Allium oschaninii O.Fedtsch., 1906
(Échalote grise)

Identifiants : 1605/allosc

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 cepa var. sylvestre Regel 1887 ;***
- ***Synonymes français : griselle ;***
- ***Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : french grey shallot, french shallot, Oschanina onion ;***
- ***Rusticité (résistance face au froid/gel) : -15°C ;***



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

  Dans les vinaigrettes, elles sont très appréciées notamment avec les huitres. Cuites, elles entrent dans la composition de nombreuses sauces pour accompagner les poissons et les viandes.

  Détails :

  Racine (bulbes : crus ou cuits [nourriture$^{(dp*)}$/aliment et/ou condiment aromatique$^{2(dp*)}$]) et feuille (feuilles : crues ou cuites [nourriture {ex. : comme potherbe}$^{{{{(dp*)}}}}$/aliment et/ou condiment aromatique$^{2(dp*)\mu])\|\mu\{\{\{(dp*)}$ comestibles.(1*)

  Les bulbes sont consommés crus ou cuits. Les feuilles sont consommées crues ou cuites. Les fleurs sont utilisées crues

  Partie testée : bulbe$^{\{\{\{0(+x)}$ (traduction automatique)
  Original : Bulb$^{\{\{\{0(+x)}$

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

0 0 0 0 0 0 0

Précautions :

(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)):***

Par inconnu, via fermedesaintemarthe

- ***Liens, sources et/ou références :***
  - ***[5]"Plants For a Future" (en anglais) :*** https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Allium_oschaninii ***;***

    dont classification :
  - ***"The Plant List" (en anglais) :*** www.theplantlist.org/tpl1.1/record-kew-296169 ***;***
  - ***"GRIN" (en anglais) :*** https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxonomydetail?id=2339 ***;***

    dont bibliographie références de FOOD PLANTS INTERNATIONAL :

    Hisoriev, H., et al, 2017, Collection, germplasm introduction and conservation of Allium in Xinjiang and its collection garden construction. China Botanical Congress. ; Keusgen, M. et al., 2006, Wild Allium species (Alliaceae) used in folk medicine of Tajikstan and Uzbekistan. Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine. 2:18 ; Lim, T. K., 2015, Edible Medicinal and Non Medicinal Plants. Volume 9, Modified Stems, Roots, Bulbs. Springer p 5 ; Plants for a Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. http://www.pfaf.org Progressivnoe sadovodstvo i ogorodnichestvo 3:332. 1906 ; Seidemann J., 2005, World Spice Plants. Economic Usage, Botany, Taxonomy. Springer. p 22