



Vous êtes plutôt ails ou aulx ?

Il s'agit de plantes vivaces, facilement reconnaissables à leur odeur caractéristique¹, à feuilles caduques, essentiellement bulbeuses, appartenant à la vaste famille des Amaryllidacées (autrefois les Liliacées²). Il existe environ 700 espèces d'ails à travers le monde. Nombre d'entre elles sont cultivées à des fins alimentaires : ail, poireau, oignon, échalote, ciboulette, etc. Il existe également de nombreuses espèces et variétés cultivées pour leurs qualités ornementales. Le genre *Allium* est holarctique, c'est-à-dire naturellement présent dans les régions froides et tempérées de l'hémisphère nord. Le mot « ail » viendrait du celte « all » (brûlant, âcre), compte tenu de sa saveur. L'ail cultivé (*Allium sativum*) restera, jusqu'au XIX^e siècle, le remède universel que Galien appelait déjà la « thériaque³ des paysans ». Aristophane en parle dans ses comédies comme d'un véritable symbole de force physique. Mais certains des méfaits de l'ail sur l'haleine ternissent son image, l'entrée de certains temples grecs était interdite à ceux qui en avaient mangé.

Quelques espèces présentent, en plus de la reproduction sexuée par graines, un mode de multiplication végétative par bourgeons adventifs au niveau de la souche (caïeux - gousse d'ail) ou bien des inflorescences (bulbilles). C'est un élément important pour la reconnaissance des espèces. La flore de Franche-Comté est riche de quinze espèces. Sur le territoire de la communauté de communes, la présence de dix d'entre elles est attestée, cases colorées dans le tableau ci-après [CBNFC](#) :

<i>Allium angulosum</i> , l'ail anguleux	<i>Allium sativum</i> , l'ail commun
<i>Allium carinatum</i> , l'ail caréné	<i>Allium schoenoprasum</i> , la ciboulette
<i>Allium coloratum</i> , l'ail élégant	<i>Allium scorodoprasum</i> , la rocambole
<i>Allium flexum</i> , l'ail caréné (aussi)	<i>Allium sphaerocephalon</i> , l'ail à tête ronde
<i>Allium longispathum</i> , Ail en panicule	<i>Allium ursinum</i> , l'ail des ours
<i>Allium lusitanicum</i> , l'ail des collines	<i>Allium victorialis</i> , l'ail victorialis
<i>Allium oleraceum</i> , l'ail des champs	<i>Allium vineale</i> , l'ail des vignes
<i>Allium rotundum</i> , l'ail arrondi	

Source Taxa 2020 base de données flore et invertébrés commune à la SBFC, au CBNFC-ORI et à l'OPIE FC.

¹ Le bulbe renferme de l'alicine, où se combinent allyle, soufre et oxygène. C'est à cette substance que l'ail doit ses remarquables propriétés antiseptiques, stimulantes, hypotensives, expectorantes et vermifuges. L'alicine fait partie des mécanismes de défense de certaines Alliées contre les attaques d'insectes et autres prédateurs

² https://fr.wikipedia.org/wiki/Classification_APG_IV

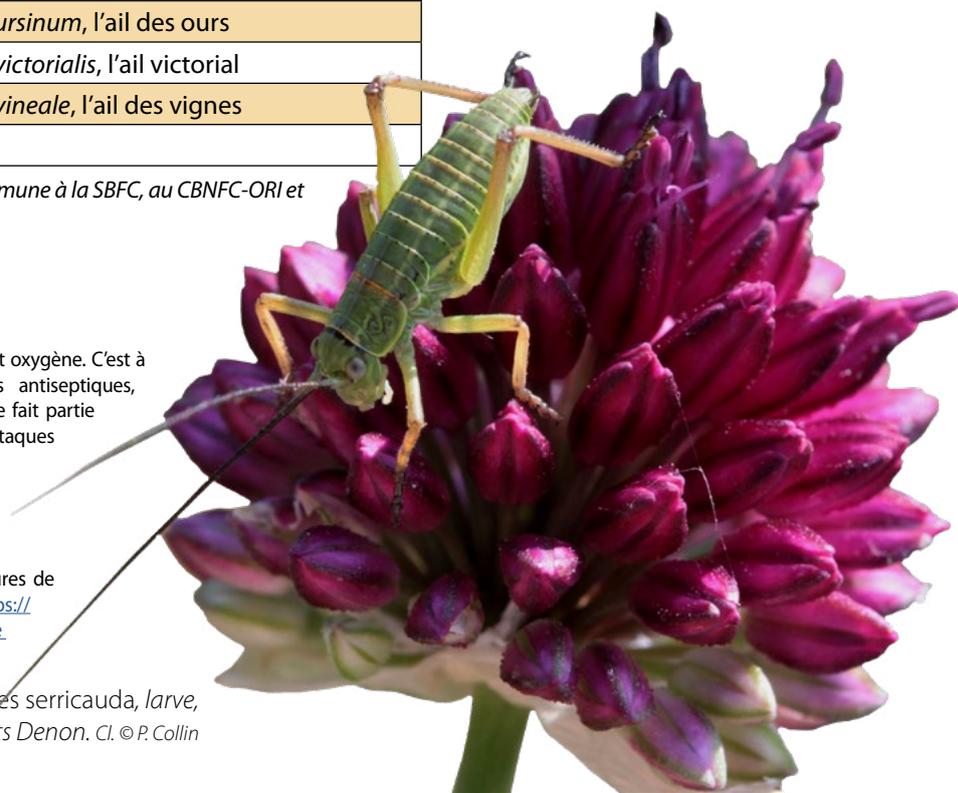
³ Sorte de panacée mélangeant plusieurs dizaines de substances et beaucoup d'opium, de la chair de vipère, etc. Il doit son nom à sa propriété de combattre les effets des morsures de bêtes sauvages (thériaké, de thèr, bête sauvage). Voir <https://artetpatrimoinepharmaceutique.fr/Publications/p39/La-theriaque>



