

Ail rocambole

Un article de Ékopédia, l'encyclopédie pratique.

Pour visualiser la **liste des articles homonymes**, veuillez consulter la page : **Ail (homonymie)**



La **rocambole**, ou **ail rocambole** (*Allium scorodoprasum* subsp. *scorodoprasum*), aussi appelée **ail d'Espagne** ou **oignon d'Égypte**, est une plante herbacée, haute de 20 à 40 cm et qui atteint environ un mètre en plein développement. Elle est vivace par son bulbe et ses bulbilles florales. Elle produit une longue tige biscornue comportant à son extrémité une ombelle de fleurs mêlées à des bulbilles. Celles-ci s'enracinent dans le sol lorsque la tige sèche se plie à l'automne. Elles servent ainsi à la multiplication de la variété, mais elles sont surtout comestibles. Ces bulbilles sont utilisées en cuisine, émincées, ou broyées pour l'élaboration de sauces (comme les conserves au vinaigre), ou en assaisonnement de salades. Ses feuilles sont plates, allongées, d'une couleur vert pâle et son bulbe est parfois plus gros que celui des variétés ordinaires et surtout de couleur plus foncée. Les fleurs sont roses et les bulbilles pourpres. La plante est plus grande que l'ail commun. Ses caïeux sont aussi trois à quatre fois plus gros. Leur couleur extérieur est brun, l'intérieur est jaune. Plus piquant et plus juteux que l'ail commun, son goût est considéré comme l'un des meilleurs parmi les aulx ^[1].

Elle est souvent confondue avec l'oignon rocambole (*cepa var viviparum* ou *fistulosum*).

Description



Rocamboles dans un potager



Bulbes et caïeux

Ail rocambole	
<i>Allium scorodoprasum</i> L. subsp. <i>scorodoprasum</i>	
<i>Classification classique</i>	
Règne :	<i>Plantae</i>
Sous-règne :	<i>Tracheobionta</i>
Division :	<i>Magnoliophyta</i>
Classe :	<i>Liliopsida</i>
Sous-classe :	<i>rocambole&action=edit inconnu</i>
Classe :	(http://fr.ekopedia.org/index.php?title=Ail)
Ordre :	<i>Liliales</i>
Famille :	<i>Liliaceae</i>
Sous-famille :	<i>rocambole&action=edit inconnu</i>
Famille :	(http://fr.ekopedia.org/index.php?title=Ail)



Feuille et tige



Inflorescence composée de bulbilles et de fleurs

L'ail rocambole présente des particularités botaniques par rapport à l'ail commun, qu'il surpasse en taille. Comme celui-ci, il produit des caïeux, mais ses feuilles d'une couleur vert pâle forment une tige centrale en forme de limbe allongé et tubulaire d'un demi-centimètre à deux centimètres de large^[2]. Les feuilles apparaissent toutes à la naissance du bulbe, la tige est formée par les gaines membraneuses emboîtées. Les feuilles présentent ainsi un limbe allongé, tubulaire, ce qui confère à l'ail rocambole sa classification comme variété d'ail à tige dure^[3]. La tige se déploie d'abord en boucle puis se redresse à la verticale pour se terminer par une inflorescence en ombelle, comportant des fleurs blanchâtres ou rosées, groupées et mêlées selon les variétés à 10 à 30 bulbilles pourpres qui sont renfermées avant la floraison dans une spathe écailleuse. La fleur mesure de 6 à 8 mm. Le filet des étamines internes est trifide, la pointe médiane porte l'anthère.

À l'automne, la hampe se dessèche et se plie, les bulbilles retombent sur le sol pour s'enraciner et pour redonner un bulbe l'année suivante. Elles assurent la reproduction de la plante pour autant qu'elles aient atteint la taille d'une noisette. La plante est géophyte, c'est-à-dire qu'elle passe l'hiver grâce à ses organes souterrains. Le bulbe est formé d'environ 12 caïeux (gousses), ovoïdes, oblongs, comprimés latéralement, un peu arqués et renfermés dans une tunique commune. Cette tunique est fine et souvent marbrée et striée de pourpre.^[1] Le bulbe est quelquefois plus gros que celui de l'ail commun et d'une couleur grisâtre plus foncé. La peau autour des caïeux est fine.^[1]

Une odeur, forte en soufre, se développe dès que les tissus sont écrasés.

