



Culture et entretien de : La ciboule ou cive de St Jacques



Proche de la ciboulette, de l'oignon et de l'échalote, la ciboule, ou cive, est cultivée pour ses feuilles aromatiques. Elle fait partie des plantes dont la culture est recommandée dans les domaines royaux par Charlemagne dans le capitulaire De Villis.

Nom botanique

Allium fistulosum

Nom(s) commun(s)

Ciboule, Cive, oignon d'Espagne, chiboule ou ail fistuleux

Type de plante

Famille : Liliacées

Type : vivace

Couleur : fleurs blanches

Floraison : juillet à septembre

Semis : oui

Bouture : non

Plantation : printemps

Récolte : été

Hauteur : 30 à 40 cm

Description

La ciboule forme des touffes de 40 cm de haut.

- Feuilles cylindriques et creuses, vert foncé légèrement bleutées.
- Inflorescence en ombelle de forme sphérique.
- Fleurs mauves.
- Racines un peu renflées en bulbes allongés, légèrement asymétriques, blancs ou roses.



Culture

Sol : frais et meuble

Multipliation : par semis en place au printemps - par division de touffes en automne

Exposition : Ensoleillée

Entretien : Facile

Besoin en eau : Moyen

Emplacement et association favorable

La ciboule fera un bon compagnonnage auprès des carottes **mais elle nuira à la bonne croissance des légumineuses**. Elle peut trouver sa place, avec juste quelques pieds, dans une bordure quelconque.

Division de la plante

Si vous avez déjà des plants, la ciboule vous permet de les multiplier facilement

- Déterrez une touffe de ciboule avec un maximum de racines.
- A l'aide d'un bon coupe de bêche, coupez-la en deux (ou plus).
- Replantez-les nouvelles touffes en les espaçant d'au moins 20cm.
- Arrosez régulièrement pour faciliter la reprise.

Entretien

Désherber et biner de temps en temps, rien de très compliqué. Arroser seulement si le temps est sec. **Certaines espèces sont sensibles aux excès d'eau**.

Besoin en eau de la ciboule

Les besoins en sont moyens.

Signes d'un manque d'eau

Un manque d'eau peut freiner ou arrêter la croissance de la plante. En terrain trop humide, elle risque de pourrir.

Qualité de l'eau pour l'arrosage

Privilégier l'eau de pluie, mais l'eau du robinet convient aussi.

Fréquence des arrosages

Arroser sans excès quotidiennement dans les quinze jours qui succèdent le semis (jusqu'à la levée) et dans la semaine qui suit un repiquage. Le reste du temps, n'arroser qu'en cas de sécheresse, le soir de préférence, de manière à maintenir le sol frais.

Récolte

Prélever les feuilles au fur et à mesure, en fonction des besoins.

Plusieurs choix possibles,

- Coupez les tiges le plus près du sol, en laissant le bulbe. De nouvelles tiges repousseront rapidement.
- Les feuilles de ciboule se congèlent facilement. Il faut les laver, les couper puis les congeler dans de petits sacs plastiques.

Rotation des cultures

La ciboule commune est vivace. **Elle peut rester en place 3 années.** Elle **devra attendre 3 à 4 années** avant d'être cultivée à nouveau au même endroit.

Maladies et ravageurs

La ciboule est plutôt résistante. Elle peut cependant être sujette à des attaques de **la mouche de l'oignon ou de la teigne du poireau.**

Variétés

*Il existe trois variétés cultivées d'*Allium fistulosum*,*

- **La ciboule commune rouge**, type le plus courant
- **La ciboule blanche**, plus hâtive, à saveur moins prononcée
- **L'oignon tige (ou oignon-poireau)**, qui ne forme pas de bulbe et ressemble plutôt à un poireau.

Utilisations

Elle s'utilise souvent en entier (feuilles et bulbe) hachée ou émincée, sous forme de condiment ou en remplacement de l'oignon dont le goût est plus fort. Elle est souvent cuite - brièvement - mais peut être utilisée crue (notamment les feuilles) pour parfumer un plat en fin de cuisson comme on le ferait avec la ciboulette. Elle s'utilise pour les salades, plats sautés, soupes, etc.



Bonne culture

Fiche :  2021 JDN © jardins-du-nord.com

Pour en parler : [ici](#)

Photos : du net