

# 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.