



Allium cepa L.

Amaryllidaceae

Noms vernaculaires

Français : oignon

Mooré : djabá

Lyele : djabá



Médecine traditionnelle burkinabè

Les oignons sont surtout utilisés dans la préparation des sauces. La tradition recommande de consommer des oignons en cas de rhume et d'affection des bronches.

L'oignon est considéré comme fortifiant.

Botanique

L'oignon est une plante herbacée, vivace, cultivée. La plante entière peut atteindre 60 à 100 centimètres de haut et ses feuilles de couleur verte sont cylindriques et creuses. Le bulbe, rond, est parfois plus ou moins aplati. Les fleurs, petites (de 4 à 5 millimètres de large), de couleur blanche ou verte, sont regroupées au sommet de la tige. Les graines sont noires et petites, de 2 à 3 millimètres de large.

Cette plante serait originaire d'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.

Propriétés pharmacologiques

Le bulbe de l'oignon est un stimulant général et possède de nombreuses propriétés pharmacologiques. Il est reconnu comme diurétique, anti-rhumatismal, bactériostatique (qui stoppe la multiplication des bactéries sans pour autant les détruire), antifongique (qui permet de lutter contre les champignons), expectorant (qui facilite l'expulsion du mucus contenu dans les bronches), digestif, vermifuge léger, antiagrégant plaquettaire (qui limite la coagulation sanguine) et hypoglycémiant.

Usages thérapeutiques et posologie

Partie utilisée : bulbe.

Nous recommandons la consommation d'oignon dans la cuisine car il apporte des éléments essentiels (notamment des vitamines A, B, C et des sels minéraux).

Nous conseillons tout particulièrement la consommation d'oignons 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, tout comme l'application de son jus dans le soin des candidoses buccales. Ici le bon sens fait la dose.



Toxicité

L'oignon ne présente aucune toxicité.

