

Allium cepa L., 1753 (Oignon)

Identifiants : 1473/allcep

Association du Potager de mes/nos Rêves (<https://lepotager-demesreves.fr>)

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 03/05/2024

- Classification phylogénétique :

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Monocotylédones ;
- Ordre : Asparagales ;
- Famille : Amaryllidaceae ;

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Liliopsida ;
- Ordre : Liliales ;
- Famille : Amaryllidaceae ;
- Tribu : Allieae ;
- Genre : Allium ;
- Nom complet : Allium cepa L. var. cepa ;

- Synonymes : x (=) basionym, Allium angolense Baker 1878 ;

- Synonymes français : ognon, oignon commun, oignon des jardins, échalote de Jersey [var. aggregatum], échalote [var. aggregatum, selon GRIN], oignon patate (oignon-patate) [var. aggregatum], oignon sous terre (ognon sous terre) [var. aggregatum], ciboule vivace [à éviter, var. perutile], oignon vivace [var. perutile] (déjà utilisé pour l'oignon rocambole), oignon-ciboule [var. perutile], oignon perpétuel [var. perutile] (déjà utilisé pour l'oignon rocambole), oignon grelot, oignon des cuisines, oignon blanc, oignon jaune, oignon rouge, oignon d'hiver, oignon d'été ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : onion, bulb onion [var. cepa], bulb onion ever-ready onion [var. aggregatum], multiplier onion [var. aggregatum], onion [var. cepa], potato onion [var. aggregatum], shallot [var. aggregatum], Spanish onion [var. cepa], spring onion [var. cepa], ever-ready onion [var. perutile], Zwiebel (de), basal (ar), chang tau (cn transcrit), chong tou (cn transcrit), chung tau (cn transcrit), congrou (cn transcrit), huo cong (cn transcrit) [Allium cepa var. aggregatum], yang cong (cn transcrit) [Allium cepa var. cepa], Küchenzwiebel (de) [Allium cepa var. cepa], Schalotte (de) [Allium cepa var. aggregatum], Sommerzwiebel (de) [Allium cepa var. cepa], Speisewiebel (de) [Allium cepa var. cepa], cipolla (it), ogba (ko transcrit), yangba (ko transcrit), cebolas (pt), cebola (pt) [Allium cepa var. cepa], chalota (pt) [Allium cepa var. aggregatum], cebolla (es) [Allium cepa var. cepa], chalote (es) [Allium cepa var. aggregatum], escaluña (es) [Allium cepa var. aggregatum], lök (sv), piyaz (Hindi), cipolla (it), scigola (it), bawang (ms), vengayam (th) ;

- Rusticité (résistance face au froid/gel) : -20°C - zone 6 (-10/-15°C selon d'autres sources) ;



- Note comestibilité : *****

- Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) :

Crus, les oignons se mangent en salade, assaisonnent les crudités. Cuits, ils parfument les viandes, les poissons, etc... ; les petits oignons blancs se confisent dans le vinaigre, seuls, ou avec d'autres aromates ; les feuilles peuvent être utilisées comme de la ciboulette.

Détails :

Racine (bulbes : crus ou cuits [nourriture^(dp*), feuille (feuilles : idem bulbes^{l{(((dp*)(27(+x))}, ex. comme potherbe^{l{(((dp*)(27(+x))} ; germes^(dp*) (graines germées^{l{(((dp*)(27(+x))}) : crus [nourriture/aliment^{l{(((dp*)(27(+x))} : salade^{27(+x)})] comestibles.(1*)

Les bulbes et les feuilles sont utilisés comme aromatisants crus ou cuits

Partie testée : feuilles ^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique)

Original : Leaves ^{{{{0(+x)}}}}

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro-vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
90	0	0	1.4	49	0	0.5	0.5



(1*)Voir genre *Allium* pour les précautions à prendre (risques de confusion et possible toxicité à fortes doses).(1*)Voir genre *Allium* pour les précautions à prendre (risques de confusion et possible toxicité à fortes doses)^{{{{0(rp*)}}}}.

- Note médicinale : ***

- Illustration(s) (photographie(s) et/ou dessin(s)):



De gauche à droite :

Par Thomé, O.W., *Flora von Deutschland Österreich und der Schweiz (1886-1889) Fl. Deutschl.*, via plantillustrations
Par Forest & Kim Starr, via wikimedia

- Autres infos : Plante alimentaire d'importance majeure. Très nombreuses variétés^{{{{27(+x)}}}}.

