

Oignon

Allium cepa L.

Amaryllidaceae

NOMENCLATURE

Français : oignon
Brezhoneg : ognon
English : onion
Español : cebolla

BOTANIQUE

L'oignon est une herbacée, bisannuelle, cultivée en annuelle, pouvant atteindre un mètre de hauteur. Ses feuilles sont cylindriques et creuses. Le bulbe, rond est parfois plus ou moins aplati. Les fleurs, petites de couleur blanche ou verdâtre, sont regroupées en ombelle sphérique au sommet de la tige et donnent des capsules contenant six graines noires. Chez certaines variétés, des bulbilles se développent à la place des fleurs.

L'oignon serait originaire de l'Ouest de l'Asie centrale. Un grand nombre de variétés différentes existent, adaptées aux différentes conditions de culture (température, humidité, qualité du sol, etc.) et bien sûr au goût des consommateurs qui varie de pays en pays.



ETHNOBOTANIQUE

L'oignon est consommé depuis la préhistoire. Dans l'Antiquité, la plante est très cultivée et de nombreuses variétés apparaissent. Il avait la réputation d'être un fortifiant et de donner de l'ardeur à la tâche.

L'engouement pour ce légume n'a pas faibli. On le retrouve dans toutes les cuisines du globe, cru ou cuit. Il entre aussi dans de nombreux remèdes en usage interne et externe sous forme de cataplasme.

La pelure d'oignon jaune sert à teindre les œufs dans toute l'Europe afin de fêter Pâques. Les Navajos utilisent les pelures des oignons rouges pour teindre la laine.



CHIMIE DES PRINCIPAUX CONSTITUANTS

Le bulbe d'oignon contient des sucres (10 à 40 % fructosane), du disulfure d'allyle et de propyle, du diphenylamine, des prostaglandines, de la glucokinine, de la quercétine, des vitamines et des sels minéraux.



PROPRIÉTÉ PHARMACOLOGIQUE

Le bulbe de l'oignon est un stimulant général et est apprécié comme diurétique, antirhumatismal, bactériostatique, antifongique, expectorant, digestif, vermifuge léger, antiagrégant plaquettaire et hypoglycémiant.

USAGE THÉRAPEUTIQUE ET POSOLOGIE

La consommation d'oignon est recommandée lors d'affections respiratoires et urinaires, de parasites intestinaux, de rhumatismes, de migraines et de diabète. Les cataplasmes de bulbes d'oignons écrasés sont utiles pour le soin des abcès, des furoncles et des panaris. Ici le bon sens fait la dose.

TOXICITÉ

Éviter une trop grande consommation d'oignon pendant l'allaitement. Il donne un goût particulier au lait.

