

Nothoscordum gracile (Aiton) Stearn, 1986 (Ail odorant)

Identifiants : 21910/notgra

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 : Gilliesieae ;
- Genre : Nothoscordum ;
- Nom complet : Nothoscordum gracile var. gracile (Aiton) Stearn 1986 ;

- Synonymes : x (=) basionym, *Allium gracile* Aiton 1789, *Allium fragrans* Vent. 1801 (synonyme d'*Nothoscordum gracile* var. *gracile*, selon TPL, "synonyme de", selon DPC), *Nothoscordum inodorum* (synonyme selon DPC) ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : fragrant false garlic, onionweed , vaniljlök (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*)]/aliment^{u27(+x)} et/ou assaisonnement : aromate (fines-herbes et/ou^{(((dp*))} condiment^{27(+x)} aromatique^{(((dp*))}])) et feuille (feuilles : idem bulbes^{(((dp*))27(+x))}, ex. comme potherbe^{(((dp*))}) comestibles.(1*) La plante est utilisée comme ail pour assaisonner la saucisse fumée



(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 Dick Culbert from Gibsons, B.C., Canada

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Distribution :**

C'est une plante tempérée. Il pousse dans les sols sableux et sableux argileux. En Argentine, il passe du niveau de la mer à 1000 m au-dessus du niveau de la mer. Herbar de Tasmanie^{{{{0(+x)}} (traduction automatique)}}.

Original : It is a temperate plant. It grows in sandy and sandy clay soils. In Argentina it grows from sea level to 1,000 m above sea level. Tasmanian Herbarium^{{{{0(+x)}}}}.

- **Localisation :**

Afrique, Antilles, Argentine, Australie, Brésil, Grande-Bretagne, Amérique centrale, Chili, Europe, Indonésie, Jamaïque, Maurice, Mexique, Nouvelle-Zélande, Amérique du Nord, Paraguay, Afrique du Sud, Amérique du Sud, Tasmanie, Uruguay, USA,^{{{{0(+x)}} (traduction automatique)}}.

Original : Africa, Antilles, Argentina, Australia, Brazil, Britain, Central America, Chile, Europe, Indonesia, Jamaica, Mauritius, Mexico, New Zealand, North America, Paraguay, South Africa, South America, Tasmania, Uruguay, USA^{{{{0(+x)}}}}.

- **Notes :**

Il existe environ 35 espèces de Nothoscordum. Ils ont également été mis dans la famille Alliaceae. Tasmanian maintenant Nothoscordum borbonicum^{{{{0(+x)}} (traduction automatique)}}.

Original : There are about 35 Nothoscordum species. They have also been put in the family Alliaceae. Tasmanian one now Nothoscordum borbonicum^{{{{0(+x)}}}}.

- **Liens, sources et/ou références :**

- **Wikipedia :**

- https://en.wikipedia.org/wiki/Nothoscordum_gracile (en français) ;

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

dont classification :

- **"The Plant List" (en anglais) :** www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-311129 ;

- **"GRIN" (en anglais) :** <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=310308> ;

dont livres et bases de données : ²⁷ Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 17 [*Allium fragrans*], par Louis Bubenicek) ;

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

Curtis, W.M., & Morris, D.I., 1994, *The Student's Flora of Tasmania. Part 4B* St David's Park Publishing, Tasmania, p 394 ; Dashorst, G.R.M., and Jessop, J.P., 1998, *Plants of the Adelaide Plains & Hills*. Botanic Gardens of Adelaide and State Herbarium. p 162 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 442 (As *Nothoscordum inodorum*) ; 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 ; Kermath,

*B. M., et al, 2014, Food Plants in the Americas: A survey of the domesticated, cultivated and wild plants used for Human food in North, Central and South America and the Caribbean. On line draft. p 571 ; Kinupp, V. F., 2007, Plantas alimenticias nao-convencionais da regio metropolitana de Porto Alegre, RS, Brazil p 56 ; Malezas Comestibles del Cono Sur, INTA, 2009, Buenos Aires ; Paczkowska, G. & Chapman, A.R., 2000, The Western Australian Flora. A Descriptive Catalogue. Western Australian Herbarium. p 29 ; Plants for a Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <http://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; Tasmanian Herbarium Vascular Plants list p 70 (*As Nothoscordum borbonicum*) ; Taxon 35:338. 1986*