# *Allium cepa L., 1753 var. perutile (Ciboule vivace [à éviter])*

## *Identifiants : 1504/allcepd*


### *Association du Potager de mes/nos Rêves (https://lepotager-demesreves.fr)*
### *Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze*

### *Dernière modification le 28/04/2024*

- ***Classification phylogénétique :***
  - ***Clade : Angiospermes ;***
  - ***Clade : Monocotylédones ;***
  - ***Ordre : Asparagales ;***
  - ***Famille : Amaryllidaceae ;***
- ***Classification/taxinomie traditionnelle :***
  - ***Règne : Plantae ;***
  - ***Division : Magnoliophyta ;***
  - ***Classe : Liliopsida ;***
  - ***Ordre : Liliales ;***
  - ***Famille : Amaryllidaceae ;***
  - ***Genre : Allium ;***
- ***Synonymes : Allium cepa L. (Aggregatum Group) 'Everlasting', Allium cepa L. (Aggregatum Group) 'Perutile' ;***
- ***Synonymes français : oignon vivace (déjà utilisé pour l'oignon rocambole), oignon-ciboule, oignon perpétuel (déjà utilisé pour l'oignon rocambole) ;***
- ***Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : ever-ready onion , Albasa, Anyezi, Bawang, Besalim, Butungulu, Cebola, Cebolla, Cebula, Chivannaulli, Cibule, Cipolla, Dungari, Irulli, Kanda, Kuchen zweibel, Kywtthun-ni, Luk, Mangafaka, Nirulli, Oignon, Palandu, Piyaz, Pyaj, Pyanj, Sogan, Sybo, Talap, Tamanegi, Tongolobe, Tschong, Ulligaddalu, Ullikadalu, Vengayam, Yang cong, Yangpa ;***

- ***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$^{|{{{{(dp*)(27(+x))}}}}}$, ex. comme potherbe$^{{{{(dp*)}}}}$ ; germes$^{(dp*)}$ (graines germées$^{{{{27(+x)}}}}$) : crus [nourriture/aliment$^{{{{(dp*)}}}}$ : salade$^{27(+x)}$]) comestibles.(1*)***

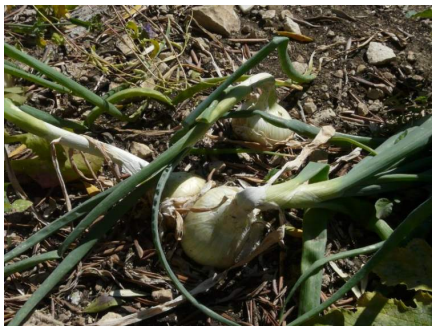
  ***Les bulbes et les feuilles sont utilisés comme aromatisants crus ou cuits***

  ***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* |

***néant, inconnus ou indéterminés.(1*)Voir genre Allium pour les précautions à prendre (risques de confusion et possible toxicité à fortes doses)[{{{(rp*)*.***

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



***Par Franco Giordana, via luirig.altervista***

- ***Liens, sources et/ou références :***
    - ***Les jardins du Gué :*** https://www.jardinsdugue.eu/encyclopedie-des-plantes/?plante=allium-cepa-perutile ***;***

      ***dont classification :***