

Description

Description de Coste

Projet de numérisation de la flore de L'Abbé Coste par le réseau Tela botanica - 2011

3457 *Allium ursinum* L.

- Plante vivace de 45-35 cm, glabre, à forte odeur d'ail
- bulbe petit, oblong, à tunique blanche membraneuse
- tige faible, demi-cylindrique à 2 angles obtus, munie à la base de 2 feuilles ovales-lancéolées, larges de 2-5 cm, longuement pétiolées, planes, molles, à nervures convergentes
- spathe entière ou à 2-3 valves égalant les pédicelles
- fleurs blanc pur, en ombelle plane un peu lâche non bulbifère
- pédicelles égaux, 1 fois 12 plus longs que la fleur
- périanthe étalé, à divisions lancéolées-aiguës, caduques
- étamines incluses, à filets tous simples
- stigmate obtus.

Écologie Bois et ravins humides, dans presque toute la France ; nul dans la plaine méditerranéenne ; Corse.

Répartition Europe ; Caucase, Asie boréale.

Floraison Avril-juin.

Description Baseflor

Julve, Ph., 2021 ff. - Baseflor. Index botanique, écologique et chorologique de la flore de France. Version : 27 avril 2021. <https://www.tela-botanica.org/projets/phytosociologie>

Type Biologique : Géophytes (< 1m) à bulbe

Formation végétale : hémicryptophytaie

Chorologie : eurasiatique

Inflorescence : ombelle simple
Fruit : akène

sexualité : hermaphrodite
Pollinisation : entomogame
Dissémination : barochore

Description collaborative

Générale

Participez à l'écriture collaborative de la description générale du taxon

Identification

Listez les caractères spécifiques permettant de déterminer ce taxon

Confusions possibles

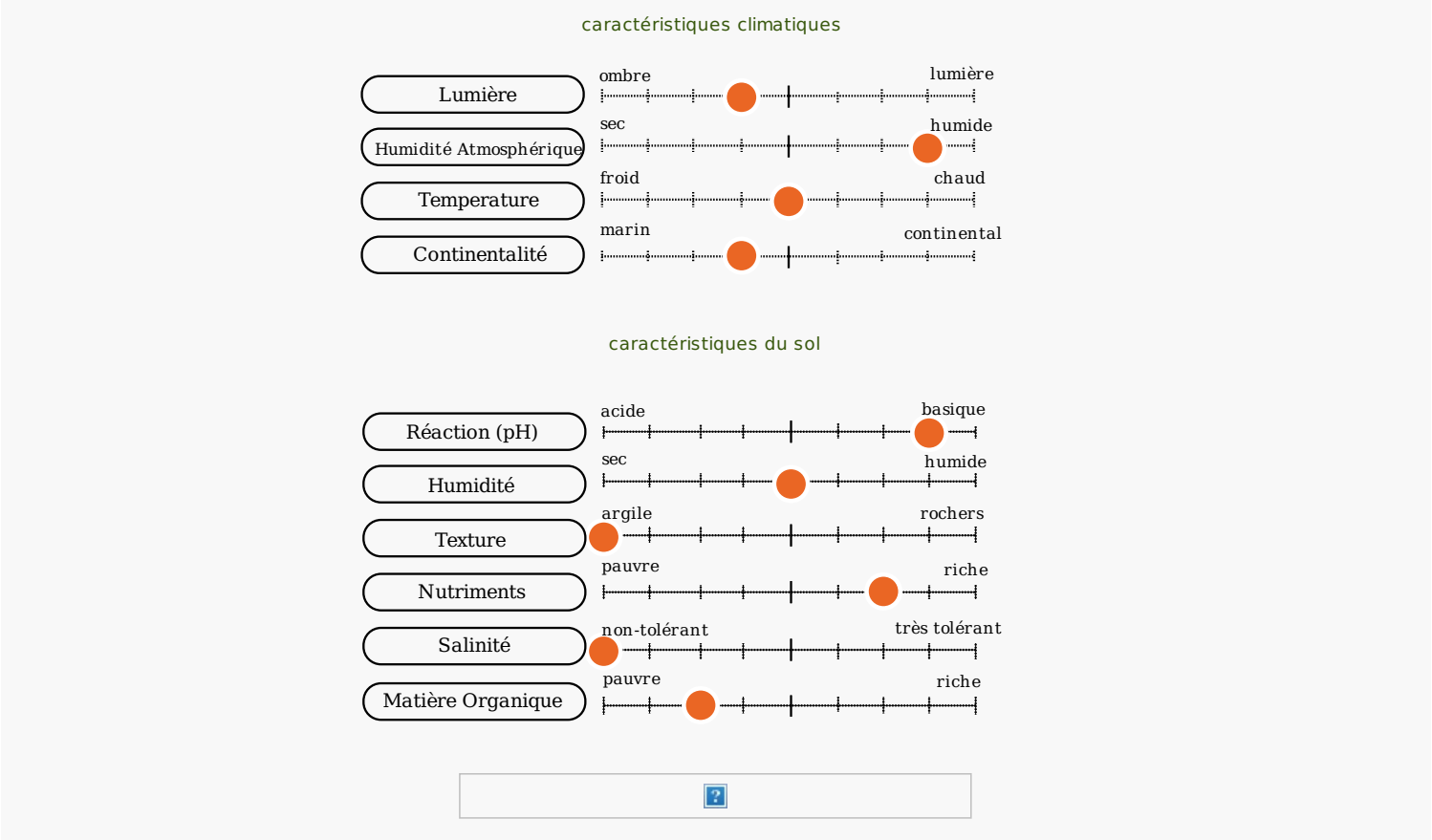
Listez ici les taxons avec lesquels celui-ci risque d'être confondu