L'alliine prédomine chez la rocambole, ce qui confirme son classement dans les aulx.^[4]

Dénominations

Étymologie

Rocambo vient de l'allemand *Rockenbolle*, composé de *Rocken* (moyen haut-allemand *rocke*, vieil haut-allemand *rocko*) provenant lui-même du latin vulgaire *rotica*, du verbe latin *rotare*, tourner et *Bolle*, bulbe. Il s'agit donc d'un « bulbe qui tourne »^[5].

Nom binomial

Allium scorodoprasum : *Allium* vient du latin pour *ail*, tandis que *scorodoprasum* vient des mots grecs *skorodon* (ail) et *pradon* (oignon). Ce nom scientifique signifie donc *ail oignon-ail*...

Genre : *Allium*

Classification phylo-génétique

Ordre : *Asparagales*

Famille : *Amaryllidaceae*

Liens internes

- **Catégorie:Flore** -  - **Catégorie:Plante** -

Liens externes

Photos *Allium*

(<http://base.ekopedia.org/Category:Allium>) sur la BASE d'images

(<http://base.ekopedia.org/w/index.php?title=Accueil&uselang=fr>) (FLORE

(<http://base.ekopedia.org/Category:Flora>))

Nom trinomial

- *Allium scorodoprasum* L. subsp. *scorodoprasum*.
- *Allium sativum* var. *ophioscorodon* est un synonyme scientifique largement utilisé. *Sativum* vient du latin *cultivé* tandis qu' *ophioscorodon* vient du grec *ophio* pour serpent. Nous avons donc à faire à un *ail cultivé ail-serpent*...

Synonymes botaniques

- *Allium sativum* var. *ophioscorodon* (Link) Döll.
- *A. scorodoprasum* Linné,
- *A. controversum* Schrader,
- *A. ophioscorodon* Link,
- *A. scorodoprasum* var. *controversum* Moore et Bailey.
- *Allium erubescens* auct., non K.Koch
- *Allium margaritaceum* Moench
- *Allium neglectum* Wender
- *Porrum scorodoprasum* (L.) Rchb.

Nom en différentes langues

Noms de la rocambole en différentes langues

Dérouler

Aire d'origine et répartition

L'ail rocambole est originaire d'Eurasie septentrionale et s'étend jusqu'en Syrie et dans le Caucase. C'est une plante indigène, que l'on trouve à l'état sauvage en Europe septentrionale dans des sols sablonneux.

L'espèce sauvage se trouve dans les vignes, champs, jachères, talus et bord de chemins. Elle est devenue très rare et en régression constante à cause de l'agriculture intensive chimique non durable.

L'ail rocambole sauvage est une espèce protégée dans de nombreuses régions d'Europe, à l'instar de la région Rhône-Alpes en France.^[6] Il est aussi sur la liste rouge des espèces menacées en région flamande et sérieusement menacées en région wallonne^[2]. Extrêmement rare dans tout l'arc alpin.^[7]



Aire de répartition de la rocambole sauvage

Historique

Extrêmement populaire au Moyen-Âge, on n'en trouve cependant aucune trace chez les Grecs ou les Romains, ni dans les capitulaires de Charlemagne. Il est mentionné une première fois en 1596 par l'herboriste Gerade, puis en 1601 par le botaniste Clusius.^[8]

Sous-espèces

- *Allium scorodoprasum* L. subsp. *rotundum* (L.) Stearn

- *Allium scorodoprasum* L. subsp. *jajlae*

Ces sous-espèces ne produisent pas de bulbilles et ne sont donc pas envahissantes, ce qui les rend plus appropriées pour un usage ornemental.

Ne pas confondre l'ail rocambole avec l' *allium cepa* var. *proliferum*, qui est une variété d'oignon. Les bulbilles de cet oignon germent déjà souvent avant d'être au sol. Ce qui lui confère une apparence en étage, ce qui lui vaut son nom allemand d'*Etagezwiebel* (oignon à étage).

Variétés

Si la culture de l'ail rocambole est encore très présente aux États-Unis et au Canada, aucune des variétés cultivées n'est locale. La rocambole sauvage n'y est pas une plante indigène. Les immigrants européens ont amené leurs différentes variétés de rocambole qui se sont bien adaptées au climat nord-américain.^[9].

