

Allium x proliferum (Moench) Schrad. ex Willd., 1809 (Oignon rocamboles)

Identifiants : 1718/allxpr

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 25/04/2024

- **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 cepa* var. *proliferum* (Moench) Regel 1875, *Allium cepa* L. var. *viviparum* (Metzg.) Alef. 1866 (synonyme selon GRIN ; synonyme d'*Allium cepa* L. 1753, selon TPL) ;
- **Synonymes français :** (oignon-rocamboles), oignon vivace, oignon égyptien, oignon d'Égypte, oignon perpétuel, oignon à caboche, oignon grelot ? (qp*), oignon des premiers colons, ciboule Catawissa, oignon Catawissa, oignon de Catawissa, ciboule de Catawissa, oignon des familles, oignon à étage, oignon des familles ;
- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** Beltsville bunching onion [*A. cepa* x *A. fistulosum*], Catawissa onion, Egyptian onion [*A. cepa* x *A. fistulosum*], top onion, tree onion, Wakegi onion, walking onion, lou zi cong (cn transcrit), lou tz'tsung (qui signifie "Oignon poussant en étages", local), Etagenzwiebel (de), ägyptische Zwiebel (de), Catawissazwiebel (de), Luftzwiebel (de), wakegi (jp romaji) ;



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

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

Détails :

L'oignon Catawissa est considéré comme une variété^{{{(27(+x))}}}.



ATTENTION : risque de confusion entre certaines espèces (notamment l'ail des ours [*Allium ursinum*]) et le muguet (*Convallaria majalis*) ou la colchique (*Colchium autumnale*) qui sont tous les 2 très toxiques.
(1*) La plante entière contiendrait des alcaloïdes, toxiques à fortes doses ; il y a eu des cas d'intoxication causée par la consommation, en grandes quantités et par certains mammifères, de cette plante ; les chiens semblent être particulièrement

sensibles. **ATTENTION** : risque de confusion entre certaines espèces (notamment l'ail des ours [*Allium ursinum*]) et le muguet (*Convallaria majalis*) ou la colchique (*Colchium autumnale*) qui sont tous les 2 très toxiques^{{{{--1}}}.
(1*) La plante entière contiendrait des alcaloïdes, toxiques à fortes doses^{{{{27(+x)}}} ; il y a eu des cas d'intoxication causée par la consommation, en grandes quantités et par certains mammifères, de cette plante ; les chiens semblent être particulièrement sensibles^{{{{5(+)}}}.

- Note médicinale : ***

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



Par Sony Mavica, via wikimedia

- Autres infos :

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- Distribution :

C'est une plante de climat méditerranéen^{{{{0(+x)}} (traduction automatique)}.

Original : It is a Mediterranean climate plant^{{{{0(+x)}}}.

- Localisation :

Asie, Egypte, Europe, Inde^{{{{0(+x)}} (traduction automatique)}.

Original : Asia, Egypt, Europe, India^{{{{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 peut-être pas tous la peine d'être mangés! Ils ont également été placés dans la famille Alliaceae^{{{{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)}}}.

- Liens, sources et/ou références :

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

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-296322 ;

- "GRIN" (en anglais) : ²<https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=404736> ;

dont livres et bases de données : ²⁷Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 17 [*Allium cepa* var. *viviparum* Metz.], par Louis Bubenicek), 76Le Potager d'un curieux - histoire, culture et usages de 250 plantes comestibles peu connues ou inconnues (livre, pages 91 à 97 [*Allium fistulosum* L. var.], par A. Paillieux et D. Bois) ;

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

Enum. pl. 1:358. 1809 ; 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 (As *Allium x wakegi*) ; Lim, T. K., 2015, *Edible Medicinal and Non Medicinal Plants. Volume 9, Modified Stems, Roots, Bulbs. Springer* p 5 ; Small, E., 2009, *Top 100 Food Plants. The world's most important culinary crops. NRC Research Press.* p 377 ; 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)