Références

Listez ici les ouvrages spécifiques à la description/identification de ce taxon.
Vous pouvez également mettre des liens vers des documents ([déposez les ici](#))

Optimum écologique

Julve, Ph., 2021 ff. - Baseflor. Index botanique, écologique et chorologique de la flore de France. Version : 27 avril 2021. <https://www.tela-botanica.org/projets/phytosociologie>



Ethnobotanique

Noms communs

Noms vernaculaires des taxons de la BDTFX par Jean-François LÉGER - 2007.

Langue	Nom	Genre et Nombre	Conseil d'emploi	Notes
fra	Ail des bois	Masculin singulier	Recommandé ou typique	
fra	Ail des ours	Masculin singulier	Recommandé ou typique	
fra	Ail à larges feuilles	Masculin singulier	Secondaire ou régional	
fra	Ail pétiolé	Masculin singulier	Secondaire ou régional	
ita	Aglio orsino			
spa	Ajo de los osos			
spa	Ajo de oso			
cat	All ursí			
deu	Bär-Lauch			
deu	Bären-Lauch			
eng	Bear's Garlic			
deu	Blüte Bärlauch			
eng	Broad-leaved Garlic			
ndl	Daslook			
deu	Ramsel			
eng	Ramsons			
deu	Waldlauch			
eng	Wood Garlic			

Noms communs et étymologies proposés par les membres du réseau :

Listez d'autres noms communs ou étymologies des noms communs listés
En corse : Rimùsgiola

Statuts

Référentiel des trachéophytes de France métropolitaine et régions avoisinantes, Benoît Bock & al., version 8.00 du « 26 octobre 2021 ».

	France	France (Hors Corse)	France (Corse)
Présence	Présent	Présent	Présent
Statut d'introduction	Non introduit		
Statut d'origine	Natif (=indigène)		

Usage :

Rédaction collaborative.

Précautions d'utilisation *Ēla Botanica ne peut prendre aucune responsabilité concernant les effets nocifs de l'utilisation des plantes. Sollicitez toujours l'avis d'un professionnel avant d'utiliser une plante médicinale.*

Usage alimentaire

Il a retrouvé une popularité du fait de sa haute teneur en vitamine C

- Cru, l'ail des ours est délicieux en salade, sur des pommes de terre, avec du beurre, sur une pizza, dans un fromage blanc, une vinaigrette, une huile parfumée... ou broyé pour remplacer le basilic dans un pesto.
- Ses fleurs étoilées sont parfaites pour décorer une assiette tout en dégageant leurs puissants arômes.
 - Cuit, son goût est nettement atténué et il peut entrer dans la recette d'une soupe, d'un gratin, d'un risotto, de pâtes, d'omelettes, avec de la polenta... Les personnes quelque peu gênées par ses saveurs fortes auront donc tout intérêt à le consommer cuit.
 - Par ailleurs, ses feuilles permettent la réalisation d'infusions digestives et détox.

