

# Ciboulette

*La ciboulette, superbe plante aromatique, se plaît dans le potager, jardin, terrasse et balcon. C'est une herbe indispensable pour relever nos plats cuisinés. Très facile à cultiver, elle possède, en outre, des vertus apéritives et digestives.*



## Sommaire

- En résumé .....
- Espèces et variétés .....
- Semis et plantation .....
- Idées d'associations .....
- Culture et entretien .....
- Maladies, nuisibles et parasites .....
- Récolte .....
- Multiplication .....
- Conseils écologiques .....
- Un peu d'histoire...

# Ciboulette en résumé

---

## Dénomination

Nom(s) commun(s) Ciboulette, Civette, Brelette

---

Nom(s) latin(s) *Allium schænoprasum*

---

Famille Alliacées

---

Type de plante

## Esthétique

Couleur des feuilles 

---

Couleur des fleurs 

---

Végétation Vivace

---

Feuillage Semi-persistant | Caduc

---

Hauteur à maturité 0,15 à 0,60 m

---

Largeur à maturité 0,15 à 0,20 m

---

## Jardinage

Entretien  Facile

---

Besoin en eau  Moyen

---

Croissance Normale

---

Multiplication Semis | Division

---


Résistance au froid  Résistante (rustique)

---

Anti-insectes Pucerons

---

## Emplacement

Exposition  Soleil  Mi-ombre

---

Utilisation Balcon ou terrasse | Massif ou bordure | Potager

---

Plantation Pleine terre | Bac, pot ou jardinière

---

Type de sol Humus ou terreau

---

PH du sol Sol neutre

Humidité du sol Sol drainé

Climat



### Plantation ou semis

mars	avril	mai
juin	juil.	août
sept.	oct.	nov.
déc.	janv.	fév.

### Floraison

mars	avril	mai
juin	juil.	août
sept.	oct.	nov.
déc.	janv.	fév.

### Récolte

mars	avril	mai
juin	juil.	août
sept.	oct.	nov.
déc.	janv.	fév.

### Taille

mars	avril	mai
juin	juil.	août
sept.	oct.	nov.
déc.	janv.	fév.

La ciboulette possède des feuilles fines odorantes, au parfum très délicat. Ses fleurs en forme d'ombelles sphériques sont de couleur rose violacé. De croissance moyenne, sa floraison s'étale de la fin du printemps à l'été, selon le climat.

Très rustique, **elle supporte des températures jusqu'à -20 °C.**

En cuisine, cette plante aromatique agrémenté les salades, les crudités, les soupes, les sauces, les fromages, les omelettes.

De surcroît, la ciboulette dispose de propriétés digestives et apéritives, elle est riche en vitamine A, B et C et contient des sels minéraux.

**Attention :** seules les feuilles et les fleurs de la ciboulette sont à déguster, car le bulbe n'est pas comestible. De plus, elle est peut être toxique pour les animaux, notamment les chats et les chevaux.

# Ciboulette, espèces / variétés

## *Allium schoenoprasum*



- **Nom commun** : Ciboulette commune, civette
- **Parfum** : Saveur douce ressemblant à l'oignon.
- **Hauteur** : 0,25 à 0,60 m
- **Qualités** : La plus cultivée en France. Floraison violette ou blanche selon les cultivars (juin-juillet). Feuillage persistant.

## *Allium tuberosum*



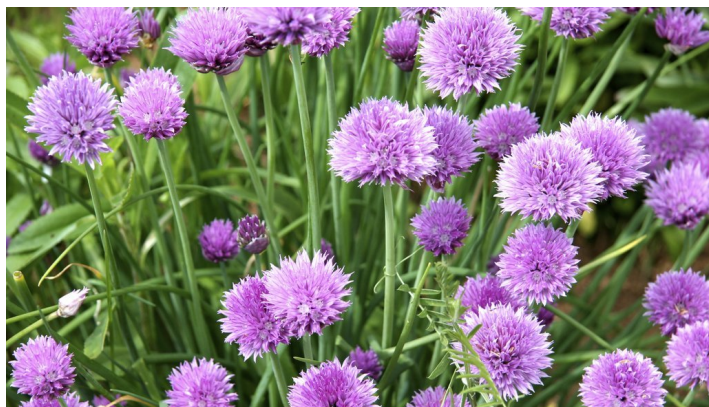
- **Nom commun** : Ciboulette chinoise, ciboulette tubéreuse, ail tubéreux, ail de Chine, civette chinoise
- **Parfum** : Goût d'ail.
- **Hauteur** : 0,30 à 0,50 m
- **Qualités** : Feuillage caduc. Fleurs blanches en étoile (août à octobre).

