

Allium schoenoprasum L., 1753 (Ciboulette)

Identifiants : 1659/allsch

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 27/04/2024

- Classification phylogénétique :

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

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Liliopsida ;
- Ordre : Liliales ;
- Famille : Amaryllidaceae ;
- Tribu : Allieae ;
- Genre : Allium ;

- Synonymes : x (=) basionym, Allium schoenoprasum var. sibiricum (L.) Hartm. ;

- Synonymes français : civette, chiboulette, brelette, cive, ciboulette sauvage, ciboulette épéenne, appétit, civette des jardins, fausse échalote, échalote fausse, chive ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : chives, giant garlic, onion chives, bei cong (cn transcrit), Schnittlauch (de), cebolletta (es), cebollino común (es), cipollina (it), erba cipollina (it), erba cipollina (it), asatsuki (jp romaji), ezo-negi (jp romaji), cebolinha-francesa (pt), cebolleta (es), cebollino común (es), gräslök (sv) ;

- Rusticité (résistance face au froid/gel) : -20/-24°C ;



- Note comestibilité : *****

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

Ses feuilles et bulbes, crus ou cuits, peuvent tout accompagner : entrées, plats, desserts...

Détails :

Racine (bulbes : crus ou cuits [nourriture^{(dp*)μ/alimentμ27(+x)} et/ou assaisonnement : aromate (fines-herbes et/ou^{(((dp*))} condiment aromatique^{2(dp*))}]) et feuille (feuilles : idem bulbes^{l{(((dp*))27(+x))}, ex. comme potherbe^{(((dp*))}) comestibles.(1*)

Condiment de grande importance^{(((27(+x))}.

Les feuilles légèrement aromatisées sont consommées crues ou utilisées pour aromatiser les aliments. Elles sont utilisées pour aromatiser les salades et la viande. Les fleurs sont mangées et utilisées comme arôme et garniture

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

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

Taux d'humidité Énergie (kj) Énergie (kcal) Protéines (g) Pro- Vitamines C (mg) Fer (mg) Zinc (mg)



(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(+x)}}}.

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



De gauche à droite :

Par Smith, J.E., *English botany, or coloured figures of British plants*, ed. 3 [B] [J.E. Sowerby et al] (1863-1899) Engl. Bot., ed. 3 vol. 9 (1869) t. 1538, via plantillustrations

Par Pohled 111, via wikimedia

Par Fuchs, L., *New Kreüterbuch* (1543) *New Kreüterbuch* (Fuchs) (1543) t. 362, via plantillustrations

- Autres infos :

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- Statut :

Il est de plus en plus courant dans les hautes terres de Papouasie-Nouvelle-Guinée. C'est un légume cultivé commercialement^{{{0(+x)}}} (traduction automatique).

Original : It is becoming more common in the highlands of Papua New Guinea. It is a commercially cultivated vegetable^{{{0(+x)}}}.

- Distribution :

Une plante tempérée. Il tolère le froid et convient aux hautes terres des tropiques. Il a besoin d'un sol bien drainé. Ils peuvent tolérer la sécheresse et pousser sur une large gamme de sols. Les sols limoneux fertiles sont les meilleurs. En Chine, il pousse dans les prairies et les vallées humides le long des ruisseaux entre 2000 et 3000 m d'altitude. Il convient aux zones de rusticité 5-10^{{{0(+x)}}} (traduction automatique).

Original : A temperate plant. It is tolerant of cold and suits the highlands in the tropics. It needs a well drained soil. They can tolerate drought and grow on a wide range of soils. Fertile loam soils are best. In China it grows in meadows and damp valleys along streams between 2000-3000 m altitude. It suits hardiness zones 5-10^{{{0(+x)}}}.

- Localisation :

Afrique, Alaska, Algérie, Argentine, Arménie, Asie, Australie, Autriche, Grande-Bretagne, Bulgarie, Canada, Asie centrale, Amérique centrale, Chine, Îles Cook, Croatie, Cuba, République tchèque, Danemark, Afrique de l'Est, Estonie, Europe, Malouines, France, FSM, Allemagne, Grèce, Grenade, Guyane, Haïti, Hawaï, Inde, Indochine, Indonésie, Iran, Irak, Irlande, Italie, Japon, Kazakhstan, Corée, Lituanie, Îles Marshall, Méditerranée, Micronésie, Monaco, Mongolie, Nauru, Afrique du Nord, Amérique du Nord, Inde du Nord-Est, Norvège, Pacifique, Pakistan, Papouasie-Nouvelle-Guinée, PNG, Philippines, Pohnpei, Pologne, Portugal, Roumanie, Russie, Scandinavie, Asie du Sud-Est, Serbie, Sibérie, Afrique du Sud, Afrique australe, Amérique du Sud, Espagne, Suède, Suisse, Tasmanie, Thaïlande, Turquie, Tuvalu, USA, Yougoslavie, Zimbabwe^{{{0(+x)}}} (traduction automatique).

