principalement entre 1600 et 2200 m, mais poussera de manière satisfaisante jusqu'à 500 m. Au Népal, il atteint 3000 m d'altitude. Il existe des espèces qui pousseront dans les régions tropicales côtières chaudes. Le meilleur développement des bulbes se produit avec des températures allant jusqu'à 30 ° C. Il résiste au gel. Une humidité élevée ou des précipitations élevées ne conviennent pas. Il est préférable de le cultiver dans les zones à faible pluviométrie avec irrigation. Le développement des bulbes est favorisé avec de longues journées. Il fait mieux avec un pH de 6-7. Il convient aux zones de rusticité 8-10. Au Yunnan^{{{{0(+x)}}} (traduction automatique).

Original : A temperate plant. It grows in the tropical highlands mostly between 1600 and 2200 m but will grow satisfactorily down to 500 m. In Nepal it grows to 3000 m altitude. There are kinds that will grow in hot coastal tropical places. Best bulb development occurs with temperatures up to 30Â°C. It is frost resistant. High humidity

or high rainfall is not suitable. It is best grown in low rainfall areas with irrigation. Bulb development is favoured with long day lengths. It does best with pH 6-7. It suits hardiness zones 8-10. In Yunnan^{{{{0(+x)}}}.

◦ Localisation :

Afrique, Albanie, Angola, Arménie, Asie, Australie, Azerbaïdjan, Bangladesh, Bhoutan, Botswana, Brésil, Grande-Bretagne, Burkina Faso, Cambodge, Canada, Caucase, Afrique centrale, Amérique centrale, Asie centrale, Tchad, Chine, Costa Rica, Cuba, Afrique de l'Est, Égypte, Érythrée, Éthiopie, Fidji, Géorgie, Guam, Guinée, Guinée, Lituanie, Macédoine, Madagascar, Malawi, Malaisie, Mali, Îles Marshall, Mauritanie, Méditerranée, Mexique, Micronésie, Moldavie, Mozambique, Myanmar, Nauru, Népal, Nicaragua, Niger, Nigéria, Afrique du Nord, Amérique du Nord, Inde du Nord-Est, Pacifique, Pakistan, Papouasie-Nouvelle-Guinée, PNG, Philippines, Arabie saoudite, Asie du Sud-Est, Sénégal, Sikkim, Slovaquie, Afrique du Sud, Afrique australe, Amérique du Sud, Espagne, Sri Lanka, Tadjikistan, Tanzanie, Tasmanie, Thaïlande, Timor-Leste, Turquie, Tuvalu, Ouganda, Uruguay, USA, Ouzbékistan, Vanuatu, Vietnam, Afrique de l'Ouest, Zambie, Zimbabwe^{{{{0(+x)}}} (traduction automatique).

Original : Africa, Albania, Angola, Armenia, Asia, Australia, Azerbaijan, Bangladesh, Bhutan, Botswana, Brazil, Britain, Burkina Faso, Cambodia, Canada, Caucasus, Central Africa, Central America, Central Asia, Chad, China, Costa Rica, Cuba, East Africa, Egypt, Eritrea, Ethiopia, Fiji, Georgia, Guam, Guinea, Guinea, Hawaii, Himalayas, India, Indochina, Indonesia, Italy, Japan, Kazakhstan, Kenya, Korea, Kyrgyzstan, Laos, Lebanon, Lithuania, Macedonia, Madagascar, Malawi, Malaysia, Mali, Marshall Islands, Mauritania, Mediterranean, Mexico, Micronesia, Moldova, Mozambique, Myanmar, Nauru, Nepal, Nicaragua, Niger, Nigeria, North Africa, North America, Northeastern India, Pacific, Pakistan, Papua New Guinea, PNG, Philippines, Saudi Arabia, SE Asia, Senegal, Sikkim, Slovenia, South Africa, Southern Africa, South America, Spain, Sri Lanka, Tajikistan, Tanzania, Tasmania, Thailand, Timor-Leste, Turkey, Tuvalu, Uganda, Uruguay, USA, Uzbekistan, Vanuatu, Vietnam, West Africa, Zambia, Zimbabwe^{{{{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 peut-être pas tous la peine d'être mangés! Ils ont également été placés dans la famille Alliaceae. Il a des propriétés anticancéreuses^{{{{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. It has anticancer properties^{{{{0(+x)}}}.

