

Allium fistulosum



Feuilles comestibles à consommer comme de la ciboulette. Récolte : juin-octobre.

Taxonomie

Nom français : Ciboule, Cive de St Jacques, Ail fistuleux
Famille botanique : Amaryllidaceae

Agronomie

Exposition : plein soleil, soleil
Humidité du sol : frais
pH du sol : neutre
Rusticité : sensible
Milieus : prairie sèche, steppe calcicole
Tolérance au calcaire actif : tolérante

Divers

Particularités : aromatique
Partie de plante intéressante (alimentaire) : ciboule
Usages possibles : climat doux, comestibles, aromatiques

Feuillage

Couleur des feuilles : vert
Type de feuillage : caduc

Flours

Couleur des fleurs : blanc
Période de floraison : 05-mai, 06-juin, 07-juillet

Fruits

Période de récolte : 10-octobre, 11-novembre, 04-avril, 05-mai, 06-juin, 07-juillet, 08-août, 09-septembre

Morphologie

Hauteur : 20 - 40 cm