

Allium tricoccum Aiton, 1789 (Ail des bois)

Identifiants : 1699/alltri

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 26/04/2024

- 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, *Aglytheis tricoccum* (Sol.) Raf. 1840, dont homonymes : *Allium tricoccum* Sol. 1789 ? (qp*) ;

- Synonymes français : oignon sauvage, poireau sauvage, ail sauvage ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : ramp, wild leek, wood leek, wood leek ramp ;



- 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^{μ27(+x)} 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 :

Plante consommée localement^{(((27(+x))}.

Les bulbes souterrains peuvent être bouillis et ajoutés aux salades. Les jeunes feuilles avant l'apparition de la tige florale peuvent être cuites comme des légumes verts. Il a un fort goût d'ail. Souvent, il est cuit ou séché pour réduire l'acidité

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*))}.

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



Par eurleif, via wikimedia

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Distribution :**

C'est une plante tempérée. Il pousse dans les sols riches et humides et les bois à feuilles caduques. Il convient aux zones de rusticité 4-8^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : It is a temperate plant. It grows in rich moist soils and deciduous woods. It suits hardiness zones 4-8^{{{{0(+x)}}}}.

- **Localisation :**

Afrique, Canada, Djibouti, Afrique de l'Est, Amérique du Nord, USA^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : Africa, Canada, Djibouti, East Africa, North America, USA^{{{{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 :**

- ⁵"Plants For a Future" (en anglais) : https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Allium_tricoccum ;

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-296824 ;
- "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=101616> ;

dont livres et bases de données : ²⁷Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 18, par Louis Bubenicek) ;

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

Beckstrom-Sternberg, Stephen M., and James A. Duke. "The Foodplant Database." <http://probe.nalusda.gov:8300/cgi-bin/browse/foodplantdb>. (ACEDB version 4.0 - data version July 1994) ; Brown, D., 2002, The Royal Horticultural Society encyclopedia of Herbs and their uses. DK Books. p 114 ; Elias, T.S. & Dykeman P.A., 1990, Edible Wild Plants. A North American Field guide. Sterling, New York p 61 ; Esperanca, M. J., 1988. Surviving in the wild. A glance at the wild plants and their uses. Vol. 2. p 332 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 7 ; Hort. kew. 1:428. 1789 ; INFOODSUpdatedFGU-list.xls ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, The Cambridge World History of Food. CUP p 1890 ; Lim, T. K., 2015, Edible Medicinal and Non Medicinal Plants. Volume 9, Modified Stems, Roots, Bulbs.

Springer p 6 ; MacKinnon, A., et al, 2009, *Edible & Medicinal Plants of Canada*. Lone Pine. p 192 ; *Plants for a Future database*, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <http://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; Saunders, C.F., 1948, *Edible and Useful Wild Plants*. Dover. New York. p 17 ; Schneider, E., 2001, *Vegetables from Amaranth to Zucchini: The essential reference*. HarperCollins. p 534 ; Seidemann J., 2005, *World Spice Plants. Economic Usage, Botany, Taxonomy*. Springer. p 26