

Allium vineale L., 1753 (Ail des vignes)

Identifiants : 1713/allvin

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 28/04/2024

- 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 affine* Boiss. & Heldr. 1859 (synonyme mais nom illégitime selon TPL), *Allium sphaerocephalum* Crome ex Schltl. 1824 (synonyme, selon TPL) ;

- Synonymes français : aillet, aillot, oignon bâtard ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : crow garlic, false garlic, field garlic, stag garlic, wild garlic, wild onion, onion grass, Kochs Lauch (de), Weinbergslauch (de), alho-vinhedo (pt, Brésil), purpursandlök (sv), sandlök (sv) ;



- 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*)μ/alimentu27(+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*)

Détails :

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

L'ampoule sert à parfumer les salades et la viande. Les jeunes pointes tendres sont finement hachées et utilisées dans les salades

Partie testée : bulbe^{l(((0(+x))} (traduction automatique)

Original : Bulb^{l(((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(+x)}}}.

- Note médicinale : **

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



Par Sowerby J.E. (English Botany, or Coloured Figures of British Plants, 3th ed., vol. 9: t. 1533 ; 1869), via plantillustrations

- Autres infos :

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- Statut :

Il est fourragé et utilisé dans les restaurants en Suède^{{{0(+x)}}} (traduction automatique).

Original : It is foraged and used in restaurants in Sweden^{{{0(+x)}}}.

- Distribution :

C'est une plante de climat tempéré et méditerranéen. Il pousse dans les pâturages secs et les terres cultivées et en jachère. Herbar de Tasmanie^{{{0(+x)}}} (traduction automatique).

Original : It is a temperate and Mediterranean climate plant. It grows in dry pasture and cultivated and fallow land. Tasmania Herbarium^{{{0(+x)}}}.

- Localisation :

Argentine, Arménie, Australie, Balkans, Bosnie, Grande-Bretagne, Chili, Chine, Croatie, Danemark, Europe, France, Grèce, Hongrie, Irlande, Israël, Italie, Méditerranée *, Nouvelle-Zélande, Amérique du Nord, Portugal, Slovénie, Amérique du Sud, Espagne, Suède, Tasmanie, Turquie, USA^{{{0(+x)}}} (traduction automatique).

Original : Argentina, Armenia, Australia, Balkans, Bosnia, Britain, Chile, China, Croatia, Denmark, Europe, France, Greece, Hungary, Ireland, Israel, Italy, Mediterranean*, New Zealand, North America, Portugal, Slovenia, South America, Spain, Sweden, Tasmania, Turkey, 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 :

- Tela Botanica : <https://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-3276-synthese> ;

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

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-296924 ;
- "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=2416> ;

dont livres et bases de données : ²⁷Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 19, 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) ; Biscotti, N. et al, 2018, The traditional food use of wild vegetables in Apulia (Italy) in the light of Italian ethnobotanical literature. *Italian Botanist* 5:1-24 ; Blamey, M and Grey-Wilson, C., 2005, *Wild flowers of the Mediterranean*. A & C Black London. p 487 ; Bodkin, F., 1991, *Encyclopedia Botanica*. Cornstalk publishing, p 66 ; Cerne, M., 1992, *Wild Plants from Slovenia used as Vegetables*. *Acta Horticulturae* 318. ; Curtis, W.M., & Morris, D.I., 1994, *The Student's Flora of Tasmania*. Part 4B St David's Park Publishing, Tasmania, p 392 ; 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 ; Duke, J.A., 1992, *Handbook of Edible Weeds*. CRC Press. p 26 ; Ertug, F, Yenen Bitkiler. *Resimli Târkkiye FlorasÄ± -I- Flora of Turkey - Ethnobotany supplement* ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 7 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 44 ; Hovsepyan, 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 ; Hussey, B.M.J., Keighery, G.J., Cousens, R.D., Dodd, J., Lloyd, S.G., 1997, *Western Weeds. A guide to the weeds of Western Australia*. Plant Protection Society of Western Australia. p 16 ; INFOODSUpdatedFGU-list.xls ; Irving, M., 2009, *The Forager Handbook, A Guide to the Edible Plants of Britain*. Ebury Press p 339 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, *The Cambridge World History of Food*. CUP p 1776 ; Lamp, C & Collet F., 1989, *Field Guide to Weeds in Australia*. Inkata Press. p 11 ; 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. 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 ; Luczaj et al, 2013, *Wild vegetable mixes sold in the markets of Dalmatia (southern Croatia)*. *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine*. 8:2 ; Malezas *Comestibles del Cono Sur*, INTA, 2009, Buenos Aires ; Morley, B.D., & Toelken, H.R., (Eds), 1983, *Flowering Plants in Australia*. Rigby. p 332 ; Mukemre, M., et al, 2016, *Survey of wild food plants for human consumption in villages of Catak, (Van-Turkey)*, *Indian Journal of Traditional Knowledge*. Vol. 15(2) pp. 183-191 ; Paczkowska, G. & Chapman, A.R., 2000, *The Western Australian Flora. A Descriptive Catalogue*. Western Australian Herbarium. p 29 ; Pieroni, A., 1999, *Gathered wild food plants in the Upper Valley of the Serchio River (Garfagnana), Central Italy*. *Economic Botany* 53(3) pp 327-341 ; *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 28 ; Sp. pl. 1:299. 1753 ; *Tasmanian Herbarium Vascular Plants list* p 68