

AILS
Allium schoenoprasum L., *A. ursinum* L.,
A. victorialis L., *A. vineale* L.

Pour le profane les aulx (un ail, des aulx) ne peuvent se confondre, l'ail n'est ni un oignon ni un poireau, plantes cultivées absentes en Savoie. Pour le botaniste, chacun de ces Ails représente une espèce propre appartenant au genre *Allium*.

Nous aurions pu lister 15 espèces d'ails en Savoie ! Une moitié d'entre eux sont très rares ou le sont devenus, ainsi, *Allium lineare* bénéficie d'une protection nationale, quatre autres espèces sont protégées au niveau régional ; de ce fait, il n'est évidemment pas question de les cueillir. Les autres taxons sont communs mais ne sont pas tous reconnus dans la littérature pour leurs traditionnels usages, médicinaux ou alimentaires.

Cultivé depuis l'Antiquité, l'ail (*Allium sativum*) est un aliment et un remède végétal réputé : diurétique, hypotenseur, capable de faire diminuer triglycérides et cholestérol sanguins, actif dans la prévention des thromboses et connu depuis longtemps par les diabétiques pour son effet hypoglycémiant. C'est aussi un antiseptique prescrit au temps de la peste et du choléra, aux vertus bactéricides et surtout fongicides. Des recherches sont en cours pour son activité anticancéreuse, en résumé, c'est une panacée ! Seules les huiles essentielles d'ail cultivé (*Allium sativum*) et d'oignon (*Allium cepa*) sont employées en aromathérapie, ces deux espèces sont également des remèdes homéopathiques.

Les ails sauvages présentés ci-après jouissent sans doute de propriétés semblables.

CIBOULETTE – *ALLIUM SCHOENOPRASUM* L.

NOMENCLATURE

Son nom latin a été attribué par Carl von Linné en 1753.

Synonymie : *Schoenissa rosea* Salisb., *Allium riparium* Opiz, *A. reticulatum* Wallr., *A. raddeanum* Regel, *A. purpurascens* Losa, etc.

Noms vernaculaires : ciboulette, civette, et *lyot* ou *alyot* en patois de Termignon.

Étymologie : le genre *Allium* est peut-être issu du celtique *all* qui signifie âcre, brûlant en raison de la saveur de l'ail, de l'oignon, de l'échalote ou du poireau, déjà cultivés par la civilisation grecque ancienne. *Schoenoprasum* est formé de la juxtaposition de deux mots grecs signifiant jonc et poireau, en raison des fines feuilles cylindriques et creuses de la plante qui évoquent celles des joncs.



"Bilder ur Nordens Flora"- LINDMAN

DESCRIPTION BOTANIQUE

Plante vivace de 20 à 40 cm, en touffe, à feuilles glauques, cylindriques et acuminées. Les fleurs à tépales roses à nervure pourpre, sont réunies en ombelle globuleuse dense et sans bulbilles. La floraison a lieu de juin à août.

C'est une plante commune dans tout le département, au bord des ruisseaux, sur les pelouses humides et bas marais de montagne, de 1200 à 2500 m. On la trouvera sans doute proche de *Aster bellidiflorum*, *Bartsia alpina*, *Gentiana bavarica*, *Pulsatilla alpina*, *Trollius europaeus*,...

USAGE MEDICINAL – TOXICITE

Malgré ses vertus proches de l'ail et de l'oignon, la ciboulette ne semble pas employée en herboristerie.

USAGE ALIMENTAIRE

La ciboulette sauvage peut avoir la même utilité dans nos cuisines que celle des jardins cultivée comme condiment. Les feuilles crues hachées agrémentent salades, fromages frais, sauces au yaourt, leur saveur douce parfume aussi les soupes, omelettes, les plats de courgettes,...

USAGES DIVERS

Tous ceux notés dans la littérature se rapportent à l'ail cultivé.

AIL DES OURS - *ALLIUM URSINUM* L.

NOMENCLATURE

Son nom latin a été attribué par Carl von Linné en 1753.

Synonymie : aucune !

Noms vernaculaires : ail des ours, ail des bois.

Étymologie : L'origine d'*ursinum* est mystérieuse, on a supposé que les ours, à la fin de leur hibernation au printemps, mangeaient ces plantes.

DESCRIPTION BOTANIQUE



“De stirpium historia”- FUSCHS

Liliacée vivace d'environ 20-40 cm de haut, munie de deux feuilles ovales longuement pétiolées. La tige nue porte une inflorescence en ombelle de petites fleurs blanches étoilées, qui s'épanouissent d'avril à juin.

La plante a une odeur caractéristique d'ail que l'on peut sentir à distance même avant la floraison.

C'est une espèce fréquente dans toute la Savoie, de l'étage collinéen à 1500 m, qui aime les sous-bois, les lisières plutôt humides, de préférence calcaires, en compagnie de *Adoxa moschatellina*, *Anemone nemorosa*, *Arum maculatum*, *Ranunculus ficaria*,...

USAGE MEDICINAL – TOXICITE

L'ail des ours, sauvage, bien que tombé dans l'oubli aujourd'hui, a des propriétés semblables à l'ail et l'oignon cultivés.

Les parties aériennes et en particulier le bulbe, contiennent des fructosanes, des prostaglandines et surtout des composés soufrés volatils (disulfures de méthyle, d'allyle, de propyle et de propényle-1), en quantité moindre toutefois que dans les *Allium* cultivés (Auger *et al.*-1992).

