

Ciboulette

De Jardin - Bio



Famille : Alliacées

Nom latin : *Allium schoenoprasum*

Cette herbe fine facile à cultiver est délicieuse crue ou cuite. Ses nombreuses feuilles creuses forment un tube vert légèrement bleuté dont la saveur est à mi-chemin entre l'ail et l'oignon. Déjà au Moyen Âge, on appréciait les vertus culinaires de la ciboulette. Le plant vivace, rustique en zone 3, atteint jusqu'à 40 cm de haut.

Jardinons

Semis

Germination :	Demande une expérience utile
Profondeur :	1 cm
Température :	18° - 22° C
Temps de germination :	5 - 12 jours
Type de semis :	Semis à l'intérieur ou à l'extérieur
Technique de semis :	En poquet

Culture

Culture :	Facile à cultiver
Température de culture :	5° - 14° C
Transplantation :	Facile
Distance entre les plants :	20 cm
Distance entre les rangs :	30 cm
Temps de maturation :	90 jours
Luminosité :	Plante de soleil

Suite

De Jardin - Bio

Permaculture

Zone de rusticité :	3B
Luminosité :	Plante de Soleil
pH du sol :	pH peu acide
Texture du sol :	Sol meuble (limoneux)
Humidité du sol :	Sol frais et bien drainé
Fertilité du sol :	Plante peu exigeante en compost à dominance bactérienne

Plante bon voisinage

Carotte, céleri, concombre, tomate

Plante mauvais voisinage

Ail, chou, chou de Bruxelles, chou-fleur, oignon, fève, haricot, piment, pois, poivron

Conseil horticole

Culture : L'arrosage doit être effectué lorsque la surface du terreau a bien séché. En pot, arroser plus fréquemment.

Récolte : Environ 4 récoltes sont conseillées durant la saison. Pour la consommation, couper les fleurs dès leur apparition.