Variétés nord-américaines

Variétés acclimatées en Amérique du Nord

Dérouler

Mode de culture

L'ail rocambole fait partie des légumes perpétuels, catégorie qui ne nécessite que très peu de soins et qui se reproduit seule.

Compagnonnage : l'ail rocambole ne peut précéder ou succéder des fabacées (légumineuses), en particulier la luzerne. Elle inhibe leur croissance. Elle pousse par contre très bien avec la plupart des plantes, en particulier les roses, les carottes, les bettes et la camomille.

Soins : très facile.

Rusticité : rustique. Climat tempéré, mais résiste au froid. Zone de rusticité : 8 ; AHS : 9 - 1 ; USDA 4 - 9. Ne consommer que les bulbilles permettra à la plante de rester en place des années durant.

Attention, l'ail rocambole peut être envahissant. Pour le contenir, récolter les bulbilles, ou couper les hampes florales avant maturité.

Sol : normal ou sablonneux, perméable et profond.

pH : neutre.

Humidité du sol : normal.

Exposition : ensoleillée.

Période de plantation : si la plantation toute l'année hors gel est possible, le mieux est de respecter le cycle de la plante. Les bulbilles et les caïeux se planteront ainsi à la fin de l'été ou en automne. La division des touffes se fait plutôt au printemps. Si vous



Cet article fait partie du
Thème Cultiver

Agriculture : bio-dynamique ou naturelle
Jardinage : (Potager et Verger)
Potager en carrés
Cultures associées
Compost et Paillage
Outils agricoles
Plante (liste)
Liste de fleurs comestibles
Graines germées
Reproduire les plantes
Semis, graines Bio et producteurs
Calendrier (lunaire)
Récolter les semences
Bouturage / Greffage / Marcottage
Haie
Apiculture
Cueillette sauvage

avez acquis des plants en pot, vous pourrez aussi les planter au printemps.

Distance de plantation :

caïeux : 25 à 30 cm entre les rangs, 10 cm sur le rang

bulbilles : 3 cm sur le rang

Profondeur de plantation :

caïeux : 3 cm maximum

bulbilles : 1 cm maximum

Hauteur : 20 à 40 cm

Hauteur à maturité : 1 m

Binage : régulier

Arrosage : régulier

Traitements : inutiles. L'ail rocambole est protégé par son odeur sulfurée.

Récolte

Il faudra souvent attendre l'année suivant la plantation avant que les bulbilles n'apparaissent.

- **Feuillage** : coupé à 1 ou 2 cm au-dessus du sol, lorsqu'il est encore jeune.
- **Caïeux** : à l'automne. Le mieux est de les utiliser frais. Si vous souhaitez les stocker, laissez-les ressuyer, brossez-les, et entreposez-les dans un lieu sec et frais.
- **Bulbilles** : Elles pousseront même avant pleine maturité. Il vaut mieux cependant les laisser en place le plus longtemps possible, pour qu'elles puissent emmagasiner le maximum de réserves. On peut les récolter lorsqu'elles se détachent facilement et que leur enveloppe a éclaté. Veiller ce faisant à ne pas meurtrir la plante. Si vous souhaitez les mettre en terre juste après, ne vous souciez pas qu'elles touchent terre ou non. Le plantage à l'automne est l'option la plus sûre et la plus aisée, même si les rongeurs prélèveront leur dû. Récoltez-les cependant avant qu'elles ne risquent de se souiller en touchant le sol si vous souhaitez les planter au printemps. On peut aussi couper la tige avant de récolter les bulbes. Les tiges sont assemblées en bottes, suspendues jusqu'à ce qu'elles soient bien sèches. L'on ôte alors les capsules des bulbilles et les stocke dans des sacs en papier kraft dans un lieu sec, frais et obscur. En effet, pendant l'hiver, les bulbilles doivent être protégées des moisissures et ne doivent pas s'assecher. Quelquefois les bulbilles germent sur pied ou dans le sac. Leur usage devient plus limité en cuisine, car leur force passe dans le germe. À moins de vouloir le consommer, il est peut-être plus sage de planter de telles bulbilles.