## *Allium fistulosum*



- **Nom commun** : Ciboule, cive, oignon d'Espagne
- **Parfum** : Feuille cylindrique creuse, plus grosse que celle de la ciboulette. Saveur fine.
- **Hauteur** : 0,40 m
- **Qualités** : Forme des touffes sans bulbe. Floraison blanche de juin à septembre.

# Semis et plantation de la ciboulette



## Où planter la ciboulette ?

La ciboulette aime un sol frais, souple, fertile et consistant. Elle apprécie une situation en plein soleil, même si elle s'accommode de la mi-ombre. Redoutant l'excès d'humidité, elle préfère les climats tempérés.

On peut la planter :

- sur le rebord d'une fenêtre ;
- en jardinière, en pot, sur les balcons ou sur les terrasses ;
- pour orner un massif, une bordure ou des allées ;

- au jardin et au potager, c'est l'alliée du jardinier, car **elle protège les légumes et rosiers des pucerons** et de la maladie des taches noires :
  - C'est la plante compagne de la [carotte](#), du [céleri](#), du [concombre](#), du [cornichon](#), de la [tomate](#) et du rosier.
  - La ciboulette ne s'entend pas avec l'[ail](#), les [choux](#), l'[échalote](#), la [fève](#), le [haricot](#), l'[oignon](#), le [piment](#), le [pois](#) et le poivron.

## Semer la ciboulette

- **Semez les graines de ciboulette en place d'avril à mai** (hors gel). La ciboulette chinoise peut être semée en septembre-octobre pour une récolte au printemps.
- Vous pouvez aussi réaliser les semis sous abri, serre ou châssis toute l'année.
- Tracez un sillon de 1 à 2 cm de profondeur à l'aide d'une serfouette.
- Recouvrez le semis d'une fine couche de terre.
- Arrosez en pluie fine et conservez la terre humide jusqu'à la levée, deux semaines après environ.



**Bon à savoir :** l'opération est la même pour les semis en pépinière qui sont à mettre en place à l'automne.

## Planter la ciboulette

Vous pouvez planter les plants vendus en godets **du printemps jusqu'à l'été**.

- Labourez bien votre terre et éliminez mauvaises herbes et cailloux.

- Trempez les mottes dans un récipient d'eau pour bien les humidifier avant la plantation.
- Installez les plants en les espaçant de 30 cm environ.
- Arrosez en pluie fine.

Pour la culture sur un balcon ou une terrasse, rempotez les plants en godets dans des pots en terre cuite de préférence et de 20 cm de diamètre environ. Utilisez de la terre de jardin mélangée à un peu de terreau.

## Idées d'association



### Thym

Bordez les allées du potager avec la ciboulette et du serpolet.



### Hakonechloa

En pot, mariez-la avec la belle graminée au feuillage doré: Hakonechloa macra "Aureola".



### Blette

Au potager, intercalez la ciboulette avec des rangs de légumes comme des blettes.



### Fenouil officinal

Le duo avec le fenouil, surtout pourpre est agréable à l'oeil et aux papilles.

## Culture et entretien de la ciboulette



La ciboulette est facile d'entretien :

- Supprimez les fleurs dès leur apparition afin d'éviter la formation de graines qui épuise la plante, à moins que vous ne souhaitiez conserver les fleurs pour la

décoration. Dans ce cas, coupez-les sur la moitié de la touffe et conservez celles de l'autre moitié.

- **Arrosez en cas de sécheresse uniquement.** En cas de culture en pot, ne laissez pas l'eau stagner dans la soucoupe pour ne pas faire pourrir les bulbes.
- Désherbez, binez et sarcliez pour aérer la terre.
- Une fois par mois, rabattez<sup>1</sup> les tiges à quelques centimètres du sol pour aider la touffe à se régénérer.
- Prévoyez un apport de fumier ou de compost décomposé à l'automne.
- La ciboulette est rustique, toutefois on peut la protéger de l'hiver par un tunnel, un châssis ou un paillage pour les régions au climat doux, afin de la récolter toute l'année.

