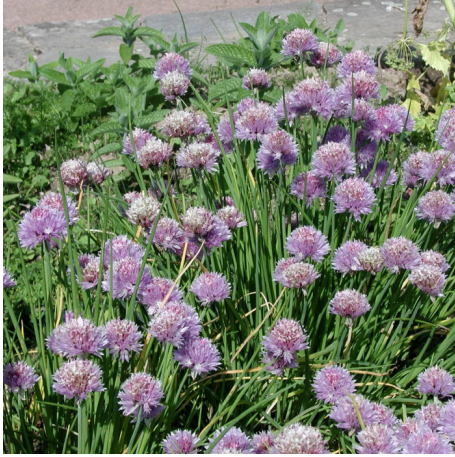


Allium schoenoprasum



Toute l'année. H15/30cm. Employée dans la vinaigrette, mayonnaise, potages et omelettes. Elle parfume agréablement les sauces.

Taxonomie

Nom français : Ciboulette, Ciboulette commune, Civette
Famille botanique : Amaryllidaceae

Agronomie

Exposition : plein soleil, soleil, mi-ombre
Humidité du sol : frais, sec, humide
pH du sol : acide, neutre, basique, très basique
Rusticité : très rustique
Milieus : pied de mur, plate-bande intensive, prairie fraîche, prairie sèche, roccaille fraîche, steppe calcicole
Tolérance au calcaire actif : calcicole

Divers

Particularités : aromatique
Partie de plante intéressante (alimentaire) : toute la plante
Usages possibles : aromatiques, comestibles, potagères, potées, roccailles

Feuillage

Couleur des feuilles : vert
Type de feuillage : caduc

Fleurs

Couleur des fleurs : rose
Période de floraison : 05-mai, 06-juin

Fruits

Période de récolte : 03-mars, 04-avril, 05-mai, 06-juin, 07-juillet, 08-août, 09-septembre, 10-octobre, 11-novembre, 12-décembre, 01-jan

Morphologie

Hauteur : 15 - 30 cm

Divers

Indigène : oui