Multiplication

L'ail rocambole peut devenir une plante rapidement envahissante. Pour éviter cela, couper la hampe florale avant maturité, ou mieux : consommer les bulbilles.

La méthode de multiplication par les bulbilles est moins employée que la division et la transplantation des caïeux qui donne des résultats beaucoup plus rapides et des bulbes plus gros. La multiplication par les bulbilles permet cependant d'obtenir une récolte globale plus importante. Dans un cas comme dans l'autre, la rocambole se

"clone". Les bulbilles permettraient cependant de renforcer les lignées.

Caïeux ou bulbilles ?

Comparaison entre la multiplication par caïeux et par bulbilles

Par les caïeux	Par les bulbilles	Mixte : caïeux et bulbilles
Empêcher la montée en "graine" pour favoriser les caïeux. Perte des qualités de l'inflorescence (mellifère, ornement,...)	développement au détriment des caïeux (-30% en taille). Affaiblissement du bulbe un sol riche en nutriment permettra d'obtenir des caïeux d'une taille raisonnable et des bulbilles. Laisser arriver à bonne maturité au profit des bulbilles et des caïeux.	
bulbes plus gros	bulbe de base considérablement plus petit	tunique tâchée et déchirée impropre à la vente ou au stockage. Réserver ces bulbes pour sa propre plantation ou sa propre consommation à court terme
sur une année	évite les maladies du sol et les prédateurs au sol renforcement et amélioration de la lignée sur deux années pour une taille décente plus long pour une taille pleine	
récolte sur une année plus importante	récolte sur deux années plus importante car beaucoup plus de bulbilles que de caïeux	
	plus rentable car augmentation rapide de la surface cultivée	moins rentable mais suit mieux le rythme de la plante.

Méthodes de multiplication

- **Par les caïeux** : Cette méthode est préférée car les caïeux donneront des bulbes l'année qui suit. Veillez à bien repérer le haut du bas des caïeux, car ils se distinguent peu. La méthode de culture des caïeux est la même que pour l'ail commun.
- **Par les bulbilles** : Les bulbilles ne nécessitent qu'un désherbage régulier et un arrosage en cas de sécheresse. Dans tous les cas, il faudra attendre la deuxième année pour obtenir des bulbes satisfaisants. Les bulbilles se plantent avec leur base d'attache à l'inflorescence vers le bas. Distance de plantation : 10 cm entre les rang, 3 cm sur le rang. Profondeur : 1 cm.
 - Semis de fin d'été/d'automne : pour ces semis d'automne, pensez à pailler les bulbilles quand le sol est devenu dur et que les rongeurs ont nidifié ailleurs. Ce paillis sera retiré au printemps. Dans les

régions humides, pensez à cultiver en billons.

- Semis spontané : à l'automne la tige sèche ploie jusqu'au sol, permettant ainsi aux bulbilles de s'enraciner. La propagation de l'ail rocambole est ainsi assurée naturellement. Ce sont souvent les fourmis qui se chargent de la dispersion.
- Semis contrôlé : prélevez les bulbilles et plantez-les directement en place (fin de l'été, ou automne). Au printemps suivant, les jeunes plants vont commencer à se développer.
- Semis de printemps :
 - Semis contrôlé : Plantez les bulbilles directement en place (en mars). Les jeunes plants prendront plus de temps à se développer par rapport à un semis d'automne.
 - Semis en couche froide : Semer les bulbilles au printemps en couche froide. Repiquer les plants dans des pots individuels dès qu'ils peuvent être manipulés. Pour obtenir des touffes plus rapidement, repiquer trois plants dans chaque pot. Faites leur passer au moins leur premier hiver en serre et plantez-les à leur emplacement définitif au printemps une fois suffisamment grands et vigoureux.
- **Par les graines** : l'ail rocambole est stérile [réf. souhaitée]. Seule la voie végétative par caïeux ou bulbilles est donc adaptée. Cependant il subsiste une autopolinisation ou bien par les insectes^[12].
- **Par les touffes** : La division a lieu au printemps. Elle est très facile et les plants peuvent être divisés à tout moment pendant la belle saison. Les divisions peuvent être directement transplantées à leur emplacement définitif.

