



jardins du nord



La ciboule ou cive : plantation, culture et variétés



Elle fait partie des plantes dont la culture est recommandée dans les domaines royaux par Charlemagne dans le capitulaire De Villis (fin du VIII^e ou début du IX^e siècle)

Nom latin

Allium fistulosum

Nom commun

Cive, ciboule, oignon d'Espagne, chiboule ou ail fistuleux.

Famille

Amaryllidacées (ex. Liliacées)

Comment la différencier de la ciboulette ?

La petite ciboulette et sa grande sœur, la ciboule, se cultivent de la même façon. Vivaces, bien rustiques, elles forment de ravissantes touffes de feuilles cylindriques et creuses.

Leur différence, c'est leur taille : la ciboulette mesure entre 20 et 30 cm, tandis que la ciboule, aux tiges plus larges, peut atteindre 60 cm de hauteur.

La feuille de la cive de Saint-Jacques est plate.

La culture

Sol : fertile et frais mais pas trop humide

Exposition : ensoleillée

Semis : oui

Bouture : non

Plantation : printemps ou automne

Récolte : mai à octobre

Semis

- **Semer en place** en mars-avril, en enterrant les graines de 1 à 2 centimètres de profondeur et en les plombant au râteau.
- **Améliorer votre sol** avec du compost ou du terreau afin de stimuler le développement de la plante.
- **Arroser** en pluie fine une fois le sillon recouvert.
- **Semer en pépinière** ou en place dès le début du printemps et jusqu'au mois de juin.
- La ciboule de Chine peut également se semer au début de l'automne (septembre-octobre) pour une consommation au printemps.
- On compte environ 3 mois pour commencer à récolter après le semis. il vaut mieux modérer les prélèvements la première année, afin de laisser la plante s'installer convenablement

Il est aussi possible de procéder à **une division des touffes en mars ou en octobre**, périodes propices à la plantation si vous achetez des pieds en godets.

Quand la repiquer ?

- **Repiquer les plants semés en pépinières** 7 à 8 semaines après la levée, soit entre mai et juillet selon la date du semis.
- **Repiquer les plants achetés en godets** ou issus d'une division de touffe au printemps ou au début de l'automne (septembre-octobre).

Entretien

- **Maintenir** la terre humide jusqu'à la levée.
- **Eclaircir** les plants pour garder 10 cm d'écart entre eux.
- **Sarcler** une à deux fois pour limiter la concurrence des mauvaises herbes.
- **Coupez** les tiges à 1 cm du sol au moins tous les mois, même si vous n'en avez pas l'utilité en cuisine, cela permettra d'avoir de belles feuilles et empêchera la montée en fleurs qui fatigue la plante.
- **Pour conserver des pieds vigoureux**, il est conseillé de déterrer les pieds de temps en temps pour les diviser et replanter les bulbes bien pourvus en racines.

Récolte, conservation et utilisation de la ciboule

La ciboule se coupe au fur et à mesure des besoins, en la consommant rapidement après. Elle sert à parfumer certaines sauces, mais aussi des salades, des omelettes, des légumes et beaucoup de plats asiatiques...

Les feuilles de ciboule se congèlent facilement, mais la dessiccation est également un bon moyen d'en réserver pour l'hiver.

Parasites

La mouche de l'oignon et la teigne du poireau.

Association favorable

Les carottes

Association défavorable

Les légumineuses

Quelques variétés

La ciboule commune (Allium fistulosum) se décline en diverses variétés

La ciboule 'Commune Rouge' type le plus courant, très rustique (-13°C)

La ciboule 'Blanche Hâtive' qui produit tôt mais disparaît en hiver à saveur moins prononcée

La ciboule 'Winterhecke' qui supporte jusqu'à -15°C

La ciboule de 'Chine' (Allium tuberosum), plus haute, avec des bulbes et un goût proche de l'ail

La ciboule de 'Saint Jacques' (Allium lusitanum) avec ses bulbes rougeâtres très renflés pouvant remplacer l'échalote.

Près de 50 variétés sont inscrites au Catalogue européen



Bonne culture

Fiche : 🌸 2020 JDN jardins du nord.

Pour en parler sur le forum : <https://www.jardins-du-nord.fr/viewtopic.php?t=10908>