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- Statut :

En Papouasie-Nouvelle-Guinée, il n'est pas largement cultivé mais il est populaire et importé pour la vente. C'est un légume cultivé commercialement^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : In Papua New Guinea, it is not widely grown but is popular and imported for sale. It is a commercially cultivated vegetable^{{{{0(+x)}}}}.

- Distribution :

Une plante tempérée. Il est plus facile de faire pousser des oignons et de former des bulbes dans les hautes terres sous les tropiques, mais ils peuvent être cultivés du niveau de la mer à 2600 m d'altitude en Papouasie-Nouvelle-Guinée. Au Népal, ils atteignent 3000 m d'altitude. Ils ne conviennent pas aux tropiques humides humides. Parce que la durée des jours est courte près de l'équateur, les oignons ne produisent souvent pas de bulbe. Certaines variétés plus récentes donneront sous les tropiques. Sa plante pousse mieux à 12-21 ° C et le bulbe se forme mieux à 15-25 ° C. Il pousse mieux avec un pH de 5,7 à 6,6. Il convient aux zones de rusticité 5-10^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : A temperate plant. It is more easy to get onions to grow and form bulbs in the highlands in the tropics but they can be grown from sea level to 2600 m altitude in Papua New Guinea. In Nepal they grow to 3000 m altitude. They do not suit the wet humid tropics. Because the day lengths are short near the equator, onions often do not produce a bulb. Some newer varieties will yield in the tropics. It plant grows best at 12-21Â°C and the bulb forms best at 15-25Â°C. It grows best with a pH 5.7-6.6. It suits hardiness zones 5-10^{{{{0(+x)}}}}.

◦ Localisation :

Afghanistan, Afrique, Albanie, Amazonie, Argentine, Asie, Australie, Autriche, Azerbaïdjan, Bangladesh, Bénin, Brésil, Grande-Bretagne, Brunei, Burkina Faso, Cambodge, Canada, Caucase, Amérique centrale, Chine, Îles Cook, Costa Rica, Côte d'Ivoire, Cuba, Afrique de l'Est, Timor oriental, Équateur, Égypte, Fidji, Finlande, FSM, Géorgie, Ghana, Grèce, Guam, Guyane, Haïti, Hawaï, Himalaya, Inde, Indochine, Indonésie, Iran, Irak, Irlande, Italie, Côte d'Ivoire, Jamaïque, Japon, Kazakhstan, Corée, Kirghizistan, Lituanie, Macédoine, Madagascar, Malawi, Malaisie, Îles Marshall, Mexique, Micronésie, Moldavie, Myanmar, Nauru, Népal, Pays-Bas, Nicaragua, Niger, Nigéria, Nord Afrique, Amérique du Nord, Inde du Nord-Est, Pacifique, Pakistan, Papouasie-Nouvelle-Guinée, PNG, Pérou, Philippines, Pohnpei, Pologne, Roumanie, Russie, Arabie Saoudite, Scandinavie, Asie du Sud-Est, Sénégal, Serbie, Sikkim, Slovaquie, Afrique du Sud, Afrique australe, Amérique du Sud, Corée du Sud, Espagne, Sri Lanka, Soudan, Suisse, Tadjikistan, Tanzanie, Tasmanie, Thaïlande, Timor-Leste, Tonga, Turquie, Ouganda, Ukraine, Uruguay, États-Unis, Ouzbékistan, Vanuatu, Vietnam, Afrique de l'Ouest, Zambie, Zimbabwe^{{{0(+x)}}} (traduction automatique).

