

# **Prévoir le temps en lisant dans les pelures d'oignon**

**Claude Gagnon**



Ozias LEDUC

*Les oignons rouges*, 1892

Huile sur canevas, 36,5 x 45,7 cm.

Photo: Clément & Mongeau. © Estate of Ozias Leduc/SODRAC, Montréal, 2003

**Quatrième année  
avril 2008**

## Prévoir le temps en lisant dans les pelures d'oignon

En mai 2004, avait lieu à Lausanne en Suisse, une exposition intitulée *Vols d'hirondelles et pelures d'oignon*, consacrée aux prévisions du temps à partir de l'observation des animaux et des plantes<sup>1</sup>. Ces coutumes, venues sans doute de la préhistoire, font encore partie de notre imaginaire. Et l'étude scientifique de ces croyances n'a jamais été faite, évidemment. On rapporte que si la chute des feuilles est tardive, si l'ail est difficile à peler, s'il y a beaucoup de noisettes, si les oignons ont plusieurs pelures épaisses, l'hiver sera long et froid. Ce rapport de causalité est à jamais invérifiable faute de statistiques scientifiques<sup>2</sup>.

La statistique « personnelle » offerte sur le site de Stéphane Fievet concernant les pelures d'oignon laisse songeur. En l'an 2000, les pelures du légume potager sous observation furent épaisses et donc signifiant un hiver froid. Mais l'hiver fut doux. Ce qui équivaut à 0 % de fiabilité pour cette année-là selon l'auteur de l'expérience. L'année suivante, les pelures n'étaient pas trop épaisses, signes d'un hiver normal et l'hiver fut doux; ce qui équivaut pour l'auteur à une fiabilité de 100 %. En 2003, la peau des oignons était normale, annonçant un hiver normal, l'hiver qui suivit fut plutôt froid, ce qui équivaut à 75 %. En 2007, les pelures furent moyennes, signe d'un hiver mitigé alors qu'il fut doux, on donne 25 % de fiabilité, etc. Ce seul exemple avec les oignons et l'hiver montre à quel point il est difficile, pour ne pas dire impossible, d'évaluer quantitativement une relation entre deux phénomènes naturels qui sont distincts.

Or, la moyenne statistique des indices de fiabilité, au long des neuf années compilées, se situe exactement à 50,5555 %. Ce résultat est tout de même étonnant dans la circonstance : la prévision serait valable une fois sur deux! Peut-on y lire un signe? Et s'il en était ainsi de toutes nos croyances dans le domaine? Car au fond, ce n'est pas de prévoir le temps dont il est question. Nous admettons tous la fiabilité des prévisions scientifiques météorologiques quotidiennes, malgré qu'elles ne soient pas toujours exactes. Mais dans l'observation des pelures d'oignon ou de la chute tardive des feuilles, il est question de prévisions saisonnières. Cette prévision à long terme présuppose que les différents éléments et organismes de la nature sont dans la relation que l'on appelle « sympathique » les uns avec les autres.

Cette croyance sur les relations sympathiques et intimes des différents organismes de la nature entre eux vient se greffer sur les croyances des dictons météorologiques. Et elle

---

<sup>1</sup> [http://www.zoologie.vd.ch/1\\_Actualite/Le\\_Matin\\_DCh/AcDCh16\\_05\\_04.html](http://www.zoologie.vd.ch/1_Actualite/Le_Matin_DCh/AcDCh16_05_04.html).

<sup>2</sup> Exceptionnellement, un site offre une compilation « personnelle » de statistiques de presque 10 années sur différents rapports de causalité dans l'observation supposée des phénomènes naturels : la verdure du chêne et la sécheresse de l'été, la floraison automnale et la rigueur de l'hiver, etc. : voir le site de Stéphane Fievet : <http://www.alertes-meteo.com/stephane/observations/nature/onatp.htm>.

échappe à son tour à toute statistique puisque, par définition, ces relations intimes ne sont pas accessibles à notre connaissance rationnelle. Les partisans de l'occultisme croient découvrir ces relations par la magie ou l'étude de livres magiques donnant des recettes pour retrouver ces relations secrètes entre les choses. Probablement que plusieurs magiciens verraient dans la statistique maison des pelures d'oignon un chiffre magique nous annonçant soit la Révélation suprême soit l'Avertissement de l'inaccessibilité!

Quoi qu'il en soit de ce rapport de sympathie supposé par tous les médecins des temps anciens, nous ne pouvons apparemment pas vérifier la causalité réelle entre la rigueur de l'hiver et le nombre ou l'épaisseur des pelures que va revêtir l'oignon pour l'affronter. Ce légume condimentaire originaire de la Perse, peut-être le plus ancien<sup>3</sup>, a agrémenté depuis l'Antiquité la nutrition de tous les peuples et fut utilisé par la médecine de toutes les civilisations. Christophe Colomb l'aurait introduit au Nouveau Monde.