Quelques recettes :

- https://www.marmiton.org/recettes/recette_pesto-a-l-ail-des-ours_315826.as
- https://www.marmiton.org/recettes/recette_tarte-a-l-ail-des-ours_47357.aspx
- https://www.marmiton.org/recettes/recette_soupe-a-l-ail-d-ours_167106.aspx
- https://www.marmiton.org/recettes/recette_tartinade-de-tahine-a-l-ail-des-ours_305309.aspx
- https://www.marmiton.org/recettes/recette_roti-de-porc-a-l-ail-des-ours_225478.aspx

Usage médicinal

- Elimination des métaux lourds : il exerce des effets détox grâce à ses principes actifs riches en soufre.
- Troubles digestifs (maux d'estomac) et intestinaux (diarrhée, ballonnements) : grâce à ses propriétés antiseptiques et purifiantes.
- Hypertension artérielle : il est en effet, comme l'ail, hypotenseur.
- Douleurs articulaires (arthrite, rhumatismes) : l'allicine contenue dans son huile essentielle est anti-inflammatoire.
- Problèmes respiratoires : il est antimicrobien et assainissant.
- Troubles du système cardio-vasculaire : il est hypolipémiant et c'est un bon antiagrégant plaquettaire. Il prévient la formation de plaques d'athérome et abaisse le taux de mauvais cholestérol.
- Vers intestinaux : il est anthelminthique et antiseptique.

Autre

Durant les quelques semaines de floraison, qui ont lieu d'avril à juin, l'ail des ours constitue une source de nourriture importante pour de nombreux insectes pollinisateurs. Riche en nectar et en pollen cette plante mellifère présente un intérêt apicole non négligeable.

Culture et arts :

Rédaction collaborative.

Son nom curieux ail des ours, lui viendrait de ce que les ours sortant de leurs tanières après une longue hibernation, le recherchait avant toute autre nourriture carnée. Ils se retrouvaient soit disant ainsi dans une forme extraordinaire avant le début de leur chasse.

Jadis, l'*Allium ursinum* était considéré comme une plante magique associée à la magie blanche. On pensait que porté par une femme enceinte dans ses poches, il protégerait l'enfant à naître et en jeter dans une rivière permettait de purifier l'eau.

L'ail des ours est connu par l'homme depuis des millénaires, au moins en tant que légume ou condiment. On en a retrouvé des traces dans des habitations lacustres datant de l'âge néolithique, dans le Jura.

Les Celtes et les Germains utilisaient l'ail des ours comme une plante médicinale purifiante. Les Germains lui auraient même attribué la propriété de donner une « force d'ours » à toute personne qui en consomme.

[illegible]

Illustration de la flore de Coste

Projet de numérisation de la flore de L'Abbé Coste par le réseau Tela botanica - 2011



Carnet En Ligne (CEL)

Réseau Tela botanica, Programme Flora Data, version dynamique.



à **inconnu**
observée le **1 juin 1850**
par **Herbier Pontarlier-marichal**

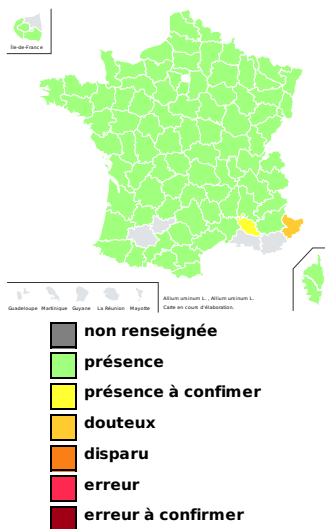
Bibliographie

Bibliographie collaborative :

Rédaction collaborative de cette bibliographie.