Allium carinatum, à gauche, Chausseans, Le Grand Quart, le 16 juillet. Cl. © P. Collin



Allium carinatum, Arbois, le Bief de Corne, le 19/07/14. Cl. © P. Collin



Allium sphaerocephalon, avec *Barbitistes serricauda*, larve, La Châtelaine, les Monts Denon. Cl. © P. Collin



Allium cristophii, Paris (75) Jardin des Plantes. Cl. © P. Collin

La floraison des aulx a lieu du printemps à l'été selon les espèces et le climat. Ce sont des plantes hermaphrodites. Les fleurs pédicellées sont réunies en ombelles souvent globuleuses recouvertes avant éclosion d'une bractée membraneuse, le spathe. L'inflorescence est située à l'extrémité de tiges aphyllées (sans feuilles) coriaces et dressées, parfois très grandes. Chaque fleur est formée de 6 tépales de couleur blanche, jaune, rose, bleue ou mauve, et de 6 étamines. Le pistil est constitué de 3 carpelles soudés en un ovaire supère qui produit comme fruit une capsule loculicide à 3 loges⁴. Présence fréquente de bulbilles dans l'inflorescence. Les bourgeons adventifs du bulbe sont nommés caïeux.

L'écologie des ails est assez variée, des milieux humides avec l'ail des ours aux corniches les plus sèches avec l'ail à tête ronde. Néanmoins, une majorité d'ail affectionne les milieux héliophiles et thermophiles des sols calcaires secs.



Allium coloratum. Cl. © P. Collin



Allium coloratum, à Soucia, le Villaret, le 28 juillet. Sur le territoire de la CCAPS, cette espèce n'est connue que sur Salins-les-Bains et Saint-Thiébaud. Cl. © P. Collin



Allium lusitanicum, au Bief de Corne à Arbois, le 20 juillet. Cl. © P. Collin



Allium vineale, Arbois, le 25 mai. Noter à gauche la germination des bulbilles sur pieds et à droite le spathe qui recouvre les fleurs. Cl. © P. Collin



⁴ Voir ici pour des cours de botanique: <https://www.tela-botanica.org/apprendre-la-botanique/>



Allium sphaerocephalon, Baume-les-Messieurs, Sous la Baume, le 14 juin. Cl. © P. Collin



Allium ursinum; culée de Vaux au début de mai. Cl. © P. Collin

« La mayoverte »

Un petit truc sympa testé avec succès par Denis Marcelin (souvenez-vous, Botamiam) avec de l'ail des ours.

Pour changer du pesto, Denis vous propose un usage très simple et goûteux de cette belle plante.

Ingrédients: 10 feuilles fraîches (même âgées) d'ail des ours, 20 à 30 cl d'une huile neutre, 1 jaune d'œuf, une cuillère à soupe de moutarde forte, sel et poivre et éventuellement vinaigre

1. Lavez les 10 feuilles d'ail des ours, égouttez-les et séchez-les. (très important)

2. Ensuite dans un mixeur, placez votre ail des ours et ajoutez 15 à 20 cl d'huile neutre (celle de pépin de raisin étant l'idéal). Mixez afin que toutes les feuilles soient bien broyées et incorporées à l'huile.

3. À l'aide d'un petit chinois (ou d'une passette si vous préférez) filtrez votre huile en écrasant bien votre bouillie d'ail des ours afin de récupérer le maximum de cette belle huile verte.

4. Amorcez une mayonnaise avec un jaune d'œuf, le même volume de moutarde et de l'huile (veillez à ce que vos ingrédients soient à la même température).

5. Une fois votre mayonnaise démarrée et déjà un peu ferme, vous la finissez avec votre huile à l'ail des ours. Un doigt de vinaigre et une pincée de sel et de poivre peuvent venir finir votre préparation.