USAGE ALIMENTAIRE

Quelques feuilles crues d'ail des ours parfumeront une salade de laitue ; une recette belge consiste à hacher 3 feuilles, les mélanger à du fromage blanc, saler, poivrer pour garnir une tartine. Elles pourront aussi être cuites comme des épinards, broyées pour faire un « pesto », les fleurs peuvent servir à aromatiser l'huile de table. Certains ajoutent un hachis de feuilles aux ingrédients de la sauce d'un gratin de pommes de terre, d'autres proposent une quiche garnie de feuilles grossièrement découpées,...

USAGES DIVERS

Tous ceux notés dans la littérature se rapportent à l'ail cultivé.

AIL VICTORIAL - *ALLIUM. VICTORIALIS* L.

Patrimoine culturel tombé dans l'oubli aujourd'hui, de nombreuses croyances et superstitions étaient liées au rapprochement, sur soi ou sur la maison, l'étable, de diverses plantes ; c'est le cas de l'ail victorial que nous évoquerons donc ici.

Toutefois, *Allium victorialis* est sur la liste rouge de la région Provence-Alpes-Côte d'Azur ; ce n'est pas une plante très commune en France, contentons-nous de l'immortaliser dans nos appareils photo !

NOMENCLATURE

Son nom latin a été attribué par Carl von Linné en 1753.

Synonymie : *Geboscon triphyllum* Raf., *Allium reticulatum* St-Lag., *A. ochotense* Prokh.,...

Noms vernaculaires : ail victorial, ail de cerf, ail de la sainte victoire, ail serpent, herbe aux sept chemises et aux neuf vertus,...

Étymologie : le qualificatif de *victorialis* (victorieux) se rapporte à des croyances anciennes.

DESCRIPTION BOTANIQUE

Avec l'ail des ours décrit ci-dessus, ce sont les seuls *Allium* de notre département à larges feuilles de 3-8 cm.

Il se distingue aussi par sa tige feuillée, son inflorescence blanc verdâtre à blanc jaunâtre et son bulbe recouvert d'une tunique de fibres.

L'ail victorial fleurit en juillet-août en altitude jusqu'à l'étage alpin dans les landes acidiphiles, les mégaphorbiaies.

C'est une plante peu commune des massifs montagneux savoyards, à l'écologie similaire aux *Calamagrostis arundinacea*, *Serratula tinctoria* subsp. *monticola*, *Solidago virgaurea*, *Veratrum album*...



“Curtis’s Botanical magazine” – CURTIS, HOOKER *et al.*

USAGE MEDICINAL – TOXICITÉ

L’herbe aux 9 chemises, *erba dé 9 stemiget* en patois savoyard, était fort estimée des montagnards. Les tuniques du bulbe étaient appliquées sur les plaies pour faire cesser l’hémorragie ; en agissant de manière purement mécanique ajoute le Dr. Chabert (Chabert, 1897).

USAGE DIVERS

Son bulbe est entouré de fibres, vestiges de la couche externe de son enveloppe desséchée. Chaque année, une nouvelle couche s’ajoute d’où le nom d’ail à sept (ou neuf selon les ouvrages !) chemises, celles-ci protégeant le bulbe.

Le port du bulbe en scapulaire rendait invulnérable d’où le nom d’ail victorial. Il fut cultivé au moyen âge comme amulette protectrice par les chevaliers.

AIL DES VIGNES - *ALLIUM. VINEALE* L.

NOMENCLATURE

Son nom latin a été attribué par Carl von Linné en 1753.

Synonymie : *Allium cupuliferum* Regel, *A. tenuiflorum* Delastre, *A. parviflorum* Desv., *Porum vineale* (L.) Schur, ...

Noms vernaculaires : ail des vignes, aillet, oignon bâtard, ...

Étymologie : le qualificatif de *vineale* qui signifie *vigne* est bien sûr dû à son écologie.

DESCRIPTION BOTANIQUE

Cette espèce présente des feuilles étroites, cylindriques fistuleuses, dressées ; ses fleurs, blanc-verdâtres à pourpres, sont peu nombreuses, remplacées par des bulbilles. La grande variabilité de formes a provoqué de nombreuses sous espèces et variétés dans la dénomination de cette plante.

L’ail des vignes fleurit de juin à août. Il privilégie les sols caillouteux, chauds et secs des vignobles et friches. Il est fréquent dans tout le département. Quelques plantes ayant la même

écologie : *Bromopsis inermis*, *Calamagrostis epigejos*, *Convolvulus arvensis*, *Crepis sancta*, *Daucus carota*, *Fumaria officinalis*, *Muscari racemosum*,...



“Flora Danica”-OEDER

USAGE MEDICINAL – TOXICITÉ

L’ail des vignes renferme des composés soufrés identiques à ceux d’*Allium ursinum*, dans des proportions différentes toutefois.

Le bulbe peut donc être récolté, pour la même utilité thérapeutique que l’*Allium sativum*.

USAGE ALIMENTAIRE

Feuilles, fleurs et bulbes, à la saveur plus douce que l’ail cultivé, s’emploient finement hachés comme condiment frais dans les sauces et salades ou cuits pour agrémenter omelettes ou potages.

Pour en savoir plus :

AUGER J., BOSCHER J., LAGES B., POSTAIRE E., VIEL C., 1992 - Différences et similitudes des composés secondaires chez deux espèces d’*Allium* : *Allium vineale* L. et *Allium ursinum* L. – *Bull. Soc. bot. Fr.*, tome 139, fasc 1, pp. 61-66.

SCHMITT B., SCHULZ H., STORSBERG J., KEUSGEN M., 2005 – Chemical characterization of *Allium ursinum* L. depending on harvesting time - *J. agric. food chem.*, vol. 53, n 18, pp. 7288-7294.

Sylvie Serve