Original : Afghanistan, Africa, Albania, Amazon, Argentina, Asia, Australia, Austria, Azerbaijan, Bangladesh, Benin, Brazil, Britain, Brunei, Burkina Faso, Cambodia, Canada, Caucasus, Central America, China, Cook Islands, Costa Rica, Côte d'Ivoire, Cuba, East Africa, East Timor, Ecuador, Egypt, Fiji, Finland, FSM, Georgia, Ghana, Greece, Guam, Guyana, Haiti, Hawaii, Himalayas, India, Indochina, Indonesia, Iran, Iraq, Ireland, Italy, Ivory Coast, Jamaica, Japan, Kazakhstan, Korea, Kyrgyzstan, Lithuania, Macedonia, Madagascar, Malawi, Malaysia, Marshall Islands, Mexico, Micronesia, Moldova, Myanmar, Nauru, Nepal, Netherlands, Nicaragua, Niger, Nigeria, North Africa, North America, Northeastern India, Pacific, Pakistan, Papua New Guinea, PNG, Peru, Philippines, Pohnpei, Poland, Romania, Russia, Saudi Arabia, Scandinavia, SE Asia, Senegal, Serbia, Sikkim, Slovenia, South Africa, Southern Africa, South America, South Korea, Spain, Sri Lanka, Sudan, Switzerland, Tajikistan, Tanzania, Tasmania, Thailand, Timor-Leste, Tonga, Turkey, Uganda, Ukraine, Uruguay, USA, Uzbekistan, Vanuatu, Vietnam, West Africa, Zambia, Zimbabwe^{{{0(+x)}}}.

◦ Notes :

Il existe environ 300 à 700 espèces d'*Allium*. La plupart des espèces d'*Allium* sont comestibles (Flora of China). Tous les *alliums* sont comestibles mais ils ne valent pas tous la peine d'être mangés! _X000B_ Ils ont également été mis dans la famille des Alliacees^{{{0(+x)}}} (traduction automatique).

Original : There are about 300-700 *Allium* species. Most species of *Allium* are edible (Flora of China). All *alliums* are edible but they may not all be worth eating! They have also been put in the family Alliaceae^{{{0(+x)}}}.

- Nombre de graines au gramme : 250/300 graines au g et 200/220 b ;

- Liens, sources et/ou références :

◦ ⁵"Plants For a Future" (en anglais) : [5https://www.pfaf.org/user/plant.aspx?LatinName=Allium+cepa](https://www.pfaf.org/user/plant.aspx?LatinName=Allium+cepa) ;

dont classification :

◦ "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-295261 ;

◦ "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=2244> ;

dont livres et bases de données : ²⁷Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 17, par Louis Bubenicek) ;

dont biographie/références de ⁰"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

Ali, A. M. S., 2005, *Homegardens in Smallholder Farming Systems: Examples from Bangladesh*. Human Ecology, Vol. 33, No. 2 pp. 245-270 ; Ambasta S.P. (Ed.), 2000, *The Useful Plants of India*. CSIR India. p 28 ; Anderson, E. F., 1993, *Plants and people of the Golden Triangle*. Dioscorides Press. p ; Ara, R. I. T., 2015, *Leafy Vegetables in Bangladesh*. Photon eBooks. p 46 ; Bernholt, H. et al, 2009, *Plant species richness and diversity in urban and peri-urban gardens of Niamey, Niger*. Agroforestry Systems 77:159-179 ; Bianchini, F., Corbetta, F., and Pistoia, M., 1975, *Fruits of the Earth*. Cassell. p 82 ; Bodner, C. C. and Gereau, R. E., 1988, *A Contribution to Bontoc Ethnobotany*. Economic Botany, 43(2): 307-369 ; Brown, D., 2002, *The Royal Horticultural Society encyclopedia of Herbs and their uses*. DK Books. p 113 ; Burkill, H. M., 1985, *The useful plants of west tropical Africa*, Vol. 3. Kew. ; Burkill, I.H., 1966, *A Dictionary of the Economic Products of the Malay Peninsula*. Ministry of Agriculture and Cooperatives, Kuala Lumpur, Malaysia. Vol 1 (A-H) p 101 ; Bussman, R. W. et al, 2017, *Ethnobotany of Samtskhe-Javakheti, Sakartvelo (Republic of Georgia), Caucasus*. Indian Journal of Traditional Knowledge Vol. 16(1) pp 7-24 ; Call, C. A., et al, 2004, *Participatory Rural Appraisal in the Upland Ecosystem of Mt Malindang, Misamis Occidental, Philippines*. Biodiversity Research Programme for Development in Mindanao. p 53 ; Cheifetz, A., (ed), 1999, *500 popular vegetables, herbs, fruits and nuts for Australian Gardeners*. Random House p 30 ; Chen Xinqi, Liang Songyun, Xu Jiemei, Tamura M.N., Liliaceae. Flora of China. p 123 ; Chin, H. F., 1999, *Malaysian Vegetables in Colour*. Tropical Press. p 36 ; Cobley, L.S. (rev. Steele, W.M.) 2nd Ed., 1976, *An Introduction to the Botany of Tropical Crops*. Longmans. p 148 ; Coe, F. G. and Anderson, G. J., 1999, *Ethnobotany of the Sumu (Ulwa) of Southeastern Nicaragua and Comparisons with Miskitu Plant Lore*. Economic Botany Vol. 53. No. 4. pp. 363-386 ; Dansi, A., et al, 2008, *Traditional leafy vegetables and their use in the Benin Republic*. Genet Resour Crop Evol