- Nombre de graines au gramme : 12 à 15 gousses par kilo ;

- Liens, sources et/ou références :

- Journal des Femmes.com : tout sur l'ail : https://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/163/ail.shtml ;
- Ail on line : un site internet sur l'ail : <https://home.nordnet.fr/~slenfant/ail/> ;
- ⁷⁵Les 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/Ail_ordinaire ;
- Wikipedia :
 - [https://fr.wikipedia.org/wiki/Ail_cultiv%C3%A9_\(en_français\)](https://fr.wikipedia.org/wiki/Ail_cultiv%C3%A9_(en_français)) ;
- ⁵"Plants For a Future" (en anglais) : <https://www.pfaf.org/user/plant.aspx?LatinName=Allium+sativum> ;

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-296499 ;
- "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=2368> ;

dont livres et bases de données : ²⁷Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 18, par Louis Bubenicek), 35 Histoire des légumes, par M. Georges Gibault (1912) ;

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

Ali, A. M. S., 2005, Homegardens in Smallholder Farming Systems: Examples from Bangladesh. Human Ecology, Vol. 33, No. 2 pp. 245-270 ; Ambasta S.P. (Ed.), 2000, The Useful Plants of India. CSIR India. p 28 ; Anderson, E. F., 1993, Plants and people of the Golden Triangle. Dioscorides Press. p ; Ara, R. I. T., 2015, Leafy Vegetables in Bangladesh. Photon eBooks. p 48 ; Bernholt, H. et al, 2009, Plant species richness and diversity in urban and peri-urban gardens of Niamey, Niger. Agroforestry Systems 77:159-179 ; Bianchini, F., Corbetta, F., and Pistoia, M., 1975, Fruits of the Earth. Cassell. p 84 ; Bodkin, F., 1991, Encyclopedia Botanica. Cornstalk publishing, p 66 ; Bodner, C. C. and Gereau, R. E., 1988, A Contribution to Bontoc Ethnobotany. Economic Botany, 43(2): 307-369 ;