Calendrier

- **Toute l'année** : plantation hors période de gel ; les périodes les plus favorables sont février-mars et surtout l'automne.
- **Février / mars** : début de la production sous forme de poireaux très fins de la taille d'un crayon.
- **Juin à août** : floraison.
- **Été** : le bulbe mûrit, le feuillage fane et disparaît, diviser et replanter les caïeux.
- **Fin de l'été** : les tiges commencent à réapparaître.

Maladies

Cet ail rustique est beaucoup moins sensible aux maladies et à l'humidité que les autres aulx.

Rouille de l'ail - *Puccinia allii*

Prévention : le risque s'accroît en cas de températures variant entre 15 et 22°C accompagnées de pluies, ou de rosées fréquentes. Quelques heures d'humidité sur les feuilles suffisent. Comptez ensuite 20 jours d'incubation si la température se maintient.

La rocambole restant en place pendant de nombreuses années, le risque est accru par rapport aux aulx communs. Espacez les plants si nécessaire. Ne pas fumer excessivement.

Pulvérisations préventives 4 à 5 fois avant et pendant la montée des températures :

- Infusion de pissenlit.
- Infusion de camomille.
- Macération d'ortie.
- Purin de prêle.

Symptômes :

pustules orangées ou brunâtres, le long des nervures sur les feuilles et les tiges.
principalement en juin/juillet (Europe du Sud) ou en août/septembre (Europe du Nord).

Gravité :

disparition des feuilles en cas d'attaque sévère.

Traitement :

Les basses températures de l'automne/hiver freinent son développement.
La bouillie bordelaise est un traitement de choc qu'il faut éviter à tout prix, car le cuivre s'accumule au pied de la plante et dépasse rapidement les 200 mg/kg (100 fois la dose légale qui est déjà trop laxiste !).

Uromyces ambiguus

Plus rare.

Prédateurs

L'ail rocambole est peu consommé par les chevreuils et les cerfs.

Conservation

Les caïeux peuvent être conservés 10 mois dans un lieu frais entre 10 et 15°C, à l'abri de l'humidité, de la chaleur et de la vapeur.

Les bulbilles et les feuilles peuvent être conservées 3 à 4 jours à l'air libre et 1 à 2 semaines au réfrigérateur.

Utilisation



Valeur nutritionnelle : 4/5 (plante très utile).

Agrément

Les fleurs sont violettes.

Arrangements floraux

Vu sa sculpturalité, la rocambole est souvent employée dans les arrangements floraux.

Jardin d'agrément

L'aspect esthétique de l'ail rocambole, tant pour ses tiges que pour ses fleurs, permet de transmettre le caractère sauvage ou naturel de la plante au jardin.

En juin, les tiges s'enroulent en tire-bouchon avant la floraison, constituant ainsi un point d'attraction dans le jardin. C'est cet aspect tortueux et ondulant au fil de son développement qui lui a conféré le nom d'*ail serpent* dans certaines langues.

Agroalimentaire

L'ail rocambole est utilisé comme arôme.

Apiculture

Plante mellifère attirant les insectes pollinisateurs, dont les papillons.

Associations de culture

Planté au pied des rosiers, l'ail rocambole renforcerait leur parfum.

Commerce

En Gothie en Suède, la rocambole de consommation se vendait en 2011 entre 50 et 70 € le kilo localement (50g = 30 couronnes). La production est aussi exportée dans le reste de la Suède.^[13]

Cuisine

Si l'ail rocambole est quelquefois considéré comme "l'ail du paresseux", cela ne concerne que sa culture, car l'épluchage des bulbilles est une tâche un peu plus ardue, pour autant que l'on veuille l'entreprendre, car la peau est très tendre. L'ail rocambole est très appréciée des bons cuisiniers. La saveur du bulbe de l'ail rocambole est plus douce que celle de l'ail. Outre l'utilisation comme condiment pour agrémenter les plats, les bulbilles peuvent être utilisés en pickles ou être écrasés dans une vinaigrette à salade afin qu'ils expriment au mieux leur saveur.

Les feuilles peuvent être consommées crues, ou cuites. Leur saveur est plus douce au printemps, pour devenir plus aillée en été.

Les fleurs sont utilisées crues comme garniture de salade. Les bulbilles ont un goût chaud, légèrement sucré, piquant et peu aillé^[14]. En Anatolie orientale, l'ail rocambole entre dans la préparation d'un fromage aux côtés d'autres plantes.

