Ciboule commune 200 graines

En savoir plus:

Nous vous proposons 2 variétés de ciboules:

Les bulbes de la ciboule commune **sont peu marqués** (20 à 25 mm). Ses longues feuilles vert foncé sont cylindriques et creuses.

- La ciboule commune blanche:

La ciboule que l'**on nomme** aussi **cive** ou même **échalote verte** est un délicieux légume mais aussi une plante aromatique au **goût bien prononcé**. De culture facile elle fait partie de la même famille que celle de l'ail, de l'oignon ou de l'échalote.

- La ciboule commune rouge:

Cette plante condimentaire, rustique et **très productive** est assez voisine de l'oignon, mais forme un renflement bulbeux très allongé, **rouge et cuivré**. Parfois appelée "Cive", **la ciboule commune rouge a une saveur plus prononcée** que celle de la ciboule blanche hâtive. Cette plante peut atteindre une hauteur de 30 cm.

Quand semer les ciboules ?

La ciboule se sème dès l'arrivée du printemps **de mars à avril**. Vous pouvez **aussi** procéder au semis **dans le courant d'août-septembre afin de pouvoir récolter tôt dans la saison**.

Découvrir les conseils de Fabien ? Scannez le QR code ci-contre pour retrouver une série de vidéos conseil, les actualités du moment, les travaux du mois, ... et bien d'autres informations utiles quel que soit votre niveau.

Semez en place, au soleil, sur des rangs espacés de 20 cm. **Après éclaircissage**, ne conservez qu'un pied tous les 10 cm.

Comment entretenir la cive ?

Bien que **vivace**, la ciboule est **cultivée** comme une **plante potagère bisannuelle**. Au début du printemps, vous pourrez diviser la touffe pour régénérer les pieds, ce qui permettra d'obtenir de nouveaux plants. La plantation des nouveaux pieds se fait en respectant une distance de 10 cm sur le rang.

Il faut attendre environ **trois mois après le semis de printemps pour récolter les premières feuilles** de ciboule. Entre-temps, quelques binages autour des plants pour garder le sol propre et frais suffiront à son bien-être.

Attention, la floraison épuise les plants, supprimez les fleurs dès leur apparition.

Récolter ce légume -aromate

La **récolte de la ciboule** commence **au début de l'été**. Il suffit simplement de couper les feuilles en fonction de vos besoins

Nous vous conseillons de couper tout le feuillage trois ou quatre fois chaque été, pour que le pied produise des tiges plus fraîches et plus parfumées. Vous éviterez ainsi que des tiges jaunissent et fanent.

Les meilleurs compagnons de la ciboule sont la carotte, le céleri, le concombre, le cornichon, le rosier et la tomate.

Conservation de la ciboule

Il est possible de **conserver les feuilles de ciboule** lorsque vous procédez à la taille complète du pied. **Lavez-les à l'eau claire et faites-les sécher** en les étalant sur un linge. Rangez-les ensuite avec précaution dans un sachet de congélation et **placez-les dans le congélateur**.

A propos des ciboules

La ciboule, ***Allium fistulosum*** (et non la ciboule de Chine : Allium tuberosum), est une **plante vivace condimentaire** appartenant à la même famille que la ciboulette : les Alliacées. Les parties aériennes ressemblent fortement à celles de l'oignon : les nombreuses feuilles longues, cylindriques et creuses, sont de couleur vert. Les fleurs blanc-crème apparaissent au printemps de la deuxième année, regroupées en une ombelle serrée, bien ronde. Contrairement à l'oignon, la ciboule ne forme pas vraiment un bulbe, mais seulement un léger renflement. **La ciboule commune a des vertus médicinales** ; elle est, notamment, **antibactérienne, antiseptique et diurétique**.

Encore des questions à propos des ciboules?

Graines & Semences, **leader en vente en ligne de graines de qualité** , est à votre service pour

toute question ou précision. Contactez notre service clients sans engagement. Nous sommes là pour vous aider.

Caractéristiques:

Type de graines	Graines reproductibles et non traitées
Nom botanique (latin)	Allium fistulosum
Synonyme	Cive - échalote verte
Famille botanique	Alliacées
Type de plantes	Légume - aromatique
Exposition	Soleil
Hauteur	30 cm à 40 cm
Couleur	En fonction de la variété choisie
Nombre de graines par gramme (+/-)	400
Mois de semis et plantation	Septembre, Mars, Avril, Mai, Juin, Octobre
Mois de récolte	Janvier, Février, Mars, Avril, Mai, Juin, Juillet, Août, Septembre, Octobre, Novembre, Décembre

Description courte:

Entre l’oignon et la ciboulette !

D'une **saveur plus douce que l'oignon**, la ciboule, **également appelée cive**, est **une plante** aromatique **que vous apprécierez avoir dans votre potager**, tant pour sa **facilité de culture** que pour l'**abondance de sa récolte**. Côté saveur, la ciboule rappelle l’oignon (partie blanche ou rouge, selon la variété) ou la ciboulette (partie verte) et **se consomme crue ou cuite**.