

Ail à tête ronde

Allium sphaerocephalon L.

Amaryllidaceae

NOMENCLATURE

Français : ail à tête ronde

Brezhoneg : kignenn pennoù ront

Cymraeg : cennin pen pêl, garlleg pen pêl nionyn pen pêl, nionyn gwyllt

English : round headed leek, round headed garlic, ball head onion

Español : ajo de cigüeña, ajo de cabeza redonda, ajo montesino, ajo perruno

BOTANIQUE

L'ail à tête ronde est une plante à bulbe vivace qui peut atteindre 80 cm de hauteur. Sa tige cylindrique est engainée par des feuilles creuses, d'un vert glauque, quasi cylindriques, creusées en gouttière à leur base. Elle porte une tête globuleuse rassemblant de nombreuses fleurs en cloche, rose ou rouge pourpre, aux étamines protubérantes, rassemblées en ombelle dense. Elles donneront des capsules contenant des graines noires.

L'ail à tête ronde se plaît dans le sable du haut des plages, dans les dunes et sur les pelouses maritimes.

De nombreuses espèces d'*Allium* fréquentent le littoral.



ETHNOBOTANIQUE

L'ail à tête ronde a été récolté pour rentrer dans les soupes d'herbes.

Afin de l'avoir à disposition, en particulier comme condiment, on l'a transplanté dans les jardins à partir de ses graines ou de ses nombreuses bulbilles.

Très florifère et adaptable, il a fait l'objet de sélections variétales pour le plaisir de l'ornement.

CHIMIE DES PRINCIPAUX CONSTITUANTS

L'ail à tête ronde contient des vitamines, des sucres, des composés soufrés et des sels minéraux.

TOXICITÉ

L'ail à tête ronde n'est pas toxique.

