

# **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**

• **Classification phylogénétique :**

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

• **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- **Règne : Plantae ;**
- **Sous-règne : Tracheobionta ;**
- **Division : Magnoliophyta ;**
- **Classe : Liliopsida ;**
- **Ordre : Liliales ;**
- **Famille : Amaryllidaceae ;**
- **Sous-famille : Allioideae ;**
- **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<sup>(dp\*)</sup>/aliment : légume<sup>2(dp\*)</sup>] ; et/ou assaisonnement : aromate (fines-herbes et/ou condiment aromatique<sup>((dp\*))</sup>] et feuille (feuilles : idem bulbes<sup>((dp\*)(27(+x))</sup>, ex. comme potherbe<sup>((dp\*))</sup>] 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<sup>((0(+x))</sup> (traduction automatique)**

**Original : Bulb<sup>((0(+x))</sup>**

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



**Précautions :**

**(1\*)Voir genre Allium pour les précautions à prendre (risques de confusion et possible toxicité à fortes doses)<sup>((rp\*))</sup>.**

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

*Par Herbert, via wikimedia*

- *Liens, sources et/ou références :*

*dont classification :*

- "The Plant List" (en anglais) : [www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-295288](http://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 :<sup>27</sup> Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 17, par Louis Bubenicek) ;*

*dont biographie/références de <sup>0</sup>"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](http://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](http://www.intechopen.com)