

# Allium sphaerocephalon L., 1753 (Ail à tête ronde)

Identifiants : 1681/allsph

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 19/04/2024

- **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 sphaerocephalon subsp. Sphaerocephalon L. 1753 ;
- **Synonymes :** x (=) basionym, Allium sphaerocephalum Crome ex Schtdl., Porrum sphaerocephaluon (L.) Rchb. 1830 ;
- **Synonymes français :** ciboulail ;
- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** ball-head onion, ballhead onion, round-head garlic, round-head leek, round-headed Leek, globe garlic, Kugellauch (de), klotlök (sv) ;
- **Rusticité (résistance face au froid/gel) :** -22°C ;



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

**Bulbes, feuilles et fleurs :** crus ou cuits ; Les feuilles sont hachées comme condiment dans les salades, avec du fromage blanc, etc... (Printemps-Automne). On les emploie de préférence crues pour conserver leur arôme délicat. Les fleurs peuvent également s'utiliser (Été).

Détails :

**Racine (bulbes) :** crus ou cuits [nourriture<sup>(dp\*)μ/alimentμ27(+x)</sup> et/ou assaisonnement : aromate (fines-herbes et/ou<sup>(((dp\*))</sup> condiment<sup>27(+x)</sup> aromatique<sup>(((dp\*))</sup>)] et feuille (feuilles : idem bulbes<sup>(((dp\*))27(+x)</sup>, ex. comme poherbe<sup>(((dp\*))</sup>) comestibles.(1\*)

Les feuilles sont hachées comme condiment dans les salades, avec du fromage blanc, etc... (Printemps-Automne). On les emploie de préférence crues pour conserver leur arôme délicat. Les fleurs peuvent également s'utiliser (Été)<sup>(((32))</sup>.

Les bulbes sont mangés. Les feuilles séchées sont utilisées comme nourriture. Les fleurs peuvent être consommées crues ou utilisées comme garniture sur les salades. Ils sont utilisés dans les salades et les soupes

Partie testée : bulbe<sup>(((0(+x))</sup> (traduction automatique)

Original : Bulb<sup>(((0(+x))</sup>

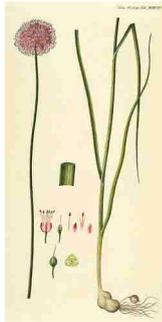
Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro-vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
	0	0	0	0	0	0	0



(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)<sup>{{(rp\*)}}</sup>.

- Note médicinale : \*\*

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



Par Oeder G.C. (*Flora Danica*, Hft 36, t. 2111 ; 1761-1883), via [plantillustrations.org](http://plantillustrations.org)

- Autres infos :

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- Distribution :

**C'est une plante tempérée. Il pousse dans des endroits sablonneux et rocheux dans l'herbe. Il convient aux zones de rusticité 5-9**<sup>{{(0(+x)) (traduction automatique)}</sup>.

**Original : It is a temperate plant. It grows in sandy and rocky places in grass. It suits hardiness zones 5-9**<sup>{{(0(+x))}}</sup>.

- Localisation :

**Afrique, Asie, Australie, Balkans, Bosnie, Grande-Bretagne, Bulgarie, Caucase, Croatie, Europe, France, Grèce, Inde, Italie, Méditerranée, Moldavie, Afrique du Nord, Sibérie, Slovénie, Espagne, Tasmanie, Turquie**<sup>{{(0(+x)) (traduction automatique)}</sup>.

**Original : Africa, Asia, Australia, Balkans, Bosnia, Britain, Bulgaria, Caucasus, Croatia, Europe, France, Greece, India, Italy, Mediterranean, Moldova, North Africa, Siberia, Slovenia, Spain, Tasmania, Turkey**<sup>{{(0(+x))}}</sup>.

- 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***<sup>{{(0(+x)) (traduction automatique)}</sup>.

**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***<sup>{{(0(+x))}}</sup>.

- Liens, sources et/ou références :

- Tela Botanica : <https://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-3228-synthese> ;
- <sup>5</sup>"Plants For a Future" (en anglais) : [https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Allium\\_sphaerocephalon](https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Allium_sphaerocephalon) ;

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : [www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-296631](http://www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-296631) ;
- "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=2383> ;

dont livres et bases de données : <sup>27</sup>Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 18, par Louis Bubenicek),  
32Herbier gourmand (livre par Marc Veyrat et François Couplan) ;

dont biographie/références de <sup>0</sup>"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

Blamey, M and Grey-Wilson, C., 2005, *Wild flowers of the Mediterranean*. A & C Black London. p 486 ; Cerne, M., 1992, *Wild Plants from Slovenia used as Vegetables*. Acta Horticulturae 318. ; Ciocarlan, N. & Ghendov, V., 2015, *Ethnobotanical and Ecological Studies of Wild Edible Plants from Bugeac Steppe, Republic of Moldova*. Journal of EcoAgriTourism. Cailta terra Vol. 11(2) ; Cundall, P., (ed.), 2004, *Gardening Australia: flora: the gardener's bible*. ABC Books. p 128 ; 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 ; Hibbert, M., 2002, *The Aussie Plant Finder 2002, Florilegium*. p 25 ; Luczaj et al, 2013, *Wild vegetable mixes sold in the markets of Dalmatia (southern Croatia)*. Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine. 8:2 ; 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/> ; Redzic, S. J., 2006, *Wild Edible Plants and their Traditional Use in the Human Nutrition in Bosnia-Herzegovina*. Ecology of Food and Nutrition, 45:189-232 ; Seidemann J., 2005, *World Spice Plants. Economic Usage, Botany, Taxonomy*. Springer. p 26 ; Singh, H.B., Arora R.K., 1978, *Wild edible Plants of India*. Indian Council of Agricultural Research, New Delhi. p 10, 17 ; Sp. pl. 1:297. 1753 ; Tardio, J., et al, 2006, *Ethnobotanical review of wild edible plants in Spain*. Botanical J. Linnean Soc. 152, 27-71