

Les bulbes

- **Ail**

L'Ail cultivé ou commun, *Allium sativum*, est une plante de la famille des Amaryllidacées. Il existe de nombreuses espèces sauvages cependant l'ancêtre de l'ail cultivé n'a pas été retrouvé. L'ail a son origine dans une région qui va de la mer Caspienne, à l'ouest, à la frontière de la Chine et du Kazakhstan (le croissant d'ail). Il y a 5000 ans, il était déjà cultivé, il s'est réparti dans tous les pays



sauf en Amérique. Christophe Colomb l'apporte en République dominicaine d'où il se disséminera vers l'Amérique du Sud et l'Amérique centrale, les mexicains l'apporteront en Amérique du Nord seulement au XIXe siècle.

Le bulbe ou *tête d'ail* se compose de caïeux ou gousses à odeur et goûts forts. Il est principalement employé comme condiment mais aussi en soupe. Il contient des composés sulfurés qui sont libérés

lorsque l'ail est coupé, broyé ou écrasé, l'alliine (une molécule inactive et inodore de l'ail) entre en contact avec un enzyme et se transforme en allicine, qui est la molécule responsable de l'odeur caractéristique de l'ail. Par la suite, l'allicine est transformée en d'autres composés sulfurés.

La production mondiale est de 16 millions de tonnes par an, les premiers producteurs sont la Chine, l'Inde et la Corée du Nord. La production européenne correspond à 2% de la production mondiale.

- **Oignon et échalote**



oignon



échalote



L'oignon, ou oignon (*Allium cepa*) est une plante herbacée bisannuelle de la famille des Alliées(Amaryllidacées) cultivée depuis longtemps comme plante potagère pour sa saveur, ses feuilles sont aussi mangées et comme condiment. Connu depuis l'Antiquité, il provient d'une espèce sauvage d'Asie centrale. Il est populaire en Europe au Moyen Âge et c'est Christophe Colomb qui l'a introduit en Amérique.

L'oignon potager est utilisé dans de très nombreuses recettes et existe en de nombreuses variétés, parmi lesquelles l'échalote.

L'oignon est un bulbe qui ne se divise pas contrairement à l'échalote.

La production mondiale est de 67 millions de tonnes, les **principaux producteurs mondiaux** sont la Chine, l'Inde et les Etats-Unis. Les plus grands producteurs d'oignon en Europe sont les Pays-Bas et l'Espagne.

Comme pour l'ail, on retrouve des composés sulfurés.

L'échalote *Allium cepa* var. *aggregatum* et *Allium oschaninii* est produite principalement par l'Indonésie et la Thaïlande.