

Ciboulette (botanique)

Ciboulette



Allium schoenoprasum

Classification de Cronquist

| | |
|--------------------|---------------|
| Règne | Plantae |
| Sous-règne | Tracheobionta |
| Division | Magnoliophyta |
| Classe | Liliopsida |
| Sous-classe | Liliidae |
| Ordre | Liliales |
| Famille | Liliaceae |
| Genre | Allium |

Nom binominal

Allium schoenoprasum

L., 1753

Classification APG III

Classification APG III

| | |
|---------------------|----------------|
| Ordre | Asparagales |
| Famille | Amaryllidaceae |
| Sous-famille | Allioideae |



Ciboulette en fleur

La **ciboulette** ou **civette** (*Allium schoenoprasum* L.) est une plante aromatique de la famille des Liliacées ou Alliées, cultivée pour ses feuilles souvent utilisées comme condiment.

Noms communs: chiboulette, brelette. (*de*): *Schnittlauch*, (*en*): *chives*, (*es*): *cebollino*, (*it*): *erba cipollina*.

Culture



Vue rapprochée de la fleur

Multiplication le plus souvent par division des touffes, au printemps ou à l'automne. En culture commerciale, on la multiplie plutôt par semis en lignes espacées de 20 cm.

Récolte de 3 à 5 mois après la plantation. Elle se commercialise en frais sous forme de bottillons ou après préparation de type industriel (surgélation, lyophilisation, déshydratation).

Vivace, elle se cultive facilement en pot ou sur le rebord d'une fenêtre.

Coupez fréquemment pour stimuler la pousse des feuilles. Nettoyez fréquemment le plant de ses feuilles mortes.

Utilisation

Les feuilles fraîches sont utilisées, crues, ciselées, pour aromatiser les crudités, les salades, et diverses préparations culinaires. Cuites, elles entrent aussi dans certaines recettes, sauces, omelettes... La ciboulette est un des ingrédients de la cervelle de canut. La ciboulette séchée ou lyophilisée n'est pas à conseiller, car elle perd son goût^[1].

Les fleurs peuvent avantageusement être utilisées pour la décoration de salades ou même de plats en sauce, elles peuvent aussi se conserver au vinaigre comme les cornichons mais elles perdent alors leur couleur.

Liste des espèces et sous-espèces

Selon Catalogue of Life (4 juin 2012)^[2] :

- sous-espèce *Allium schoenoprasum* subsp. *gredense*
- sous-espèce *Allium schoenoprasum* subsp. *latiorifolium*
- sous-espèce *Allium schoenoprasum* subsp. *schoenoprasum*

Selon Kew Garden World Checklist ^[3] (4 juin 2012)^[4] :

- *Allium schoenoprasum* L. (1753)
 - sous-espèce *Allium schoenoprasum* subsp. *gredense* (Rivas Goday) Rivas Mart., Fern.Gonz.& Sánchez Mata (1986)
 - sous-espèce *Allium schoenoprasum* subsp. *latiorifolium* (Pau) Rivas Mart., Fern.Gonz.& Sánchez Mata (1986)
 - sous-espèce *Allium schoenoprasum* subsp. *schoenoprasum*

Selon NCBI (4 juin 2012)^[5] :

- sous-espèce *Allium schoenoprasum* subsp. *latiorifolium*
- sous-espèce *Allium schoenoprasum* subsp. *schoenoprasum*
 - variété *Allium schoenoprasum* var. *foliosum*

Notes et références

[1] « Certains prétendent que la ciboulette aurait encore du goût séchée ou lyophilisée ; nous ne faisons pas partie de ces crédules. » — (Jean-Pierre Coffe, *SOS Cuisine*, Paris, Éditions Stock, 2006)

