

Allium tuberosum Rottler ex Spreng, 1825 (Ciboule de chine)

Identifiants : 1705/alltub

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 15/07/2024

• **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 odorum* auct. non L., *Allium odoratum* L. ;

• **Synonymes français :** ciboulette de Chine, ciboulette chinoise, ail chinois, ail de Chine, ciboulail, ail odorant, ail à feuilles plates, ciboulette à feuilles plates, kuchai, kieu-tsaï, kutsai, ciboulette tubéreuse, ail tubéreux, civette chinoise, ciboulette à l'ail, ail à fleurs comestibles ;

• **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** Chinese chives, Chinese leek, garlic chives, Oriental garlic, fragrant flowered garlic, jiu (cn transcrit), cuchay (cn transcrit), gow choy (cn transcrit), k'iustai (cn transcrit), knoblauch-Schnittlauch (de), chinesischer Schnittlauch (de), Schnittknoblauch (de), nira (jp romaji), cive chino (es) ;

• **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)) :**

On l'utilise comme aromate, par exemple dans les salades, les omelettes, etc...

Détails :

Racine (bulbes : crus ou cuits [nourriture^{2(dp*)}/aliment : légume^{2(dp*)} ; 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*)

Les feuilles et les jeunes fleurs sont utilisées pour aromatiser les aliments . Les bulbes sont utilisés comme l'ail

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



(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)^{{{{0+}}}}.

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

De gauche à droite :

Par Blanco, M., *Flora de Filipinas*, ed. 3 (1877-1883) *Fl. Filip.*, ed. 3, via plantillustrations
Par BotBIn, via wikimedia

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Statut :**

Il est cultivé comme légume. C'est un légume cultivé commercialement^{{{{0+}}}} (traduction automatique).

Original : It is cultivated as a vegetable. It is a commercially cultivated vegetable^{{{{0+}}}}.

- **Distribution :**

Une plante tempérée. Ils sont originaires d'Asie de l'Est. Les graines se forment rarement dans les basses terres tropicales. Il est naturalisé dans le sud de la Chine. En Indonésie, il pousse jusqu'à 2200 m au-dessus du niveau de la mer. Il convient aux zones de rusticité 7-10. Au Yunnan^{{{{0+}}}} (traduction automatique).

Original : A temperate plant. They are native to eastern Asia. Seeds are rarely formed in the lowland tropics. It is naturalised in S China. In Indonesia it grows up to 2,200 m above sea level. It suits hardiness zones 7-10. In Yunnan^{{{{0+}}}}.

- **Localisation :**

Asie, Australie, Cambodge, Canada, Chine, Îles Cook, Cuba, Timor oriental, Fidji, Haïti, Hawaï, Himalaya, Inde, Indochine, Indonésie, Japon, Corée, Malaisie, Îles Marshall, Micronésie, Mongolie, Myanmar, Nauru, Népal, Amérique du Nord, Inde du Nord-Est, Pacifique, Papouasie-Nouvelle-Guinée, PNG, Philippines, SE Asie, Singapour, Singapour, Slovanie, Taiwan, Tasmanie, Thaïlande, Timor-Leste, Tuvalu, États-Unis, Vanuatu, Vietnam^{{{{0+}}}} (traduction automatique).

Original : Asia, Australia, Cambodia, Canada, China, Cook Islands, Cuba, East Timor, Fiji, Haiti, Hawaii, Himalayas, India, Indochina, Indonesia, Japan, Korea, Malaysia, Marshall Islands, Micronesia, Mongolia, Myanmar, Nauru, Nepal, North America, Northeastern India, Pacific, Papua New Guinea, PNG, Philippines, SE Asia, Singapore, Slovenia, Taiwan, Tasmania, Thailand, Timor-Leste, Tuvalu, USA, Vanuatu, Vietnam^{{{{0+}}}}.

- **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)}}}.

- Nombre de graines au gramme : 240 ;

- Liens, sources et/ou références :

- Jardin! L'Encyclopédie : https://nature.jardin.free.fr/1108/allium_tuberosum.html ;

- Wikipedia :

- [https://fr.wikipedia.org/wiki/Ciboule_de_Chine_\(en_français\)](https://fr.wikipedia.org/wiki/Ciboule_de_Chine_(en_français)) ;

- [https://en.wikipedia.org/wiki/Allium_tuberosum_\(source_en_anglais\)](https://en.wikipedia.org/wiki/Allium_tuberosum_(source_en_anglais)) ;

- ⁵"Plants For a Future" (en anglais) : <https://www.pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Allium+tuberosum> ;

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-296861 ;

- "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=2409> ;

