

Allium ascalonicum L., 1753 (Échalote)

Identifiants : 1438/allasc

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 19/04/2024

- 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 hierochuntinum* Boiss. 1882 (nom accepté et "synonyme de" {nom retenu}, selon GRIN) ;

- Synonymes français : eschalote, ail stérile, chalote, ail d'Ascalon, échalote de Sainte-Anne, échalote rose ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : eschallot, shallot, Eschlauch (de), Schalotte (de), Skalotte log (da), ascalonia (es), chalota escalma (es), escaluna, sjalot (nl), scalogna (it), scalogno (it), cepa ascalonia (Pline), szalotka (pl), cebolinha franceza (pt), Échalote (pt), chalote (ru translittéré), niemetsky louk (ru translittéré), schaloten lok (sv), askolonion krommoon (Théophraste) ;

- Rusticité (résistance face au froid/gel) : -18°C ;



- Note comestibilité : *****

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

Les bulbes peuvent être utilisés frais ou séchés. Crus, ils servent à aromatiser les salades et crudités. Cuits, ils entrent dans la confection de sauces, de courts-bouillons, ou accompagnent les plats de viande. Ils peuvent aussi être frits, à l'image de l'oignon frit. Les feuilles ciselées peuvent remplacer la ciboulette.

Détails :

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

Les bulbes et les feuilles peuvent être consommés comme légume. Les bulbes sont consommés crus ou cuits. Les feuilles sont consommées crues ou cuites. Les fleurs sont utilisées crues ou pour parfumer les salades

Partie testée : feuilles - crues^{(((0(+x))} (traduction automatique)
Original : Leaves - raw^{(((0(+x))}

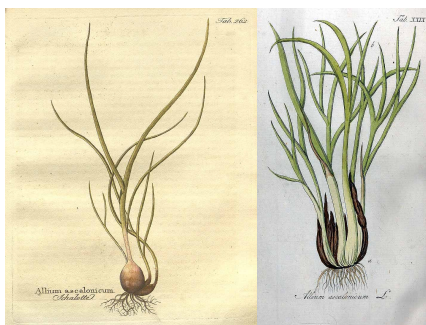
Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro-vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
-----------------	--------------	----------------	---------------	----------------------	------------------	----------	-----------



(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)^{{{(rp)}}}.

- Note médicinale : ***

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



De gauche à droite :

Par Vietz, F.B., *Icones plantarum medico-oeconomico-technologicarum* (1800-1822) *Icones Pl. Med.-Oecon.* vol. 3 (1806), via plantillustrations

Par Zorn, J., Oskamp, D.L., *Vervolg op de Afbeeldingen der artseny-gewassen met derzelve Nederduitsche en Latynsche beschryvingen* (1813) *Afb. Arts.-Gew.*, *Vervolg* vol. 1 (1813), via plantillustrations

- Petite histoire-géo : D'après la légende, les Francs auraient rapporté les échalotes en Occident après le siège d'Ascalon, à la fin de la première croisade. Ce qui est peu probable car elle était déjà largement utilisée en Italie dès le 1er siècle. Elle fait partie des plantes dont la culture est recommandée dans les domaines royaux par Charlemagne dans le capitulaire De Villis (fin du VIIIe ou début du IXe siècle).
- Autres infos : Plante de grande importance dans le monde^{{{(27+*)}}}.

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

◦ Distribution :

Une plante tropicale. Au Népal, il est cultivé entre 500 et 2000 m d'altitude. Il fait mieux dans un sol sableux fertile et bien drainé. Préfère un pH compris entre 6 et 7, mais tolère un pH compris entre 4,5 et 8,3. Il tolère une gamme de sols, mais fonctionne mieux dans les sols légers et bien drainés^{{{(0+*)}}} (traduction automatique).

Original : A tropical plant. In Nepal it is grown between 500 and 2000 m altitude. It does best in fertile, well-drained sandy soil. Prefers a pH in the range 6 to 7, but tolerates a pH in the range 4.5 to 8.3. It tolerates a range of soils but does best in light well drained soils^{{{(0+*)}}}.

