

Allium × proliferum (Moench) Schrad. ex Willd., 1809 (Oignon rocambole)

Identifiants : 401/allxpr

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze ([Le Potager de mes/nos Rêves](#))
Dernière modification le 12/08/2020

- **Classification/taxinomie :**
 - **Ordre :** Asparagales ;
 - **Famille :** Amaryllidaceae ;
 - **Sous-famille :** Alliioideae ;
 - **Tribu :** Allieae ;
 - **Sous-tribu :** x ;
 - **Sous-genre :** x ;
 - **Section :** x ;
 - **Nom complet :** ? ;
- **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-rocambole), 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 et/ou international(aux) :** Beltsville bunching onion [*A. cepa* × *A. fistulosum*], Catawissa onion, Egyptian onion [*A. cepa* × *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 :** *****
- **Note perso :** *****
- **Rapport de consommation et comestibilité/comestibilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) :** Racine (bulbesμ(dp*)μ (dont bulbilles aériensμ{{{~27(+x)μ} : crus ou cuitsμ{{{(dp*)μ [nourriture/aliment et/ou assaisonnementμ{{{2(dp*)μ : aromate (fines-herbes et/ouμ{{{(dp*)μ condimentμ27(+x)μ aromatiqueμ(dp*)μ})) et feuille (feuilles : idem bulbesμ{{{(dp*)(27(+x))μ, ex. comme pothebeμ{{{(dp*)μ comestibles.(1*) ;

L'oignon Catawissa est considéré comme une variétéμ{{{27(+x)μ. ;



Précautions à prendre :

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 toxiquesμ<~1μ. (1*)La plante entière contiendrait des alcaloïdes, toxiques à fortes dosesμ<27(+x)μ ; 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 sensiblesμ<5(+μ.

- **Catégories principales :** aromate, légume ;
- **Liens, sources et/ou références :**
 - "[Plants For a Future](#)" (en anglais) et sa traduction [Plantes d'Avenir](#) ;

dont classification :

- ["The Plant List" \(en anglais\)](#) ;
- ²["GRIN" \(en anglais\)](#) ;
- [INPI \(recherche, en anglais\)](#) ;

dont Google (recherche de/pour) "Allium × proliferum" : [pages](#), [images](#) | "Oignon rocambole" : [pages](#) ;

dont livres et bases de données : 27 *Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 17 [Allium cepa var. viviparum Metz.], par Louis Bubenicek)*, 76 *Le 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)* ;