

## Allium ursinum



Bulbes, feuilles et fleurs comestibles. Saveur d'ail. Récolte : 01-10.

### Taxonomie

**Nom français :** Ail des ours, Ail des bois, Ail à larges feuilles, Ail pétiolé  
**Famille botanique :** Amaryllidaceae

### Agronomie

**Exposition :** mi-ombre, ombre  
**Nature du sol :** argileuse, argilo-limoneuse, argilo-sableuse, limoneuse  
**Richesse en matière organique :** riche, faible, normale  
**Humidité du sol :** humide, frais  
**pH du sol :** neutre, basique, très basique  
**Rusticité :** très rustique  
**Milieus :** berges, lisière fraîche, lisière humide, pied de mur, sous-bois frais, sous-bois humide, talus  
**Capacités de drainage du sol :** lourd, normal, bien drainé  
**Tolérance au calcaire actif :** calcicole

### Divers

**Particularités :** aromatique  
**Partie de plante intéressante (alimentaire) :** bulbe  
**Usages possibles :** aromatiques, comestibles, couvre-sol

### Feuillage

**Couleur des feuilles :** vert  
**Type de feuillage :** caduc

### Fleurs

**Couleur des fleurs :** blanc  
**Période de floraison :** 04-avril, 05-mai, 06-juin

### Fruits

**Période de récolte :** 05-mai, 06-juin

### Morphologie

**Hauteur :** 20 cm

### Divers

**Indigène :** oui