Bremness, L., 1994, *Herbs. Collins Eyewitness Handbooks*. Harper Collins. p 143 ; Brickell, C. (Ed.), 1999, *The Royal Horticultural Society A-Z Encyclopedia of Garden Plants*. Convent Garden Books. p 97 ; Brown, D., 2002, *The Royal Horticultural Society encyclopedia of Herbs and their uses*. DK Books. p 113 ; 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 102 ; Burnie, G & Fenton-Smith, J., 1999, *A Grower's Guide to Herbs*. Murdoch Books. p 36 ; Bussman, R. W. et al, 2017, *Ethnobotany of Samtskhe-Javakheti, Sakartvelo (Republic of Georgia), Caucasus*. *Indian Journal of Traditional Knowledge* Vol. 16(1) pp 7-24 ; Cheifetz, A., (ed), 1999, 500 popular vegetables, herbs, fruits and nuts for Australian Gardeners. Random House p 112 ; Chen Xinqi, Liang Songyun, Xu Jiemei, Tamura M.N., Liliaceae. *Flora of China*. p 131 ; Chin, H. F., 1999, *Malaysian Vegetables in Colour*. Tropical Press. p 35 ; Coe, F.G., and Anderson, G.J., 1996, *Ethnobotany of the Garifuna of Eastern Nicaragua*. *Economic Botany* 50(1) pp 71-107 ; Coe, F. G. and Anderson, G. J., 1999, *Ethnobotany of the Sumu (Ulwa) of Southeastern Nicaragua and Comparisons with Miskitu Plant Lore*. *Economic Botany* Vol. 53. No. 4. pp. 363-386 ; Creasy, R., 2000, *The Edible Asian Garden*. Periplus p 42 ; Cundall, P., (ed.), 2004, *Gardening Australia: flora: the gardener's bible*. ABC Books. p 128 ; Dahlen, M., 1995, *A Cook's Guide to Chinese Vegetables*. Odyssey Guides. p 19 ; Ertug, F, Yenlen Bitkiler. *Resimli Türkiye Floras   -I- Flora of Turkey - Ethnobotany supplement (As Allium longicuspis)* ; Esperanca, M. J., 1988, *Surviving in the wild. A glance at the wild plants and their uses*. Vol. 1. p 375 ; *Ethnobotany of Karbis*. Chapter 4 in p 106 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 6, p 5 (As *Allium longicuspis*) ; *Flora of China*. www.eFloras.org ; Foo, J.T.S.(ed), 1996, *A Guide to Common Vegetables*. Singapore Science Foundation. p 110 ; Fowler, D. G., 2007, *Zambian Plants: Their Vernacular Names and Uses*. Kew. p 85 ; French, B., 1986, *Food Plants of Papua New Guinea*, Asia Pacific Science Foundation p 126 ; Grubben, G. J. H. and Denton, O. A. (eds), 2004, *Plant Resources of Tropical Africa 2. Vegetables*. PROTA, Wageningen, Netherlands. p 56 ; Hadfield, J., 2001, *The A-Z of Vegetable Gardening in South Africa*. Struik p 134 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 41 ; Hemphill, I, 2002, *Spice Notes Macmillan*. p 194 ; Hepper, E.N., 1993, *Illustrated Encyclopedia of Bible Plants*, IVP, England. p 127 ; Hovsepian, R., et al, 2016, *Food as a marker for economy and part of identity: traditional vegetal food of Yezidis and Kurds in Armenia*. *Journal of Ethnic Foods*. 3:32-41 ; Hutton, W., 1997, *Tropical Herbs and Spices of Indonesia*. Periplus. p 35 ; Hu, Shiu-ying, 2005, *Food Plants of China*. The Chinese University Press. p 314 ; Jardin, C., 1970, *List of Foods Used In Africa*, FAO Nutrition Information Document Series No 2.p 53 ; Kapelle, M., et al, 2000, *Useful plants within a Campesino Community in a Costa Rican Montane Cloud Forest*. *Mountain Research and Development*, 20(2): 162-171 ; 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 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, *The Cambridge World History of Food*. CUP p 433, 1776 ; Kybal, J., 1980, *Herbs and Spices, A Hamlyn Colour Guide*, Hamlyn Sydney p28 ; Larkcom, J., 1991, *Oriental Vegetables*, John Murray, London, p 91 ; Lazarides, M. & Hince, B., 1993, *Handbook of Economic Plants of Australia*, CSIRO. p 14 ; Lim, T. K., 2015, *Edible Medicinal and Non Medicinal Plants*. Volume 9, Modified Stems, Roots, Bulbs. Springer p 5 ; Liu, Yi-tao, & Long, Chun-Lin, 2002, *Studies on Edible Flowers Consumed by Ethnic Groups in Yunnan*. *Acta Botanica Yunnanica*. 24(1):41-56 ; Manandhar, N.P., 2002, *Plants and People of Nepal*. Timber Press. Portland, Oregon. p 81 ; Martin, F.W. & Ruberte, R.M., 1979, *Edible Leaves of the Tropics*. Antillian College Press, Mayaguez, Puerto Rico. p 202 ; McCollum, G.D., 1979, *Onions and allies*, in Simmonds N.W.,(ed), *Crop Plant Evolution*. Longmans. London. p 186 ; Mertz, O., Lykke, A. M., and Reenberg, A., 2001, *Importance and Seasonality of Vegetable Consumption and Marketing in Burkina Faso*. *Economic Botany*, 55(2):276-289 ; Molla, A., *Ethiopian Plant Names*. <http://www.ethiopic.com/aplants.htm> ; Mulherin, J., 1994, *Spices and natural flavourings*. Tiger Books, London. p 50 ; Murtem, G. & Chaudhrey, P., 2016, *An ethnobotanical note on wild edible plants of Upper Eastern Himalaya, India*. *Brazilian Journal of Biological Sciences*, 2016, v. 3, no. 5, p. 63-81 ; Niwano, Y. et al., 2009, *Extensive Screening for Plant Foodstuffs in Okinawa, Japan with Anti-Obese Activity on Adipocytes, in vitro*. *Plant Foods in Human Nutrition* 64:6-10 ; Ochse, J.J. et al, 1931, *Vegetables of the Dutch East Indies*. Asher reprint. p 453 ; Pieroni, A., 2008, *Local plant resources in the ethnobotany of Theth, a village in the Northern Albanian Alps*. *Genet Resour Crop Evol* (2008) 55:1197  1214 ; *Plants for a Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK*. <http://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; PROSEA handbook Volume 13 Spices. p 273 ; Purseglove, J.W., 1972, *Tropical Crops. Monocotyledons*. Longmans p 52 ; Rajapaksha, U., 1998, *Traditional Food Plants in Sri Lanka*. HARTI, Sri Lanka. p 280 ; Rashid, H. E., 1977, *Geography of Bangladesh*. Westview. p 273 ; Schneider, E., 2001, *Vegetables from Amaranth to Zucchini: The essential reference*. HarperCollins. p 204 ; Seidemann J., 2005, *World Spice Plants. Economic Usage, Botany, Taxonomy*. Springer. p 24 ; Shah, S. K., 2014, *Dietary contribution of underutilized minor crops and indigenous plants collected from uncultivated lands and forests in Nepal*. in *Promotion of Underutilized Indigenous Food Resources for Food Security and Nutrition in Asia and Pacific*. FAO. Bangkok p 64 ; Sharma, B.B., 2005, *Growing fruits and vegetables*. Publications Division. Ministry of Information and broadcasting. India. p 154 ; Siemonsma, J. S. and Piluek, K. (Eds), 1994, *Plant Resources of South-East Asia No. 8 Vegetables*. Prosea Foundation, Bogor, Indonesia, p 77 ; Small, E., 2009, *Top 100 Food Plants. The world's most important culinary crops*. NRC Research Press. p 273 ; Solomon, C., 2001, *Encyclopedia of Asian Food*. New Holland. p 166 ; Song, M., et al, 2013, *Traditional knowledge of wild edible plants in Jeju Island, Korea*. *Indian Journal of Traditional Knowledge*. 12(2) pp 177-194 (As *Allium scorodoprasum* var. *viviparum*) ; Sp. pl. 1:296. 1753 ; Staples, G.W. and Herbst, D.R., 2005, *A tropical Garden Flora*. Bishop Museum Press, Honolulu, Hawaii. p 680 ; Sukenti, K., et al, 2016, *Ethnobotanical study on local cuisine of the Sasak tribe in Lombok Island, Indonesia*. *Journal of Ethnic Foods*. 3 (2016) 189-200 p 198 ; Teron, R. & Borthakur, S. K., 2016, *Edible Medicines: An Exploration of Medicinal Plants in Dietary Practices of Karbi Tribal Population of Assam, Northeast India*. In Mondal, N. & Sen, J.(Ed.) *Nutrition and Health among tribal populations of India*. p 152 ; Terra, G.J.A., 1973, *Tropical Vegetables*. Communication 54e Royal Tropical Institute, Amsterdam, p 20 ; Thaman, R. R., et al, 1994, *The Flora of Nauru*. Atoll Research Bulletin No. 392. Smithsonian Institute p 54 ; Thaman, R. R, 2016, *The flora of Tuvalu*. Atoll Research Bulletin No. 611. Smithsonian Institute p 35 ; Tindall, H.D., & Williams, J.T., 1977, *Tropical Vegetables and their Genetic Resources*, International Board for Plant Genetic Resources, Rome, p 62 ; Tindall, H.D., 1983, *Vegetables in the tropics*. Macmillan p. 27 ; Tyagi, R. K., et al, 2004, *Conservation of Spices Germplasm in India*. *Indian J. Plant Genet. Resour.* 17(3): 163-174 ; Vander Velde, N, 2003, *The Vascular Plants of Majuro Atoll*,