[2] Catalogue of Life, consulté le 4 juin 2012

[3] <http://apps.kew.org/wcsp/home.do>

[4] Kew Garden « World Checklist », consulté le 4 juin 2012

[5] NCBI, consulté le 4 juin 2012

Liens externes

- Référence Belles fleurs de France (http://erick.dronnet.free.fr/belles_fleurs_de_france) : *Allium schoenoprasum* (http://erick.dronnet.free.fr/belles_fleurs_de_france/allium_schoenoprasum.htm) (fr) (consulté le 4 juin 2012)
- Référence Flora of North America (http://www.efloras.org/flora_page.aspx?flora_id=1) : *Allium schoenoprasum* (http://www.efloras.org/florataxon.aspx?flora_id=1&taxon_id=200027528) (en) (consulté le 4 juin 2012)
- Référence Flora of China (http://www.efloras.org/flora_page.aspx?flora_id=2) : *Allium schoenoprasum* (http://www.efloras.org/florataxon.aspx?flora_id=2&taxon_id=200027528) (en) (consulté le 4 juin 2012)
- Référence Flora of Pakistan (http://www.efloras.org/flora_page.aspx?flora_id=5) : *Allium schoenoprasum* (http://www.efloras.org/florataxon.aspx?flora_id=5&taxon_id=200027528) (en) (consulté le 4 juin 2012)
- Référence Kew Garden World Checklist (http://apps.kew.org/wcsp/prepareChecklist.do?checklist=selected_families@@090310320101429328) : *Allium schoenoprasum* (<http://apps.kew.org/wcsp/qsearch.do?page=quickSearch&plantName=Allium+schoenoprasum>) (en)
- Référence Catalogue of Life : *Allium schoenoprasum* L. (<http://www.catalogueoflife.org/col/search/scientific/genus/Allium/species/schoenoprasum/match/1/match/1>) (en) (consulté le 4 juin 2012)
- Référence Tela Botanica (France métro (<http://www.tela-botanica.org/page:eflore>)) : *Allium schoenoprasum* L., 1753 (<http://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-3203>) (fr) (consulté le 4 juin 2012)

- Référence Tela Botanica (La Réunion (<http://www.tela-botanica.org/page:bdnfm>)): *Allium schoenoprasum* L. (<http://www.tela-botanica.org/eflore/BDNFM/2006.01/nn/278>) ([fr](#)) (consulté le 4 juin 2012)
 - Référence Tela Botanica (Antilles (<http://www.tela-botanica.org/page:isfgm>)) : *Allium schoenoprasum* L. (<http://www.tela-botanica.org/papyrus.php?site=6&menu=135&flore=ANT&xslt=identitetaxon.xsl&servicexml=donneidentitestaxons.php&numclass=1&numnom=385>) ([fr](#)) (consulté le 4 juin 2012)
 - Référence ITIS : *Allium schoenoprasum* L. (http://www.cbif.gc.ca/pls/itisca/next?taxa=&p_format=&p_ifx=&p_lang=fr&v_tsn=42636) ([fr](#)) (+ version anglaise (http://www.itis.gov/servlet/SingleRpt/SingleRpt?search_topic=TSN&search_value=42636) ([en](#))) (consulté le 4 juin 2012)
 - Référence NCBI : *Allium schoenoprasum* (http://www.ncbi.nlm.nih.gov/Taxonomy/Browser/wwwtax.cgi?lin=s&p=has_linkout&id=74900) ([en](#)) (consulté le 4 juin 2012)
 - Référence GRIN (<http://www.ars-grin.gov/>) : espèce *Allium schoenoprasum* L. (<http://www.ars-grin.gov/~sbmljw/cgi-bin/taxon.pl?2369>) ([en](#)) (consulté le 4 juin 2012)
 - Référence uBio : *Allium schoenoprasum* L. (<http://www.ubio.org/browser/details.php?namebankID=467210>) ([en](#)) (consulté le 4 juin 2012)
 - La ciboulette et autres alliums dans la cuisine (http://www.deloulay.fr/html/conseils/conseil_detail.php?idconseil=33)
-

Sources et contributeurs de l'article

Ciboulette (botanique) *Source:* <http://fr.wikipedia.org/w/index.php?oldid=85318653> *Contributeurs:* Abrahami, Actarus Prince d'Euphor, Beeper, Cedrik20, Chandres, Cln-id, ComputerHotline, DocteurCosmos, Dujo, En rouge, Flo, Francois Trazzi, Jean-Jacques MILAN, Jean.claude, Jeffdelonge, Ji-Elle, Kelson, Kilom691, Kmoksy, Korrigan, LairepoNite, Leag, Liné1, Lucyin, Ludo29, Mirgolth, Orphaïos, Pixeltoo, Poulos, Rosier, Spedona, Stanlekub, Stemby, Symac, Zouavman Le Zouave, 28 modifications anonymes

Source des images, licences et contributeurs

Fichier:illustration Allium schoenoprasum0 clean.jpg *Source:* http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Illustration_Allium_schoenoprasum0_clean.jpg *Licence:* Public Domain *Contributeurs:* Prof. Dr. Otto Wilhelm Thomé

Image:Ciboulette.JPG *Source:* <http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Ciboulette.JPG> *Licence:* GNU Free Documentation License *Contributeurs:* Symac at fr.wikipedia

Fichier:Allium_schoenoprasum1.jpg *Source:* http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Allium_schoenoprasum1.jpg *Licence:* GNU Free Documentation License *Contributeurs:* Original uploader was Jean-Jacques MILAN at fr.wikipedia

Licence

Creative Commons Attribution-Share Alike 3.0 Unported
[//creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0/](http://creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0/)