(2008) 55:1239â€“1256 ; Ertug, F., 2004, *Wild Edible Plants of the Bodrum Area*. (Mugla, Turkey). *Turk. J. Bot.* 28 (2004): 161-174 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 5 ; *Flora of Pakistan*. www.eFloras.org ; Foo, J.T.S.(ed), 1996, *A Guide to Common Vegetables*. Singapore Science Foundation. p 104 ; Fowler, D. G., 2007, *Zambian Plants: Their Vernacular Names and Uses*. Kew. p 64 ; French, B., 1986, *Food Plants of Papua New Guinea*, Asia Pacific Science Foundation p 123 ; Hadfield, J., 2001, *The A-Z of Vegetable Gardening in South Africa*. Struik p 112 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 34 ; Hepper, E.N., 1993, *Illustrated Encyclopedia of Bible Plants*, IVP, England. p 126 ; Hide, R., et al, 1979, *A checklist of some plants in the territory of the Sinasina Nimai (Simbai Province, Papua New Guinea), with notes on their uses*. Department Anthropology, University of Auckland ; Hu, Shiu-ying, 2005, *Food Plants of China*. The Chinese University Press. p 311 ; Kayabasi, N. P., et al, 2018, *Wild edible plants and their traditional use in the human nutrition in Manyas (Turkey)*. *Indian Journal of Traditional Knowledge*. Vol. 17(2), April 2018, pp 299-306 ; Kapelle, M., et al, 2000, *Useful plants within a Campesino Community in a Costa Rican Montane Cloud Forest*. *Mountain Research and Development*, 20(2): 162-171 ; Kays, S. J., and Dias, J. C. S., 1995, *Common Names of Commercially Cultivated Vegetables of the World in 15 languages*. *Economic Botany*, Vol. 49, No. 2, pp. 115-152 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, *The Cambridge World History of Food*. CUP p 433 ; Kumar, A., et al, 2012, *Ethnobotanical Edible Plant Biodiversity of Lepcha Tribes*. *Indian Forester*, 138 (9):798-803 ; Kybal, J., 1980, *Herbs and Spices, A Hamlyn Colour Guide*, Hamlyn Sydney p 20 ; Lazarides, M. & Hince, B., 1993, *Handbook of Economic Plants of Australia*, CSIRO. p 13 ; Macmillan, H.F. (Revised Barlow, H.S., et al), 1991, *Tropical Planting and Gardening*. Sixth edition. Malayan Nature Society. Kuala Lumpur. p 366 ; Manandhar, N.P., 2002, *Plants and People of Nepal*. Timber Press. Portland, Oregon. p 81 ; Martin, F.W. & Ruberte, R.M., 1979, *Edible Leaves of the Tropics*. Antillian College Press, Mayaguez, Puerto Rico. p 43, 201 ; McCollum, G.D., 1979, *Onions and allies*, in Simmonds N.W.,(ed), *Crop Plant Evolution*. Longmans. London. p 186 ; Mertz, O., Lykke, A. M., and Reenberg, A., 2001, *Importance and Seasonality of Vegetable Consumption and Marketing in Burkina Faso*. *Economic Botany*, 55(2):276-289 ; Miguel, E., et al, 1989, *A checklist of the cultivated plants of Cuba*. *Kulturpflanze* 37. 1989, 211-357 ; Mulherin, J., 1994, *Spices and natural flavourings*. Tiger Books, London. p 70 ; Murtem, G. & Chaudhry, P., 2016, *An ethnobotanical note on wild edible plants of Upper Eastern Himalaya, India*. *Brazilian Journal of Biological Sciences*, 2016, v. 3, no. 5, p. 63-81 ; Omawale, 1973, *Guyana's edible plants*. Guyana University, Georgetown p 70 ; Pieroni, A., 2008, *Local plant resources in the ethnobotany of Theth, a village in the Northern Albanian Alps*. *Genet Resour Crop Evol* (2008) 