

Allium chinense G.Don, 1827 (Oignon de Chine)

Identifiants : 1509/allchi

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 04/05/2024

- 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 ;

- Synonymes : x (=) basionym, Allium bakeri Regel 1875 ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Chinese onion, Chinese scallion, Japanese scallion, Chinese chives, Oriental onion, jiao tou (cn transcrit), ch'iao, (cn transcrit), rakkyo (rakkio, ch trans.) ;



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

Racine (bulbes : crus ou cuits [nourriture^(dp*)/aliment : légume^{2(dp*)} ; et/ou assaisonnement : aromate (fines-herbes et/ou condiment aromatique^{(((dp*))})) et feuille (feuilles : idem bulbes^{l((((dp*))27(+x))}, ex. comme potherbe^{(((dp*))})) comestibles.(1*) Les bulbes sont consommés crus ou cuits. Ils sont marinés dans du sel, de la sauce soja et du sucre. Les feuilles sont consommées crues ou cuites. Les fleurs et les gousses sont utilisées crues pour parfumer les salades

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

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

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro-vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
86	215	0	0.6	0	0	0	0



(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)^{(((trp*))}.

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



Par Herbert, via wikimedia

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Statut :**

Cette espèce est largement cultivée pour son bulbe et ses feuilles comestibles au Japon, en Chine et dans de nombreuses autres régions d'Asie orientale. C'est un légume cultivé commercialement^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : This species is widely cultivated for its edible bulb and leaves in Japan, China and many other parts of eastern Asia. It is a commercially cultivated vegetable^{{{{0(+x)}}}}.

- **Distribution :**

Il pousse dans des sols légers et bien drainés. Il peut tolérer les sols pauvres. Ils ont besoin du plein soleil. Il pousse dans les régions tropicales et subtropicales de Chine. Les longues journées favorisent la formation de bulbes et de fleurs. Au Yunnan^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : It grows in light well drained soils. It can tolerate poor soils. They need full sun. It grows in the tropics and subtropics in China. Long days promote bulb and flower formation. In Yunnan^{{{{0(+x)}}}}.

- **Localisation :**

*Asie, Australie, Chine *, Cuba, Hawaï, Inde, Indochine, Indonésie, Japon, Malaisie, Amérique du Nord, Inde du Nord-Est, Pacifique, Asie du Sud-Est, Tasmanie, Thaïlande, USA, Vietnam*^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : Asia, Australia, China, Cuba, Hawaii, India, Indochina, Indonesia, Japan, Malaysia, North America, Northeastern India, Pacific, SE Asia, Tasmania, Thailand, USA, Vietnam*^{{{{0(+x)}}}}.

- **Notes :**

Il contient environ 3,1% de protéines, 0,12% de matières grasses, 18,3% de glucides solubles, 0,7% de cendres. 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 : It contains about 3.1% protein, 0.12% fat, 18.3% soluble carbohydrate, 0.7% ash. 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)}}}}.

- **Liens, sources et/ou références :**

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-295288 ;
- "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=101417> ;

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

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

Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 5 ; *Flora of Taiwan Vol 5:39* (As var. *morrisonense*) ; *Flora of Pakistan*. www.eFloras.org ; Hu, Shiu-ying, 2005, *Food Plants of China*. The Chinese University Press. p 312 ; Jacquat, C., 1990, *Plants from the Markets of Thailand*. D.K. Book House p 102 ; 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 1842 ; Konsam, S., et al, 2016, *Assessment of wild leafy vegetables traditionally consumed by the ethnic communities of Manipur, northeast India*. *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine*, 12:9 ; Kuo, W. H. J., (Ed.) *Taiwan's Ethnobotanical Database (1900-2000)*, <http://tk.agron.ntu.edu.tw/ethnobot/DB1.htm> (As *Allium bakeri*) ; Larkcom, J., 1991, *Oriental Vegetables*, John Murray, London, p 105 ; Lim, T. K., 2015, *Edible Medicinal and Non Medicinal Plants*. Volume 9, *Modified Stems, Roots, Bulbs*. Springer p 3 ; Liu, Yi-tao, & Long, Chun-Lin, 2002, *Studies on Edible Flowers Consumed by Ethnic Groups in Yunnan*. *Acta Botanica Yunnanica*. 24(1):41-56 ; McCollum, G.D., 1979, *Onions and allies*, in Simmonds N.W.,(ed), *Crop Plant Evolution*. Longmans. London. p 186 ; Medhi, P. & Borthakur, S. K., 2012, *Phytoresources from North Cachur Hills of Assam -3: Edible plants sold at Hflong market*. *Indian Journal or Natural Products and Resources*. 3(1) pp 84-109 ; Medhi, P., Sarma, A and Borthakur, S. K., 2014, *Wild edible plants from the Dima Hasao district of Assam, India*. *Pleione* 8(1): 133-148 ; *Mem. Wern. Nat. Hist. Soc.* 6:83. 1827 ; Miguel, E., et al, 1989, *A checklist of the cultivated plants of Cuba*. *Kulturpflanze* 37. 1989, 211-357 ; Negi, K. S., and Pant, K. C., 1992, *Less-Known Wild Species of Allium L. (Amaryllidaceae) from Mountainous Regions of India*. *Economic Botany*, Vol. 46, No. 1, pp. 112-114 ; *Plants for a Future database*, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <http://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; *PROSEA handbook Volume 13 Spices*. p 273 ; Purseglove, J.W., 1972, *Tropical Crops. Monocotyledons*. Longmans p 52 ; Seidemann J., 2005, *World Spice Plants*. *Economic Usage, Botany, Taxonomy*. Springer. p 16 ; Siemonsma, J. S. and Piluek, K. (Eds), 1994, *Plant Resources of South-East Asia No. 8 Vegetables*. Prosea Foundation, Bogor, Indonesia, p 71 ; Staples, G.W. and Herbst, D.R., 2005, *A tropical Garden Flora*. Bishop Museum Press, Honolulu, Hawaii. p 681 ; 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) ; van Wyk, B., 2005, *Food Plants of the World. An illustrated guide*. Timber press. p 49 ; Woodward, P., 1996, *Garlic and Friends. The History, Growth and Use of Edible Alliums*. Hyland House. p 166 ; Woodward, P., 2000, *Asian Herbs and Vegetables*. Hyland House. p 11 ; Yasukawa, K., *Medicinal and Edible Plants as Cancer Preventive Agents*. *Drug Discovery Research in Pharmacognosy*. p185 www.intechopen.com