

Allium scorodoprasum L., 1753 (Ail rocamboles)

Identifiants : 1666/allsco

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 18/04/2024

- 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 ;

- Synonymes : x (=) basionym, Allium ampeloprasum var. margaritaceum Moench 1802 ;

- Synonymes français : rocamboles, ail bulbifère, ail d'Espagne, échalote d'Espagne, ail géant ? (qp*), ail géant d'Espagne ? (qp*) ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : giant garlic, sand leek, Spanish garlic, rocamboles, Rockenbolle (de), Schlangenknolauch (de), Schlangenknolauch (Schlangen-Lauch) (de), skogslök (sv), rocamboles (es), aglio de India (it), aglio de Spania (it), rocambola (it) ;



- 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*)]/aliment et/ou assaisonnement : aromate (fines-herbes et/ou^{(((dp*))} condiment aromatique^{2(dp*))})) et feuille (feuilles : idem bulbes^{l(((dp*))27(+x))}, ex. comme potherbe^{(((dp*))}) comestibles.(1*)

Détails :

Condiment de grande importance.^{(((27(+x))}

Les bulbes sont utilisés pour aromatiser. Ils sont également marinés. Les feuilles sont consommées crues en salade

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)^{{{{0(+x)}}}.

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



De gauche à droite :

Par Smith, J.E., *English botany, or coloured figures of British plants*, ed. 3 [B] [J.E. Sowerby et al] (1863-1899) Engl. Bot., ed. 3 vol. 9 (1869), via plantillustrations
Par inconnu, via x

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Statut :**

C'est un légume cultivé commercialement. Les feuilles et les graines sont récoltées et vendues dans des restaurants en Suède^{{{{0(+x)}}} (traduction automatique).

Original : It is a commercially cultivated vegetable. The leaves and seeds are foraged and sold in restaurants in Sweden^{{{{0(+x)}}}.

- **Distribution :**

C'est une plante de climat tempéré et méditerranéen. Il convient aux zones de rusticité 7-9^{{{{0(+x)}}} (traduction automatique).

Original : It is a temperate and Mediterranean climate plant. It suits hardiness zones 7-9^{{{{0(+x)}}}.

- **Localisation :**

Asie, Australie, Grande-Bretagne, Bulgarie, Chine, Danemark, Europe, Grèce, Hongrie, Irlande, Méditerranée, Nouvelle-Zélande, Norvège, Russie, Scandinavie, Slovaquie, Slovénie, Espagne, Suède, Syrie, Turquie^{{{{0(+x)}}} (traduction automatique).

Original : Asia, Australia, Britain, Bulgaria, China, Denmark, Europe, Greece, Hungary, Ireland, Mediterranean, New Zealand, Norway, Russia, Scandinavia, Slovakia, Slovenia, Spain, Sweden, Syria, 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 peut-être pas tous la peine d'être mangés! Ils ont également été placés dans la famille Alliaceae^{{{{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 :**

- Tela Botanica : <https://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-3213> ;
- Terroir de France : https://terroirs.denfrance.free.fr/p/fiches_pratiques/ail_rocambole.html ;
- Potager Caillebotte : https://potagercaillebotte.free.fr/p_ail.html ;

- 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/Ail_rocambole_\(en_français\)](https://fr.wikipedia.org/wiki/Ail_rocambole_(en_fran%C3%A7ais)) ;
- <https://de.wikipedia.org/wiki/Schlangen-Lauch> (source en anglais) ;

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-296553 ;
- "GRIN" (en anglais) : ²<https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=2373> ;

dont livres et bases de données : ²⁷*Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 18, par Louis Bubenicek), 91Description des Plantes potagères (Vilmorin) ;*

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

Cerne, M., 1992, *Wild Plants from Slovenia used as Vegetables*. Acta Horticulturae 318. ; Crawford, M., 2012, *How to grow Perennial Vegetables*. Green Books. p 80 ; Cundall, P., (ed.), 2004, *Gardening Australia: flora: the gardener's bible*. ABC Books. p 128 ; Denes, A., et al, 2012, *Wild plants used for food by Hungarian ethnic groups living in the Carpathian Basin*. Acta Societatis Botanicorum Poloniae 81 (4): 381-396 ; Ertug, F, Yenen Bitkiler. Resimli TÃ¼rkiye FlorasÄ± -I- Flora of Turkey - Ethnobotany supplement ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 6 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 43 ; Irving, M., 2009, *The Forager Handbook, A Guide to the Edible Plants of Britain*. Ebury Press p 335 ; 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 14 ; Low, T., 1991, *Wild Herbs of Australia and New Zealand*. Angus & Robertson. p 105 ; Low, T., 1992, *Bush Tucker. Australia's Wild Food Harvest*. Angus & Robertson. p 181 ; Luczaj, L., 2012, *Ethnobotanical review of wild edible plants of Slovakia*. Acta Societatis Botanicorum Poloniae 81(4):245-255 ; Luczaj, L. et al, 2012, *Wild food plant use in 21st century Europe: the disappearance of old traditions and the search for new cuisines involving wild edibles*. Acta Soc Bot Pol 81(4):359â€"370 ; Mabey, R., 1973, *Food for Free. A Guide to the edible wild plants of Britain*, Collins. p 143 ; Nedelcheva A., 2013, *An ethnobotanical study of wild edible plants in Bulgaria*. EurAsian Journal of BioSciences 7, 77-94 ; *Plants for a Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK*. <http://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; Seidemann J., 2005, *World Spice Plants. Economic Usage, Botany, Taxonomy*. Springer. p 24 ; Sp. pl. 1:297. 1753