Original : Africa, Alaska, Algeria, Argentina, Armenia, Asia, Australia, Austria, Britain, Bulgaria, Canada, Central Asia, Central America, China, Cook Islands, Croatia, Cuba, Czech Republic, Denmark, East Africa, Estonia, Europe,

Falklands, France, FSM, Germany, Greece, Grenada, Guyana, Haiti, Hawaii, India, Indochina, Indonesia, Iran, Iraq, Ireland, Italy, Japan, Kazakhstan, Korea, Lithuania, Marshall Islands, Mediterranean, Micronesia, Monaco, Mongolia, Nauru, North Africa, North America, Northeastern India, Norway, Pacific, Pakistan, Papua New Guinea, PNG, Philippines, Pohnpei, Poland, Portugal, Romania, Russia, Scandinavia, SE Asia, Serbia, Siberia, South Africa, Southern Africa, South America, Spain, Sweden, Switzerland, Tasmania, Thailand, Turkey, Tuvalu, USA, Yugoslavia, Zimbabwe^{{{0(+)}}}.

◦ 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 peut-être pas tous la peine d'être mangés! Ils ont également été placés dans la famille Alliaceae^{{{0(+)}}} (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(+)}}}.

• Liens, sources et/ou références :

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

dont classification :

◦ "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-296525 ;

◦ "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=2369> ;

dont livres et bases de données : ²⁷Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 18, par Louis Bubenicek) ;

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

Abbet, C., et al, 2014, Ethnobotanical survey on wild alpine food plants in Lower and Central Valais (Switzerland). *Journal of Ethnopharmacology* 151 (2014) 624-634 ; 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 ; Bodkin, F., 1991, *Encyclopedia Botanica*. Cornstalk publishing, p 66 ; Bremness, L., 1994, *Herbs*. Collins Eyewitness Handbooks. Harper Collins. p 142 ; Brickell, C. (Ed.), 1999, *The Royal Horticultural Society A-Z Encyclopedia of Garden Plants*. Convent Garden Books. p 97 ; Brown, D., 2002, *The Royal Horticultural Society encyclopedia of Herbs and their uses*. DK Books. p 113 ; 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 103 ; Burnie, G & Fenton-Smith, J., 1999, *A Grower's Guide to Herbs*. Murdoch Books. p 24 ; Cerne, M., 1992, *Wild Plants from Slovenia used as Vegetables*. *Acta Horticulturae* 318. (As *Allium sibiricum*) ; Christanell, A., et al, 2010, *The Cultural Significance of Wild Gathered Plant Species in Kartitsch (Eastern Tyrol, Austria) and the Influence of Socioeconomic Changes on Local Gathering Practices*. Chapter 3 in *Ethnobotany in the New Europe*. Berghahn Books. ; Cheifetz, A., (ed), 1999, *500 popular vegetables, herbs, fruits and nuts for Australian Gardeners*. Random House p 113 ; Chen, B. & Qiu, Z., *Consumer's Attitudes towards Edible Wild Plants*, Ishikawa Prefecture, Japan. p 22 www.hindawi.com/journals/ijfr/aip/872413.pdf ; Chen Xinqi, Liang Songyun, Xu Jiemei, Tamura M.N., *Liliaceae*. *Flora of China*. p 125 ; Cundall, P., (ed.), 2004, *Gardening Australia: flora: the gardener's bible*. ABC Books. p 128 ; Ertug, F, Yenlen Bitkiler. *Resimli Târkkiye Florası* -I- *Flora of Turkey - Ethnobotany supplement* ; Esperanca, M. J., 1988, *Surviving in the wild. A glance at the wild plants and their uses*. Vol. 1. p 222 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 6 ; French, B., 1986, *Food Plants of Papua New Guinea*, Asia Pacific Science Foundation p 127 ; Hadfield, J., 2001, *The A-Z of Vegetable Gardening in South Africa*. Struik p 134 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 42 ; Heller, C. A., 1962, *Wild Edible and Poisonous Plants of Alaska*. Univ. of Alaska Extension Service. p 54 ; Hemphill, I, 2002, *Spice Notes*. Macmillan. p 130 ; Hovsepyan, R., et al, 2016, *Food as a marker for economy and part of identity: traditional vegetal food of Yezidis and Kurds in Armenia*. *Journal of Ethnic Foods*. 3:32-41 ; Irving, M., 2009, *The Forager Handbook, A Guide to the Edible Plants of Britain*. Ebury Press p 332 ; Jardin, C., 1970, *List of Foods Used In Africa*, FAO Nutrition Information Document Series No 2.p 53 ; Kalle, R. & Soukand, R., 2012, *Historical ethnobotanical review of wild edible plants of Estonia (1770s-1960s)* *Acta Societatis Botanicorum Poloniae* 81(4):271-281 ; 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 432, 1756 ; Kybal, J., 1980, *Herbs and Spices, A Hamlyn Colour Guide*, Hamlyn Sydney p 30 ; Lazarides, M. & Hince, B., 1993, *Handbook of Economic Plants of Australia*, CSIRO. p 14 ; Lim, T. K., 2015, *Edible Medicinal and Non Medicinal Plants*. Volume 9, *Modified Stems, Roots, Bulbs*. Springer p 5 ; Luczaj et al, 2013, *Wild vegetable mixes sold in the markets of Dalmatia (southern Croatia)*. *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine*. 8:2 ; Mabey, R., 1973, *Food for Free. A Guide to the edible wild plants of Britain*, Collins. p 143 ; MacKinnon, A., et al, 2009, *Edible & Medicinal Plants of Canada*. Lone Pine. p 192 ; Martin, F.W. & Ruberte, R.M., 1979, *Edible Leaves of the Tropics*. Antillian College Press, Mayaguez, Puerto Rico. p 105. 202 ; 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 of 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 ;