Les usages médicaux de l'oignon sont multiples mais sa propriété anti-scorbutique est sa principale vertu thérapeutique connue depuis l'Antiquité<sup>4</sup>. Les différentes médecines du temps passé ont prêté au bulbe comestible d'innombrables vertus; on a vanté son pouvoir antiseptique, antiviral, anti-inflammatoire, expectorant, diurétique (cru), laxatif (cuit), antirhumatismal, stimulant circulatoire, hypoglycémiant, etc. Aujourd'hui, l'action thérapeutique multiple de l'oignon, loin d'être oubliée, est attestée par la science : «Les propriétés hypo-lipidémiantes de l'oignon sont bien établies et pourraient convenir pour la prévention des maladies cardiovasculaires. De nombreuses études sur son activité anti-plaquettaire sont en cours. La Commission Européenne et l'Organisation mondiale de la Santé reconnaissent l'efficacité de l'oignon pour traiter le manque d'appétit et pour prévenir l'athérosclérose »<sup>5</sup>.

## La quercétine

L'une des découvertes récentes concernant l'oignon potager, blanc, jaune mais surtout rouge, est la présence d'une grande quantité de quercétine, un flavonoïde jouissant d'une grande capacité antioxydante<sup>6</sup>. Un mot sur l'oignon rouge qui est plus sucré et plus fort mais plus rare, on conseille de le déguster crû car la cuisson l'affadit plus que les autres<sup>7</sup>. Avec la pomme, le thé vert, les agrumes, le vin et le brocoli, l'oignon est un légume parmi les meilleurs à consommer car « sa haute teneur relative en vitamines C, E et B (y compris la B12) et la provitamine A, en font un aliment indispensable à la croissance et à l'entretien de l'organisme entier »<sup>8</sup>. Mieux : on dit désormais que la consommation de

---

<sup>3</sup> Louis Lagriffe, *Le livre des épices, condiments et aromates*, Paris, Marabout, 1968, « L'oignon », p. 292.

<sup>4</sup> <http://www.idealiste.org/if/i/en/av/Materials/83570-192>. J'y puise une bonne partie de mon information sur les usages médicaux.

<sup>5</sup> *Ibidem*.

<sup>6</sup> <http://fr.wikipedia.org/wiki/Querc%C3%A9tine>.

<sup>7</sup> [http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche\\_composant/34/oignon.shtml](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/34/oignon.shtml).

<sup>8</sup> <http://www.idealiste.org/if/i/en/av/Materials/83570-192>.

20 g d'oignon frais, trois fois par jour, pourrait contribuer à faire baisser le taux de glucose sanguin et ainsi servir de traitement dans les cas de diabète<sup>9</sup>.

On a donc prêté à l'oignon non seulement une morphologie prévoyant la température mais aussi plusieurs types de guérison. Des maximes demeurent : « là ou passe l'oignon, les rhumatismes trépassent! ». Mais si on ne veut croire qu'à la science d'aujourd'hui, l'Organisation mondiale de la Santé affirme que l'oignon a bel et bien une fonction nutritive très importante doublée d'une fonction thérapeutique multiple. La quercétine qu'il transporte constitue un élément majeur de résistance à la fatigue, à l'usure et au vieillissement. C'était probablement l'effet antioxydant de la quercétine, inconnue alors, qui amenait Socrate à voir dans l'oignon un « optimiseur » de la force et du courage. Il ne répétait que ce que l'on disait à l'armée. Dans l'armée romaine comme dans beaucoup d'armées, l'oignon, à cause de cet effet supposé, fut une base alimentaire régulière pour les soldats<sup>10</sup>.

Pour ceux qui croient à la magie naturelle, voici ce qu'ils peuvent lire dans leurs pelures d'oignon. Laissons la parole à l'illustre Louis Lagriffe : « signalons qu'il (l'oignon) sert souvent dans les campagnes de baromètre pour prévoir, dès le 25 décembre, le temps pour l'année suivante. Nos paysans avisés enlèvent la partie charnue de l'oignon pour en faire 12 morceaux qu'ils placent l'un à côté de l'autre. Le premier correspond au mois de janvier, le second à février et ainsi de suite. Dans chaque morceau, ils mettent un peu de sel. Les écailles où le sel fond correspondent aux mois pluvieux, les autres aux mois secs »<sup>11</sup>.

D'où vient cette pratique d'« ognomancie »? Est-elle fondée ou si elle est pure fantaisie? Il ne s'agit plus d'une prévision saisonnière mais d'une prédiction annuelle, chacune des pelures de l'oignon devenant une page du calendrier pour former un authentique almanach vivant! Mais ici, plus que partout ailleurs, cette prévision pour ne pas dire cette prédiction risque ne jamais être sérieusement validée, même pas par l'éplucheur devin.

Peut-être que nous ne pouvons prévoir le temps qu'il fera la saison prochaine en comptant et en mesurant nos pelures d'oignon. Peut-être que nous ne saurons jamais s'il y a une réelle anticipation de la part du bulbe à pelures qui s'emmitoufle davantage contre un éventuel hiver rigoureux? Notre croyance personnelle invérifiable et les statistiques embryonnaires personnelles sont évidemment insuffisantes pour en permettre une idée claire. Mais nous pouvons certainement tonifier notre santé en mangeant souvent, cru comme cuit, ce bulbe de forte odeur, qui tire les larmes, corrompt l'haleine mais participe à prolonger éventuellement le nombre de nos saisons sur terre. À défaut de pouvoir prédire avec l'oignon, nous pouvons prévenir...

Claude Gagnon

---

<sup>9</sup> *Ibidem*.

<sup>10</sup> Louis Lagriffe, *op.cit.*, p. 294.

<sup>11</sup> *Ibidem*, p.296.