À vous de voir ensuite quelles crudités ou préparation accueilleront votre « mayoverte », un pain de légume (en utilisant du pain sec trempé dans du lait) convient très bien.

N.B. Vous pouvez faire votre mayonnaise uniquement avec votre huile verte mais il y aura toujours un peu d'eau dedans et elle risque d'être moins ferme.

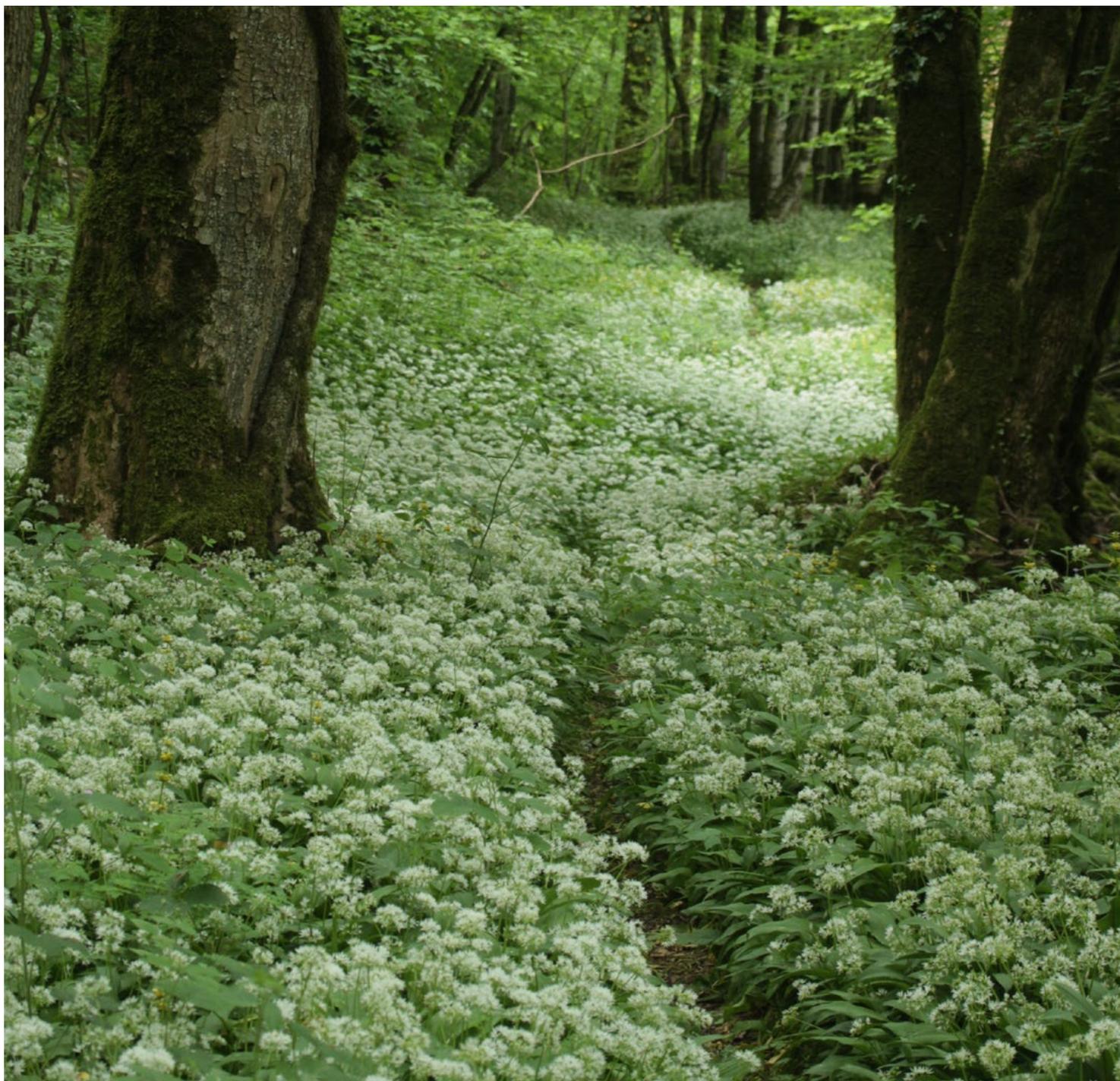


Sous-bois de la Culée de Vaux avec *Allium ursinum* Cl. Pascal Collin



Allium oleraceum, Arbois, Le Pré des Noyers et Chausseuans, Le Grand Quart, août. Cl. © P. Collin





Sous-bois de la Culée de Vaux au début de mai avec *Allium ursinum*. Cl. © P. Collin



Allium angulosum, une seule station en Franche-Comté, en danger critique d'extinction, Marais de Saône, Saône (25), début juillet. Cl. © P. Collin