


FICHE TECHNIQUE	
NOM SCIENTIFIQUE	Allium schoenoprasum
NOM COMMUN	Ciboulette, civette, cive, fausse échalote
FAMILLE	Alliacées
GROUPE	Bulbes



1. Classification
Plantes condimentaire de la même famille que le poireau et l'oignon
2. Description
Plante vivace à feuilles cylindriques et creuses. Plante formant un groupe dense avec de nombreux petits bulbes. Hauteur : 15 à 25 cm.
3. Exigences
<u>Rusticité</u> : Bonne
<u>Situation</u> : Plein soleil ou mi-ombragé
<u>Sol</u> : Bien drainé, fertile, pas de fumure organique fraîche
4. Multiplication
<ul style="list-style-type: none"> - Semis en pleine terre en mars-avril puis division en septembre - Semis en serre en toutes saisons pour culture en pot - Par division au printemps
5. Culture
<ul style="list-style-type: none"> - Distance de plantation : 25 X 25 cm. - Recouper à 3–4 cm. Du sol, 4 à 5 fois par an, si usage culinaire - Apporter une fumure organique bien décomposée en été - Eviter un excès d'azote - Sarclages et binages
6. Maladies – Parasites
<ul style="list-style-type: none"> - Pourriture grise en sol trop compact et humide - Parfois du mildiou

- Mouche de l'oignon
- Puceron

7. Utilisations

Culinaires : Apporte une douce saveur d'oignon en cuisine. N'utiliser que des feuilles fraîches.
(Salades, omelettes, crudités, potages, ...)

Décoratives : Plantée en bordure, ses fleurs d'un rose délicat enjoliveront le potager.

8. Divers

Pour avoir de la ciboulette toute l'année, il suffit de rentrer des plantes en pots en hiver et de les placer à une température de 15 à 20° C. max., devant une fenêtre (couper le feuillage régulièrement).