Il est un des éléments traditionnels de la cuisine de Gothie en Suède. Selon ses habitants, l'ail rocambole contient tout ce qu'il faut pour repartir d'un bon pied après l'hiver.

La cuisine hongroise utilise l'ail rocambole dans de nombreux plats de viande.

Recettes

Soupe de jeunes pousses d'ail rocambole



Cet article fait partie du
Thème S'alimenter

Alimentation
Recettes de base
Végétarisme
Agriculture
Cueillette sauvage
Apiculture
Pêche
Potager et Verger
Chasse
Catégorie:S'alimenter

Origine : France Au printemps, coupez les premières pousses lorsqu'elles atteignent 10 à 20 cm de long. Hachez-les en morceaux de 0,5 cm de long et ajoutez-les à des pommes de terre ou autres racines et tubercules pour en faire une soupe. En été, la soupe sera plus aillée.

Salade tiède de cuisses de grenouilles à l'ail rocambole

Origine : France Faites cuire vos grenouilles. Parfumez le jus de cuisson à l'ail rocambole, cela constituera votre vinaigrette tiède. Parsemez de pain brioché légèrement toasté et émietté. Accompagnez de roquette et au printemps, accompagnez cette entrée d'une tartine de beurre à l'alliaire.

Sauce froide à la rocambole

Origine : Suède (**swe**) Kall skogslökssås Pour 4 : 3 dl de crème aigre (Qbc : crème sure), 3/4 dl de mayonnaise, une grosse poignée de rocambole hachée finement (environ 3 dl), sel aux herbes, poivre blanc. Mélanger tout et laisser reposer la sauce une demi-heure au réfrigérateur. Pour accompagner de jeunes saumons grillés, p.ex.

Pesto di Rucola

Origine : Italie Roquette (rucola) nettoyée 150 gr, pignons 30 gr, noix 30 gr, une pointe d'ail rocambole, parmesan 30 gr, huile d'olive 100 gr, sel. Mettre les ingrédients dans un mortier et écraser l'ensemble (sinon prenez un mixeur avec de l'huile d'olive). Ajoutez l'huile restante, le fromage finement râpé et mélangez. En mélangeant aux pâtes, si le pesto est trop sec, ajoutez un peu d'eau chaude, mélangez immédiatement et servez. Le pesto préparé la veille est bien meilleur. Attention, ce pesto a un goût très fort, n'en abusez pas. On peut aussi l'utiliser en assaisonnement d'une salade de tomates. Temps de préparation : 20 mn.

Vinaigre aux fines herbes

Origine : France 180 g d'estragon, 60 g de basilic, 60 g de feuilles de laurier, 30 g d'ail rocambole, 2,5 l de vinaigre. Le vinaigre filtré sert de complément à un bon vinaigre de table.

Suggestions

- Raclette accompagnée de rocamboles au vinaigre (IT)
- Longe aux rocamboles confites et pommes de terre (DE)
- salade aux feuilles de rocambole (IT)
- Carré d'agneau à l'ail rocambole (IT)
- Brochettes de seiches à l'ail rocambole (ES)
- Ajopringue (ragoût de porc, mie de pain et graisse) (ES - Murcie)
- Sauce Alioli (ES - Murcie)
- Ajo cabañil (ail des huttes) pour accompagner les viandes (ES - Murcie)

Repoussant

Anti-taupes

Le jus de l'ail rocambole éloignerait les taupes, mais il est peu intéressant de se débarrasser de telles alliées.

Insectifuge

Le jus de l'ail rocambole éloignerait les mites et autres insectes.

Santé

Valeur médicale : 2/5 (plante raisonnablement utile).

Propriétés

L'ail rocambole renferme de nombreux sels minéraux et fait partie des plantes à haute teneur en polyphénols.

L'ail rocambole possède des propriétés digestives et dépuratives (élimination des toxines et purification, spécialement du sang).

Le caïeu est utilisé dans le traitement des abcès, dysenterie amibienne, bronchite, choléra, dysenterie, grippe, maladies cutanées et tuberculose.

Contre-indications

La consommation d'énormes quantités d'ail rocambole peut causer un empoisonnement chez les mammifères, surtout chez les chiens et les chevaux.

