OIGNONS Allium cepa

and the extension with the agency according to a North Appendix

Classification botanique MARRIED CARLESTA CHARLESTA COMO GA

L'Oignon, Allium cepa, fait partie de la Famille des Liliaceae et de la Tribu des Allieae. Le genre Allium comprend envi-રાકાર કહ્યા કરાફા કાલુકા છે. આ પાતાના મોલાવાર કહેલાં તેવું આ લોકો જ માં આ લાકો માર્ચનો લીકો કે ઉંચ જેટલી છે છે ron 700 espèces connues. Allium cepa est divisé en plusieurs sous-espèces.

- Allium cepa cepa. C'est l'oignon commun.
- Allium cepa aggregatum. Cette sous-espèce comprend l'oignon-patate et les échalottes. supplied with a complete with the contract of the second of the second of the contract of the

L'oignon patate est également appelé "oignon sous terre". Il forme une demi-douzaine de bulbes plus ou moins arrondis et de couleur jaune cuivré. Il ne fleurit pas et se multiplie par caïeux.

L'échalote dont on connait deux types: l'échalote grise ou ordinaire et l'échalote de Jersey. L'échalote ordinaire se reproduit exclusivement par caïeux tandis que l'échalote de Jersey fleurit parfois en produisant des semences fertiles. C'est cependant, pour cette dernière, la multiplication par caïeux qui est la plus répandue.

- Allium cepa proliferum. Cette sous-espèce comprend l'oignon de Catawissa et l'oignon-rocambole.

L'oignon de Catawissa se caractérise par des tiges creuses qui se terminent par des étages de bulbilles (de un à trois étages). Les bulbilles sont de couleur violacée et on en trouve une demi-douzaine par étage. Ils sont consommés crus ou cuits. La plante est vivace. · 15、1930年,1930年,第二日本語 1942年(1942年)

L'oignon-rocambole est également appelé oignon d'Egypte. Ses tiges se terminent par un ou deux étages de bulbilles de couleur rouge cuivré. La plante est vivace mais beaucoup moins rustique et vigoureuse que la précédente. Elle fleurit parfois en produisant quelques semences qui sont sans doute stériles.

Histoire

L'oignon est sans doute originaire de l'Afghanistan, du Pakistan et de l'Iran. Il semble qu'il ait été important dans l'alimentation de l'antique Egypte (aux alentours de 2800 à 2300 avant Jésus-Christ). On a même retrouvé des graines dans une tombe Egyptienne datée à 3200 avant Jésus-Christ. C'est une plante très importante qui est cultivée maintenant sur toute la planète.

Rollinisation

Les oignons ont des fleurs parfaites (mâle et femelle) mais qui sont, cependant, incapables de s'auto-féconder. Ce sont des fleurs hermaphrodites et protandres. En effet, les étamines libèrent leur pollen avant que le stigmate soit réceptif. Les fleurs individuelles de l'ombelle globuleuse s'épanouissent progressivement pendant quatre semaines, avec un maximum durant la seconde semaine. Ainsi, pendant ce laps de temps, il y a toujours des étamines qui libèrent leur pollen et des stigmates et des styles qui sont réceptifs.

Il y a donc en majorité des pollinisations croisées. Les oignons sont pollinisés par les insectes et la présence de ces derniers est indispensable à la formation de belles plantes porte-graines. Afin de préserver la pureté variétale, il est conseillé d'isoler deux variétés d'oignons porte-graines d'une distance variant de 400 mètres à un kilomètre en fonction de l'environnement.

L'oignon peut se croiser avec l'oignon-rocambole ainsi que, parfois, avec des variétés de l'espèce Allium fistulosum. Il est donc indispensable de l'isoler complètement de ces plantes.