La ciboulette : culture, entretien et récolte



La ciboulette est un incontournable des aromatiques. Elle saupoudre les salades, les poissons et les omelettes.

Nom latin

Allium schœnoprasum

Noms communs

Ciboulette, Civette, Brelette

Famille

Alliacées

Type

Vivace

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.**

Lors de vos promenades dans la campagne, vous pourrez remarquer dans les prés, dans les sols secs ou en bord des chemins des touffes de **ciboulette sauvage** parmi les herbes => Elles sont presque **identiques à la ciboulette de votre jardin,** c'est à **dire tiges cylindriques et creuses bien érigées, d'un vert soutenu plus foncé** que l'herbe et **odeur caractéristique entre l'ail et l'échalote lorsqu'elle est froissée.**

La ciboulette sauvage est-elle saine à manger?

Alors que la ciboulette sauvage a toujours **été utilisée en médecine.** Maintenant, elle est utilisée en cuisine pour **son goût d'oignon** frais et sa **douce saveur légèrement aillée.** Ce dernier paramètre vous assure qu'il s'agit bien de ciboulette sauvage, **tout à fait comestible**, comme celle cultivée. La ciboulette sauvage **est plus aromatique** que celle des jardins mais elle est **moins vigoureuse.**
Elle constitue l'atout majeur du **fromage blanc aux fines herbes**, et elle est incontournable dans **les omelettes, les farces, les pâtés aux herbes, les sauces, etc.** Elle s'utilise fraiche, finement ciselée.
Si vous trouvez qu'elle envahit un peu trop votre pelouse, vous n'aurez d'autre choix que d'arracher délicatement l'ensemble des bulbilles.

Attention ! Aux coupes de ciboulette cultivée montée à graines : si vous les mettez sur votre tas de tonte et que vous utilisez celui-ci pour pailler vos arbustes, vous allez contribuer à disséminer la ciboulette "sauvage" un peu partout dans votre jardin d'ornement !

Culture de la ciboulette des jardins

Sol : frais, riche, drainé
Exposition : ensoleillée, mi-ombre
Multiplication : semis, division
Arrosage : régulier
Plantation : de mars à octobre
Récolte : d'avril à novembre
Rusticité : jusqu'à **-20°**

Semis

Elle se sème sous abri tout au long de l'année.

En pleine terre, il faut attendre mi-avril, une fois tout risque de gelée écarté.

- Creusez des sillons d'un centimètre de profondeur.
- Placez vos graines dans le sillon en les espaçant de 15 cm.
- Recouvrez d'une légère couche de terre avant d'arroser en pluie fine.
- Gardez la terre humide jusqu'à la levée.
- La ciboulette chinoise peut être semée en septembre-octobre pour une récolte au printemps.

Plantation

On peut planter la ciboulette en jardinière, en massif, au potager ou bien en bordure.

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.

- Installez les plants en les espaçant de 30 cm environ.
- Faites tremper la motte dans une bassine d'eau le temps de préparer la plantation
- Creusez un trou légèrement plus large et plus profond que la motte
- Ajoutez un peu de compost à votre terre de jardin
- Mettez la motte dans le trou
- Rebouchez, tassez et arrosez

Entretien

- Pour favoriser l'apparition de feuilles, **coupez systématiquement les fleurs dès leur apparition**.
- Une fois bien installée, la ciboulette ne demande presque pas d'arrosage. On arrose seulement une fois que la terre a bien séché et lors de fortes chaleurs.
- En pot, ne laissez pas l'eau stagner dans la soucoupe.
- **Il est recommandé de couper la ciboulette à ras toutes les 4 à 6 semaines, afin de recréer de nouvelles feuilles**.
- En automne, elle apprécie un apport de compost.

Récolte

Les feuilles se récoltent à tout moment, 3 mois après le semis, en les coupant au ras du sol.

Conservation

- Evitez de la sécher, au risque de perdre toute sa saveur.
- Préférez plutôt la congeler, vous pourrez la consommer à tout moment.

Maladies

La ciboulette n'est pas fragile et ne connait pas vraiment d'attaques de maladies.

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.

Associations favorables

Les rosiers, radis, carotte, haricot, laitue, oignon, poireau, pois, tomate, cerfeuil, persil

Association défavorable

Elle n'appréciera guère la proximité des betteraves.

Quelques variétés

‘Allium schoenoprasum’ Saveur douce ressemblant à l'oignon => La plus cultivée en France. Floraison violette ou blanche selon les cultivars (juin-juillet). Feuillage persistant.

‘Allium tuberosum’ Ciboulette chinoise => Goût d'ail => Feuillage caduc => Fleurs blanches en étoile (août à octobre)

‘Allium fistulosum’ Ciboule, cive, oignon d'Espagne => Feuille cylindrique creuse, plus grosse que celle de la ciboulette => Saveur fine => Forme des touffes sans bulbe => Floraison blanche de juin à septembre.



Bonne culture

Fiche : 2020 JDN jardins du nord

Pour en parler sur le forum : https://www.jardins-du-nord.fr/viewtopic.php?f=42&t=10226

Photo : Eveliotis