Références

- ↑ ^a, ^b, ^c, ^d, ^e, ^f, ^g, ^h, ⁱ, ^j, ^k, ^l, ^m et ⁿ **(eng)** rocambole garlic (<http://soyaeastern.s3ra.com/?p=rocambole-garlic>)
 - ↑ ^a et ^b **(nld)** slangenlook (<http://www.wilde-planten.nl/slangenlook.htm>)
 - ↑ Les variétés à tige dure sont : rocambole, porcelaine (continental), strié pourpre
 - ↑ **(eng)** Occurrence and taxonomic significance of cysteine sulphoxides in the genus *Allium* L. (*Alliaceae*):*Phytochemistry*. 2006 Jun;67(11):1127-35. Epub 2006 Apr 19.Fritsch RM, Keusgen M.Institut f'ur Pflanzengenetik und Kulturpflanzenforschung
 - ↑ **(eng)** <http://www.thefreedictionary.com/rocamboles>
 - ↑ **(fra)** Espèce protégée (http://www.tela-botanica.org/eflore/BDNFF/*/nn/3216)
 - ↑ **(ita)** Guardie ecologiche volontarie della provincia di Torino (http://www.provincia.torino.it/natura/file-storage/download/pdf/aree_prot_gev/anno06_11.pdf)
 - ↑ **(eng)** Mediterranean vegetables: a cook's ABC of vegetables and their preparation in Spain, France, Italy, Greece, Turkey, the Middle East, and north Africa with more than 200 authentic recipes for the home cook. (http://books.google.fr/books?id=tka838efZvkC&dq=sandleek&source=gbs_navlinks_s) Clifford A. Wright
 - ↑ ^a, ^b, ^c, ^d, ^e, ^f, ^g, ^h, ⁱ, ^j, ^k, ^l, ^m, ⁿ et ^o
 - ↑ ^a, ^b, ^c et ^d
 - ↑ ^a, ^b et ^c **(eng)** Banque de données des plantes historiques (<http://www.seeds.ca/hpd/cv.php?qtype=seed&query=rocambole>)
 - ↑ **(dan)** Skov-Løg (<http://fakirskolen.dk/flora/allium-s.htm>)
 - ↑ **(swe)** matkultur på Gotland (http://www.medeltidshotellet.se/matkultur_pa_gotland.html)
 - ↑ **(spa)** Especies, aromatizantes y condimentos, Marie-Pierre Arvy, François Gallouin
- Porcher, M. H. et al. Searchable World Wide Web Multilingual Multiscript Plant Name Database (MMPND) (on-line resource).(PI Names) *Allium sativum* ophioscorodon

(<http://www.plantnames.unimelb.edu.au/Sorting/Allium.html#sativum-ophioscorodon>) .

- Tutin, T. G. et al., eds. 1964–1980. Flora europaea. (F Eur).

Voir aussi

Liens internes

- Ail, Ail des ours
- Légume perpétuel
- Permaculture

Bibliographie

Ouvrages de références en différentes langues

Dérouler



Portail Cultiver – Accédez aux articles d'Ékopédia concernant l'agriculture.



S'alimenter – Articles Ékopédia concernant alimentation et aliments.



Prendre soin – Articles sur « comment prendre soins de soi et des autres ».

Récupérée de « http://fr.ekopedia.org/Ail_rocambole »

Catégories : Plante | Allium | Alliacee | Légume | Légumes-Racine | Plante aromatique | Plante condimentaire | Plante médicinale | Plante potagère | Plante sauvage comestible | Plante sauvage cultivable | Légume perpétuel | Récolte au printemps | Récolte en été | Récolte à l'automne | Feuille comestible | Tige comestible | Fleur comestible | Graine comestible | Racine comestible | Pousse au soleil | Culture par semis | Culture par repiquage | Plante mellifère

- Dernière modification de cette page le 31 mars 2012 à 18:57.
- Cette page a été consultée 5 554 fois.
- Tous les textes sont disponibles sous les termes de la Attribution-Share Alike 3.0. Ékopédia est un projet de la Fondation Ékopédia, organisation de bienfaisance régie par la partie III chap. C-38, art. 218 de la loi sur les compagnies du Québec.