

Alliaria officinalis*Alliaria petiolata**Sisymbrium alliariae*

Alliaire

Description

L'**Alliaire** est une plante bisannuelle à forte odeur d'**Ail** (exception dans les crucifères). Tige de 40-80 cm pouvant atteindre 1 m, velue hérissée à la base, feuillée tout du long par des feuilles de plus en plus petites jusqu'au sommet. Les feuilles sont ovales ou rondes, en cœur à la base, crénelées dentées, terminées en pointe. Les fleurs blanches sont assez grandes. L'inflorescence forme une grappe très allongée en fin de floraison. Les siliques, anguleuses, dressées, sont à pédicelles courts. Elles sont longues et bosselées, les graines sont disposées sur un rang par valve.

Biotope primaire

Lisières et clairières forestières des plateaux calcaires et basaltiques. Forêts alluviales des fleuves et des rivières.

Biotope secondaire

Haies agricoles des bocages, bords des chemins et des routes, terrains vagues, friches, vignes, vergers, prairies agricoles.

Floraison

avril-juin

**Caractères indicateurs**

Sols frais, riches en bases, plus ou moins engorgés en MO végétale archaïque, évolution vers la forêt. Carence en N. Compactage.

**Médecine**

Diurétique, antiscorbutique, anti-infectieuse, dépurative.

TM : Carence en vitamine C, extinctions de voix, toux, enrouements, angines.

**Cuisine**

Toutes les parties tendres y compris les fleurs. Très bonne plante aromatique utilisée comme les ails : salades, plats cuisinés, tartes salées, etc..Elle est meilleure crue car elle devient amère à la cuisson.



Fiche n° 274