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 96 ; Nedelcheva A., 2013, An ethnobotanical study of wild edible plants in Bulgaria. *EurAsian Journal of BioSciences* 7, 77-94 ; Ochse, J.J. et al, 1931, *Vegetables of the Dutch East Indies*. Asher reprint. p 446 ; Omawale, 1973, *Guyana's edible plants*. Guyana University, Georgetown p 66 ; Petkova, N., et al, 2019, Fructans and antioxidants in leaves of culinary herbs from Asteraceae and Amaryllidaceae families. *Food Research* 3 (5) : 407 - 415 ; Pieroni, A., 1999, *Gathered wild food plants in the Upper Valley of the Serchio River (Garfagnana), Central Italy*. *Economic Botany* 53(3) pp 327-341 ; *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 56 ; Seidemann J., 2005, *World Spice Plants. Economic Usage, Botany, Taxonomy*. Springer. p 24 ; Simkova, K. et al, 2014, Ethnobotanical review of wild edible plants used in the Czech Republic. *Journal of Applied Botany and Food Quality* 88, 49-67 ; Sp. pl. 1:301. 1753 ; Staples, G.W. and Herbst, D.R., 2005, *A tropical Garden Flora*. Bishop Museum Press, Honolulu, Hawaii. p 681 ; Tardio, J., et al, 2006, *Ethnobotanical review of wild edible plants in Spain*. *Botanical J. Linnean Soc.* 152, 27-71 ; Terra, G.J.A., 1973, *Tropical Vegetables*. Communication 54e Royal Tropical Institute, Amsterdam, p 20 ; Thaman, R. R, 2016, *The flora of Tuvalu*. *Atoll Research Bulletin* No. 611. Smithsonian Institute p 35 ; Tindall, H.D., 1983, *Vegetables in the tropics*. Macmillan p. 29 ; Upson, R., & Lewis R., 2014, *Updated Vascular Plant Checklist and Atlas for the Falkland Islands*. Falklands Conservation and Kew. ; Vander Velde, N, 2003, *The Vascular Plants of Majuro Atoll, Republic of the Marshall Islands*. *Atoll research Bulletin*. No. 503. Smithsonian Institute. p 21 ; van Wyk, B., 2005, *Food Plants of the World. An illustrated guide*. Timber press. p 51 ; Vermeulen, N, 1998, *The Complete Encyclopedia of Herbs*. Rebo Publishers. p 37 ; Woodward, P., 1996, *Garlic and Friends. The History, Growth and Use of Edible Alliums*. Hyland House. p 47 ; <http://cookislands.bishopmuseum.org>