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

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

Altschul, S.V.R., 1973, *Drugs and Foods from Little-known Plants. Notes in Harvard University Herbaria*. Harvard Univ. Press. Massachusetts. no. 270 ; Anderson, E. F., 1993, *Plants and people of the Golden Triangle*. Dioscorides Press. p 202 ; Barrau, J., 1976, *Subsistence Agriculture in Melanesia*. Bernice P. Bishop Museum, Bulletin 219 Honolulu Hawaii. Kraus reprint. p 55 ; 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 98 ; Brown, D., 2002, *The Royal Horticultural Society encyclopedia of Herbs and their uses*. DK Books. p 114 ; Burnie, G & Fenton-Smith, J., 1999, *A Grower's Guide to Herbs*. Murdoch Books. p 24 ; Cheifetz, A., (ed), 1999, *500 popular vegetables, herbs, fruits and nuts for Australian Gardeners*. Random House p 113 ; Chen Xinqi, Liang Songyun, Xu Jiemei, Tamura M.N., *Liliaceae. Flora of China*. p 110 ; Chin, H. F., 1999, *Malaysian Vegetables in Colour*. Tropical Press. p 34 ; "Chinese Nutrition Journal", 2002, Vol 23(8) p 298 ; Crawford, M., 2012, *How to grow Perennial Vegetables*. Green Books. p 106 ; Creasy, R., 2000, *The Edible Asian Garden*. Periplus p 43 ; Cundall, P., (ed.), 2004, *Gardening Australia: flora: the gardener's bible*. ABC Books. p 128 ; Ethnobotany of Karbis. Chapter 4 in p 106 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 7 ; *Flora of China*. www.eFloras.org ; Foo, J.T.S.(ed), 1996, *A Guide to Common Vegetables*. Singapore Science Foundation. p 112 ; French, B., 1986, *Food Plants of Papua New Guinea, Asia Pacific Science Foundation* p 128 ; Gouldstone, S., 1983, *Growing your own Food-bearing Plants in Australia*. Macmillan p 188 ; *Hani Medicine of Xishuangbanna*, 1999, p 619 ; Hutton, W., 1997, *Tropical Herbs and Spices of Indonesia*. Periplus. p ; Hu, Shiu-ying, 2005, *Food Plants of China*. The Chinese University Press. p 315 ; Jacquat, C., 1990, *Plants from the Markets of Thailand*. D.K. Book House p 102 ; 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 ; Kang, Y., et al, 2012, *Wild food plants and wild edible fungi in two valleys on the Qinling Mountains (Shaanxi, central China) Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine*; 9:26 ; 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 1755 ; Larkcom, J., 1991, *Oriental Vegetables*, John Murray, London, p 71 ; 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 6 ; Liu, Yi-tao, & Long, Chun-Lin, 2002, *Studies on Edible Flowers Consumed by Ethnic Groups in Yunnan*. *Acta Botanica Yunnanica*. 24(1):41-56 ; Martin, F.W. & Ruberte, R.M., 1979, *Edible Leaves of the Tropics*. Antillian College Press, Mayaguez, Puerto Rico. p 105 ; McCollum, G.D., 1979, *Onions and allies*, in Simmonds N.W.,(ed), *Crop Plant Evolution*. Longmans. London. p 186 ; Miguel, E., et al, 1989, *A checklist of the cultivated plants of Cuba*. *Kulturpflanze* 37. 1989, 211-357 ; Norrington, L., & Campbell, C., 2001, *Tropical Food Gardens*. Blooming Books. p 62 ; *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 ; Rana, J.C. et al, 2011, *Genetic resources of wild edible plants and their uses among tribal communities of cold arid regions of India*. *Genetic Resources and Crop Evolution*. 59:135-149 ; Schneider, E., 2001, *Vegetables from Amaranth to Zucchini: The essential reference*. HarperCollins. p 297 ; Siemonsma, J. S. and Piluek, K. (Eds), 1994, *Plant Resources of South-East Asia No. 8 Vegetables*. Prosea Foundation, Bogor, Indonesia, p 80 ; Solomon, C., 2001, *Encyclopedia of Asian Food*. New Holland. p 95 ; Song, M., et al, 2013, *Traditional knowledge of wild edible plants in Jeju Island, Korea*. *Indian Journal of Traditional Knowledge*. 12(2) pp 177-194 ; Staples, G.W. and Herbst, D.R., 2005, *A tropical Garden Flora*. Bishop Museum Press, Honolulu, Hawaii. p 681 (Drawing) ; *Syst. veg.* 2:38. 1825 ; Tanaka, Y. & Van Ke, N., 2007, *Edible Wild Plants of Vietnam: The bountiful garden*. Orchid books. p 18 ; Teron, R. & Borthakur, S. K., 2016, *Edible Medicines: An*

Exploration of Medicinal Plants in Dietary Practices of Karbi Tribal Population of Assam, Northeast India. In Mondal, N. & Sen, J.(Ed.) Nutrition and Health among tribal populations of India. p 152 ; Terra, G.J.A., 1973, Tropical Vegetables. Communication 54e Royal Tropical Institute, Amsterdam, p 20 ; Thaman, R. R., et al, 1994, The Flora of Nauru. Atoll Research Bulletin No. 392. Smithsonian Institute p 55 ; Thaman, R. R, 2016, The flora of Tuvalu. Atoll Research Bulletin No. 611. Smithsonian Institute p 35 ; Thomson, G. & Morgan, W., (Ed.) 2001, Access to Asian Foods Newsletter, Vic Govt., Australia Issue 36 ; Tindall, H.D., 1983, Vegetables in the tropics. Macmillan p. 30 ; 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) ; 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 53 ; Vermeulen, N, 1998, The Complete Encyclopedia of Herbs. Rebo Publishers. p 38 ; Walter, A. & Lebot, V., 2007, Gardens of Oceania. ACIAR Monograph No. 122. p 223 ; Woodward, P., 1996, Garlic and Friends. The History, Growth and Use of Edible Alliums. Hyland House. p 61 ; Woodward, P., 2000, Asian Herbs and Vegetables. Hyland House. p 17 ; Zhang, L., et al, 2016, Ethnobotanical study of traditional edible plants used by the Naxi people during droughts. Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine. 12:39