Répartition

Chorologie départementale



Observations



- ☐ **Maille** : comportant plusieurs sources de données distinctes
- ☒ **BazNat - Flore** : données issues des prospections flore de la base de données naturaliste du [réseau BazNat](#).
- ☒ **Flora data** : données issues des observations publiques du [programme Flora data](#) de Tela Botanica.
- ☐ **Prospection Flore du CEN-LR** : données issues des prospections flore du [Conservatoire des Espaces Naturels du Languedoc-Roussillon](#).
- ☒ **SOPHY, banque de données botaniques et écologiques** : données issues de [SOPHY, une banque de données botaniques et écologiques](#) réalisée par [P. DE RUFFRAY, H. BRISSE, G. GRANDIOUAN et E. GARBOLINO](#) dans le cadre de l'Association d'Informatique Appliquée à la Botanique (A.I.A.B.).
- ☒ **IFN** : données issues des données brutes mises en ligne de l'Inventaire Forestier National
- ☒ **Vigie Flore** : données issues du [programme Vigie-Flore](#)
- ☒ **PhotoFlora** : données issues de la [Base de données de photos de plantes essentiellement de la flore européenne](#) par Benoît BOCK avec les données de Jean-Luc TASSET, Christophe BODIN, Bernard TILLY...

Nom retenu

Référentiel des trachéophytes de France métropolitaine et régions avoisinantes, Benoît Bock & al., version 8.00 du « 26 octobre 2021 ».

Allium ursinum L. [1753, Sp. Pl., 1 : 300]

Basionyme : Allium ursinum L. [1753, Sp. Pl., 1 : 300]

Dernière date de modification du nom : 24/01/2021

Légende

Nom sélectionné

Données collaboratives sur ce nom.

Rajoutez des informations sur la **nomenclature**, la **classification** et l'**étymologie** de ce taxon

Synonymes

Référentiel des trachéophytes de France métropolitaine et régions avoisinantes, Benoît Bock & al., version 8.00 du « 26 octobre 2021 ».

-
-

Place du taxon dans la classification

Rang	Nom Scientifique	Num Nom
Cladus	Plantae	101140
Cladus	Plasmodesmophytes	102735
Cladus	Embryophytes	102762
Cladus	Stomatophytes	102768
Cladus	Hemitracheophytes	101137
Cladus	Tracheophytes	87491
Cladus	Euphyllophytes	87521
Cladus	Spermatophytes	102795
Cladus	Angiospermes	101135
Cladus	Monocotyledones	101139
Ordre	Asparagales	100964
Famille	Amaryllidaceae	100931
Genre	Allium	84866
Espèce	Allium ursinum	74946

Dénomination dans les flores usuelles

- Ce taxon est noté dans la flore *FOURNIER 1934-1940. Quatre Flores de France.* sous :
 - le nom de *Allium ursinum* et code **0803**
- Ce taxon est noté dans la flore *BONNIER & LAYENS 1894. Tables synoptiques des plantes vasculaires de la flore de France.*
- Ce taxon est noté dans la flore *COSTE 1899-1906. Flore illustrée France (3 vol.).* sous :
 - le nom de *Allium ursinum* et code **3457**
- Ce taxon est noté dans la flore *TUTIN & al. 1964-1980. Flora Europaea (5 vol.).*
- Ce taxon est noté dans la flore *GUINOCHE & VILMORIN 1973-1984. Flore de France éd. C.N.R.S. (5 vol.).* sous :
 - le nom de *Allium ursinum* et code **2693**
- Ce taxon est noté dans la flore *KERGUÉLEN 1993. Liste synonymique de la flore de France.*
- Ce taxon est noté dans la flore *LAUBER & WAGNER 2000 Flore illustrée de Suisse* sous :
 - le nom de *Allium ursinum* et code **2870**
- Ce taxon est noté dans la flore *LAMBINON & DELVOSALLE & DUVIGNEAUD 2004 Nouvelle flore de la Belgique du G.-D. de Luxembourg du nord de la France et des régions voisines* sous :
 - le nom de *Allium ursinum* et page **0980**
- Ce taxon est noté dans la flore *TISON & DE FOUCAULT 2014. Flora gallica* sous :
 - le nom de *Allium ursinum* et code **0076** en tant que nom retenu