# Maladies, nuisibles et parasites

---



La ciboulette redoute la chrysomèle et la mouche de l'oseille ainsi que le jaunissement des feuilles en cas d'excès d'humidité :

- La chrysomèle se manifeste par l'apparition de larves noirâtres qui dévorent les feuilles. Ramassez-les à la main.
- La mouche de l'oseille dépose ses larves sur les feuilles. Celles-ci creusent des galeries et les font mourir. Coupez et brûlez les plants malades.

## Récolte

---

Suivant les régions, **on peut récolter les feuilles toute l'année** et au fur et à mesure des besoins.

La ciboulette se consomme plus particulièrement fraîche. Toutefois, on peut la faire sécher, mais ses feuilles perdent alors un peu de leur arôme.

## Multiplication de la ciboulette

---

On peut multiplier la ciboulette par semis, plantation ou **division des touffes**. Tous les trois ans, en octobre, déterrez les touffes et divisez-les en plusieurs éclats pour permettre à la plante de se régénérer. Replantez immédiatement.

Il est également possible de laisser la ciboulette monter en graine afin qu'elle se ressème naturellement. Mais dans ce cas, la production de feuilles sera faible.

## Conseils écologiques

---

En cas d'attaque de limaces ou d'escargots, émiettez quelques coquilles d'œuf près des plantes pour ralentir leur progression.

Pour préparer une décoction de prêle :

- Récoltez cette plante dans la nature et faites la sécher.
- Mélangez 50 g de prêle pour 1 L d'eau.
- Laissez macérer pendant 2 ou 3 h.
- Portez la décoction à ébullition.
- Laissez refroidir et filtrez le mélange.

- Diluez à 20 % et pulvérisez sur le feuillage.
- Renouvelez une fois par semaine.

**Bon à savoir :** il est possible de conserver ce mélange durant quelques semaines à l'ombre et au frais mais il reste conseillé de le préparer juste avant la pulvérisation. N'utilisez pas de récipient en métal oxydable.

## Un peu d'histoire...

---

La ciboulette, de la famille des Alliées, est originaire d'Orient. Cette jolie vivace bulbeuse est cultivée depuis

l'Antiquité en Asie. Elle y était réputée pour ses propriétés médicinales, on s'en servait notamment pour combattre les poisons et les pertes de sang.

En France, elle serait apparue aux alentours du VIII<sup>e</sup> siècle mais ne devient vraiment répandue pour ses qualités gustatives qu'au XVI<sup>e</sup> siècle.

## Plantes du même type

---



**Pissenlit**



**Criste marine**



**Mâche**



**Tomate-cerise**

- 
1. Rabattez : Couper très court.





## Trouvez enfin la plante qu'il vous faut

parmi plus de 1000 fiches plantes

[Trouver une plante](#)

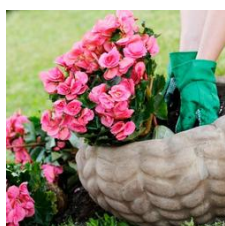
[www.ooreka.fr/plantes](http://www.ooreka.fr/plantes)

## Autres articles pouvant vous aider :



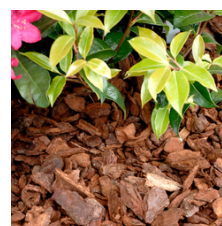
Faire un semis en intérieur

■ Débutant  
🕒 Plusieurs semaines



Comment repoter une plante

■ Débutant  
🕒 Quelques minutes



Faire un paillage

■ Débutant



Comment multiplier les plantes par division

■ Débutant



© Fine Media, 2019

Ooreka est une marque de Fine Media - 204, rond-point du Pont de Sèvres - 92649 Boulogne-Billancourt cedex

**Ce document est la propriété exclusive de Fine Media.**

Vous pouvez partager ce document gratuitement en l'état mais vous ne pouvez pas le modifier, le revendre ou en utiliser tout ou parties des textes et images sans autorisation explicite de la part de la société Fine Media.

Pour toute question : [www.ooreka.fr/contact](http://www.ooreka.fr/contact)