

Allium schoenoprasum L., 1753

(Ciboulette)

Identifiants : 1659/allsch

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le jan, fev, mar, avr, mai, juin, juil, aou, sep, oct, nov, dec

- **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 schoenoprasum var. *sibiricum* (L.) Hartm. ;**

- **Synonymes français : civette, chiboulette, brelette, cive, ciboulette sauvage, ciboulette épéenne, appétit, civette des jardins, fausse échalote, échalote fausse, chive ;**

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : chives, giant garlic, onion chives , bei cong (cn transcrit), Schnittlauch (de), ciboletta (es), cebollino común (es), cipollina (it), erba cipollina (it), erba cipollina (it), asatsuki (jp romaji), ezo-negi (jp romaji), cebolinha-francesa (pt), cebolleta (es), cebollino común (es), gräslök (sv) ;**

- **Rusticité (résistance face au froid/gel) : -20/-24°C ;**



- **Note comestibilité : *******

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

Ses feuilles et bulbes, crus ou cuits, peuvent tout accompagner : entrées, plats, desserts...

Détails :

Racine (bulbes : crus ou cuits [nourriture^{(dp*)μ/alimentμ27(+x)}] et/ou assaisonnement : aromate (fines-herbes et/ou^{{((dp*)} condiment aromatique^{2(dp*)])}) et feuille (feuilles : idem bulbes^{{((dp*)(27(+x))}, ex. comme potherbe^{((dp*))} comestibles.(1*)

Condiment de grande importance^{((27(+x))}.

Les feuilles légèrement aromatisées sont consommées crues ou utilisées pour aromatiser les aliments. Elles sont utilisées pour aromatiser les salades et la viande. Les fleurs sont mangées et utilisées comme arôme et garniture

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

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro-vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
92	113	27	2.7	435	32	0.8	0.6



Précautions :

(1*) Voir genre *Allium* pour les précautions à prendre (risques de confusion et possible toxicité à fortes doses)^{{}{{(rp)}}}.

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

De gauche à droite :

Par Smith, J.E., English botany, or coloured figures of British plants, ed. 3 [B] [J.E. Sowerby et al] (1863-1899) Engl. Bot., ed. 3 vol. 9 (1869) t. 1538, via plantillustrations

Par Pohled 111, via wikimedia

Par Fuchs, L., New Kreüterbuch (1543) New Kreüterbuch (Fuchs) (1543) t. 362, via plantillustrations

- Liens, sources et/ou références :

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

dont classification :

◦ "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-296525 ;

◦ "GRIN" (en anglais) : ²<https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=2369> ;

dont livres et bases de données : ²⁷Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 18, par Louis Bubenicek) ;

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

Abbet, C., et al, 2014, Ethnobotanical survey on wild alpine food plants in Lower and Central Valais (Switzerland). Journal of Ethnopharmacology 151 (2014) 624–634 ; Ambasta S.P. (Ed.), 2000, The Useful Plants of India. CSIR India. p 28 ; Anderson, E. F., 1993, Plants and people of the Golden Triangle. Dioscorides Press. p ; Bodkin, F., 1991, Encyclopedia Botanica. Cornstalk publishing, p 66 ; Bremness, L., 1994, Herbs. Collins Eyewitness Handbooks. Harper Collins. p 142 ; Brickell, C. (Ed.), 1999, The Royal Horticultural Society A-Z Encyclopedia of Garden Plants. Convent Garden Books. p 97 ; Brown, D., 2002, The Royal Horticultural Society encyclopedia of Herbs and their uses. DK Books. p 113 ; Burkhill, 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 103 ; Burnie, G & Fenton-Smith, J., 1999, A Grower's Guide to Herbs. Murdoch Books. p 24 ; Cerne, M., 1992, Wild Plants from Slovenia used as Vegetables. Acta Horticulturae 318. (As Allium sibiricum) ; Christianell, A., et al, 2010, The Cultural Significance of Wild Gathered Plant Species in Kartitsch (Eastern Tyrol, Austria) and the Influence of Socioeconomic Changes on Local Gathering Practices. Chapter 3 in Ethnobotany in the New Europe. Berghahn