55:1197â€“1214 ; *Plants for a Future database*, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. ; Purseglove, J.W., 1972, *Tropical Crops. Monocotyledons*. Longmans p 38 ; Rao, M. L. S., et al, 2014, *Indigenous Plant Foods which are commonly consumed by the tribal communities in Dumbriguda Area of Visakhapatnam District, Andhra Pradesh, India*. *Biolife*. Vol 2, Issue 3 ; Rashid, H. E., 1977, *Geography of Bangladesh*. Westview. p 270 ; Schneider, E., 2001, *Vegetables from Amaranth to Zucchini: The essential reference*. HarperCollins. p 439 ; Sharma, B.B., 2005, *Growing fruits and vegetables*. Publications Division. Ministry of Information and broadcasting. India. p 152 ; Siemonsma, J. S. and Piluek, K. (Eds), 1994, *Plant Resources of South-East Asia No. 8 Vegetables*. Prosea Foundation, Bogor, Indonesia, p 68 ; Small, E., 2009, *Top 100 Food Plants. The world's most important culinary crops*. NRC Research Press. p 377 ; Smith, A.C., 1979, *Flora Vitiensis Nova, Lawaii, Kuai, Hawaii*, Volume 1 p 147 ; Staples, G.W. and Herbst, D.R., 2005, *A tropical Garden Flora*. Bishop Museum Press, Honolulu, Hawaii. p 680 ; Sukenti, K., et al, 2016, *Ethnobotanical study on local cuisine of the Sasak tribe in Lombok Island, Indonesia*. *Journal of Ethnic Foods*. 3 (2016) 189-200 p 198 ; Terra, G.J.A., 1973, *Tropical Vegetables*. Communication 54e Royal Tropical Institute, Amsterdam, p 19 ; Tindall, H.D., & Williams, J.T., 1977, *Tropical Vegetables and their Genetic Resources*, International Board for Plant Genetic Resources, Rome, p 55 ; Tindall, H.D., 1983, *Vegetables in the tropics*. Macmillan p. 20 ; Tsering, J., et al, 2017, *Ethnobotanical appraisal on wild edible plants used by the Monpa community of Arunchal Pradesh*. *Indian Journal of Traditional Knowledge*. Vol 16(4), October 2017, pp 626-637 ; Tyagi, R. K., et al, 2004, *Conservation of Spices Germplasm in India*. *Indian J. Plant Genet. Resour.* 17(3): 163-174 ; USDA, ARS, National Genetic Resources Program. Germplasm Resources Information Network - (GRIN). [Online Database] National Germplasm Resources Laboratory, Beltsville, Maryland. Available: www.ars-grin.gov/cgi-bin/npgs/html/econ.pl (10 April 2000) ; Vael, L., 2015, *Ethnobotanical study of the plant use in the natural landscape of two mestizo communities in the Ucayali region of the Peruvian Amazon*. Universiteit Gent. ; Vermeulen, N, 1998, *The Complete Encyclopedia of Herbs*. Rebo Publishers. p 34 ; Vickery, M.L. and Vickery, B., 1979, *Plant Products of Tropical Africa*, Macmillan. p 47 ; Vlkova, M., et al, 2015, *Edible Plants Sold on Marginal Rural Markets in Fergana Valley, Southern Kyrgyzstan*. *Bulgarian Journal of Agricultural Science*, 21 (No 2) 2015, 243â€“250 ; Walter, A. & Lebot, V., 2007, *Gardens of Oceania*. ACIAR Monograph No. 122. p 223 ; Williamson, J., 2005, *Useful Plants of Malawi*. 3rd. Edition. Mdadzi Book Trust. p 20 ; Woodward, P., 1996, *Garlic and Friends. The History, Growth and Use of Edible Alliums*. Hyland House. p 102 ; Youssef, R. S. A., 2013, *Medicinal and non-medicinal uses of some plants found in the middle region of Saudi Arabia*. *Journal of Medicinal Plants Research*. Vol. 7(34), pp. 2501-2517