Republic of the Marshall Islands. Atoll research Bulletin. No. 503. Smithsonian Institute. p 21 ; van Wyk, B., 2005, *Food Plants of the World. An illustrated guide.* Timber press. p 50 ; Vermeulen, N, 1998, *The Complete Encyclopedia of Herbs.* Rebo Publishers. p 37 ; Vlkova, M., et al, 2015, *Edible Plants Sold on Marginal Rural Markets in Fergana Valley, Southern Kyrgyzstan.* Bulgarian Journal of Agricultural Science, 21 (No 2) 2015, 243â€“250 ; Walter, A. & Lebot, V., 2007, *Gardens of Oceania.* ACIAR Monograph No. 122. p 223 ; Woodward, P., 1996, *Garlic and Friends. The History, Growth and Use of Edible Alliums.* Hyland House. p 1 ; Woodward, P., 2000, *Asian Herbs and Vegetables.* Hyland House. p 15 ; Yasukawa, K., *Medicinal and Edible Plants as Cancer Preventive Agents.* Drug Discovery Research in Pharmacognosy. p185 www.intechopen.com ; Yeshi, K. et al, 2017, *Taxonomical Identification of Himalayan Edible Medicinal Plants in Bhutan and the Phenolic Contents and Antioxidant Activity of Selected Plants.* TBAP 7 (2) 2017 pp 89 - 106 ; Youssef, R. S. A., 2013, *Medicinal and non-medicinal uses of some plants found in the middle region of Saudi Arabia.* Journal of Medicinal Plants Research. Vol. 7(34), pp. 2501-2517 ; Zhang, L., et al, 2016, *Ethnobotanical study of traditional edible plants used by the Naxi people during droughts.* Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine. 12:39