◦ Localisation :

Afrique, Asie, Australie, Brésil, Cambodge, Afrique, Amérique centrale, Chili, Chine, Croatie, Afrique de l'Est, Timor oriental, Éthiopie, Fidji, Ghana, Guyana, Himalaya, Inde, Indochine, Indonésie, Japon, Kiribati, Malaisie, Myanmar, Népal, Nigéria, Pacifique, Philippines, Asie du Sud-Est, Singapour, Afrique du Sud, Chine méridionale, Cuba, République tchèque, Slovaquie, République dominicaine, Afrique de l'Est, Timor oriental, Égypte, Europe, Fidji, Finlande, France, Allemagne, Ghana, Guatemala, Haïti, Hawaï, Inde, Irak, Indonésie, Kurdistan, Madagascar, Malawi, Malaisie, Mexique, Myanmar, Nauru, Nigéria, Afrique du Nord, Amérique du Nord, Pacifique, Panama, Papouasie-Nouvelle-Guinée, PNG, Pérou, Rotuma, Salvador, Scandinavie, Asie du Sud-Est, Serbie, Sierra Leone, Slovaquie, Slovaquie, Slovaquie, Amérique du Sud, Espagne, Sri Lanka, Thaïlande, Timor-Leste, Tonga, Trinidad, Turquie, USA, URSS, Vanuatu, Venezuela, Vietnam, Afrique de l'Ouest, Zambie, Zimbabwe,^{{{(0+*)}}} (traduction automatique).

Original : Africa, Asia, Australia, Brazil, Cambodia, Africa, Central America, Chile, China, Croatia, East Africa, East Timor, Ethiopia, Fiji, Ghana, Guyana, Himalayas, India, Indochina, Indonesia, Japan, Kiribati, Malaysia, Myanmar, Nepal, Nigeria, Pacific, Philippines, SE Asia, Singapore, South Africa, Southern China, Cuba, Czech, Slovakia, Dominican Republic, East Africa, East Timor, Egypt, Europe, Fiji, Finland, France, Germany, Ghana, Guatemala,

Haiti, Hawaï, Indes, Iraq, Indonésie, Kurdistan, Madagascar, Malawi, Malaisie, Mexique, Myanmar, Nauru, Nigeria, Nord Afrique, Nord Amérique, Pacifique, Panama, Papouasie Nouvelle Guinée, PNG, Pérou, Rotuma, Salvador, Scandinavie, SE Asie, Serbie, Sierra Leone, Slovaquie, Slovénie, Sud Amérique, Espagne, Sri Lanka, Thaïlande, Timor-Leste, Tonga, Trinité, Turquie, USA, URSS, Vanuatu, Venezuela, Vietnam, Afrique de l'Ouest, Zambie, Zimbabwe^{{{{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! Racine (poids frais) Eau: 79,8 Calories: 72 Protéines: 2,5 Lipides: 0,1 Glucides: 16,8 Fibres: 0,69999 Cendres: 0,8 Calcium: 37 Phosphore: 60 Fer: 1,2 Sodium: 12 Potassium: 334 Vitamine A: 0 Thiamine: 0,05999 Riboflavine: 0,01999 Niacine: 0,2 Vitamine C: 8 Ils ont également été mis dans la famille des Alliacees^{{{{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! Root (Fresh weight) Water: 79.8 Calories: 72 Protein: 2.5 Fat: 0.1 Carbohydrate: 16.8 Fibre: 0.69999 Ash: 0.8 Calcium: 37 Phosphorus: 60 Iron: 1.2 Sodium: 12 Potassium: 334 Vitamin A: 0 Thiamine: 0.05999 Riboflavin: 0.01999 Niacin: 0.2 Vitamin C: 8 They have also been put in the family Alliaceae^{{{{0(+x)}}}.