Books. ; Cheifetz, A., (ed), 1999, 500 popular vegetables, herbs, fruits and nuts for Australian Gardeners. Random House p 113 ; Chen, B. & Qiu, Z., Consumer's Attitudes towards Edible Wild Plants, Ishikawa Prefecture, Japan. p 22 www.hindawi.com/journals/ijfr/aip/872413.pdf ; Chen Xinqi, Liang Songyun, Xu Jiemei, Tamura M.N., Liliaceae. Flora of China. p 125 ; Cundall, P., (ed.), 2004, Gardening Australia: flora: the gardener's bible. ABC Books. p 128 ; Ertug, F, Yenen Bitkiler. Resimli Türkiye Florası -I- Flora of Turkey - Ethnobotany supplement ; Esperanca, M. J., 1988. Surviving in the wild. A glance at the wild plants and their uses. Vol. 1. p 222 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 6 ; French, B., 1986, Food Plants of Papua New Guinea, Asia Pacific Science Foundation p 127 ; Hadfield, J., 2001, The A-Z of Vegetable Gardening in South Africa. Struik p 134 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), Sturtevant's edible plants of the world. p 42 ; Heller, C. A., 1962, Wild Edible and Poisonous Plants of Alaska. Univ. of Alaska Extension Service. p 54 ; Hemphill, I., 2002, Spice Notes. Macmillan. p 130 ; Hovsepyan, R., et al, 2016, Food as a marker for economy and part of identity: traditional vegetal food of Yezidis and Kurds in Armenia. Journal of Ethnic Foods. 3:32-41 ; Irving, M., 2009, The Forager Handbook, A Guide to the Edible Plants of Britain. Ebury Press p 332 ; Jardin, C., 1970, List of Foods Used In Africa, FAO Nutrition Information Document Series No 2.p 53 ; Kalle, R. & Soukand, R., 2012, Historical ethnobotanical review of wild edible plants of Estonia (1770s-1960s) Acta Societatis Botanicorum Poloniae 81(4):271-281 ; 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 432, 1756 ; Kybal, J., 1980, Herbs and Spices, A Hamlyn Colour Guide, Hamlyn Sydney p 30 ; Lazarides, M. & Hince, B., 1993, Handbook of Economic Plants of Australia, CSIRO. p 14 ; Lim, T. K., 2015, Edible Medicinal and Non Medicinal Plants. Volume 9, Modified Stems, Roots, Bulbs. Springer p 5 ; Luczaj et al, 2013, Wild vegetable mixes sold in the markets of Dalmatia (southern Croatia). Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine. 8:2 ; Mabey, R., 1973, Food for Free. A Guide to the edible wild plants of Britain, Collins. p 143 ; MacKinnon, A., et al, 2009, Edible & Medicinal Plants of Canada. Lone Pine. p 192 ; Martin, F.W. & Ruberte, R.M., 1979, Edible Leaves of the Tropics. Antillian College Press, Mayaguez, Puerto Rico. p 105. 202 ; 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 Cachar 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 ; Miguel, E., et al, 1989, A checklist of the cultivated plants of Cuba. Kulturpflanze 37. 1989, 211-357 ; Mulherin, J., 1994, Spices and natural flavourings. Tiger Books, London. p 96 ; Nedelcheva A., 2013, An ethnobotanical study of wild edible plants in Bulgaria. EurAsian Journal of BioSciences 7, 77-94 ; Ochse, J.J. et al, 1931, Vegetables of the Dutch East Indies. Asher reprint. p 446 ; Omawale, 1973, Guyana's edible plants. Guyana University, Georgetown p 66 ; Petkova, N., et al, 2019, Fructans and antioxidants in leaves of culinary herbs from Asteraceae and Amaryllidaceae families. Food Research 3 (5) : 407 - 415 ; Pieroni, A., 1999, Gathered wild food plants in the Upper Valley of the Serchio River (Garfagnana), Central Italy. Economic Botany 53(3) pp 327-341 ; 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 56 ; Seidemann J., 2005, World Spice Plants. Economic Usage, Botany, Taxonomy. Springer. p 24 ; Simkova, K. et al, 2014, Ethnobotanical review of wild edible plants used in the Czech Republic. Journal of Applied Botany and Food Quality 88, 49-67 ; Sp. pl. 1:301. 1753 ; Staples, G.W. and Herbst, D.R., 2005, A tropical Garden Flora. Bishop Museum Press, Honolulu, Hawaii. p 681 ; Tardio, J., et al, 2006, Ethnobotanical review of wild edible plants in Spain. Botanical J. Linnean Soc. 152, 27-71 ; Terra, G.J.A., 1973, Tropical Vegetables. Communication 54e Royal Tropical Institute, Amsterdam, p 20 ; Thaman, R. R, 2016, The flora of Tuvalu. Atoll Research Bulletin No. 611. Smithsonian Institute p 35 ; Tindall, H.D., 1983, Vegetables in the tropics. Macmillan p. 29 ; Upson, R., & Lewis R., 2014, Updated Vascular Plant Checklist and Atlas for the Falkland Islands. Falklands Conservation and Kew. ; Vander Velde, N, 2003, The Vascular Plants of Majuro Atoll, Republic of the Marshall Islands. Atoll research Bulletin. No. 503. Smithsonian Institute. p 21 ; van Wyk, B., 2005, Food Plants of the World. An illustrated guide. Timber press. p 51 ; Vermeulen, N, 1998, The Complete Encyclopedia of Herbs. Rebo Publishers. p 37 ; Woodward, P., 1996, Garlic and Friends. The History, Growth and Use of Edible Alliums. Hyland House. p 47 ; <http://cookislands.bishopmuseum.org>