• Liens, sources et/ou références :

◦ Wikipedia :

- [https://fr.wikipedia.org/wiki/%C3%89chalote_\(en_français\)](https://fr.wikipedia.org/wiki/%C3%89chalote_(en_français)) ;

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

dont classification :

◦ "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-295055 ;

◦ "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=2221> ;

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

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

Abbiw, D.K., 1990, *Useful Plants of Ghana. West African uses of wild and cultivated plants. Intermediate Technology Publications and the Royal Botanic Gardens, Kew.* p 38 ; Ambasta S.P. (Ed.), 2000, *The Useful Plants of India.* CSIR India. p 28 ; Barrau, J., 1976, *Subsistence Agriculture in Melanesia.* Bernice P. Bishop Museum, Bulletin 219 Honolulu Hawaii. Kraus reprint. p 54 ; Bianchini, F., Corbetta, F., and Pistoia, M., 1975, *Fruits of the Earth.* Cassell. p 84 ; Burkill, H. M., 1985, *The useful plants of west tropical Africa*, Vol. 5. Kew. ; 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 99 ; Epenhuijsen C.W. van., 1974, *Growing Native vegetables in Nigeria.* FAO Rome, p 29 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants.* Kampong Publications, p 5 ; Fl. palaest. 12. 1756 (perhaps to be attributed to Strand) ; Fowler, D. G., 2007, *Zambian Plants: Their Vernacular Names and Uses.* Kew. p 64 ; Grubben, G. J. H. and Denton, O. A. (eds), 2004, *Plant Resources of Tropical Africa 2. Vegetables.* PROTA, Wageningen, Netherlands. p 35 ; Hadfield, J., 2001, *The A-Z of Vegetable Gardening in South Africa.* Struik p 135 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world.* p 33 ; Hutton, W., 1997, *Tropical Herbs and Spices of Indonesia.* Periplus. p 51 ; Jiwajinda, S., et al, 2002, *Suppressive Effects of Edible Thai Plants on Superoxide and Nitric Oxide Generation.* Asian Pacific Journal of Cancer Prevention, Vol 3, 2002 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, *The Cambridge World History of Food.* CUP p 1890 ; Lazarides, M. & Hince, B., 1993, *Handbook of Economic Plants of Australia,* CSIRO. p 13 ; Manandhar, N.P., 2002, *Plants and People of Nepal.* Timber Press. Portland, Oregon. p 81 ; Martin, F.W. & Ruberte, R.M., 1979, *Edible Leaves of the Tropics.* Antillian College Press, Mayaguez, Puerto Rico. p 201 (As *Allium ascalonicum*) ; Molla, A., *Ethiopian Plant Names.* <http://www.ethiopic.com/aplants.htm> ; Ochse, J.J. et al, 1931, *Vegetables of the Dutch East Indies.* Asher reprint. p 441 ; Omawale, 1973, *Guyana's edible plants.* Guyana University, Georgetown p 71 ; *Plants for a Future database,* The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <http://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; Rajapaksha, U., 1998, *Traditional Food Plants in Sri Lanka.* HARTI, Sri Lanka. p 280 ; Smith, A.C., 1979, *Flora Vitiensis Nova, Lawaïi, Kuai, Hawaï, Volume 1* p 147 ; Solomon, C., 2001, *Encyclopedia of Asian Food.* New Holland. p 340 ; Terra, G.J.A., 1973, *Tropical Vegetables.* Communication 54e Royal Tropical Institute, Amsterdam, p 19 ; Tindall, H.D., & Williams, J.T., 1977, *Tropical Vegetables and their Genetic Resources,* International Board for Plant Genetic Resources, Rome, p 60 ; van Wyk, B., 2005, *Food Plants of the World. An illustrated guide.* Timber press. p 48 ; Walter, A. & Lebot, V., 2007, *Gardens of Oceania.* ACIAR Monograph No. 122. p 223 ; Williamson, J., 2005, *Useful Plants of Malawi.* 3rd. Edition. Mdadzi Book Trust. p 20