

HORTI-TRUC

W.H.PERRON 

Ciboulette

à l'ail oriental



67-3120-01N

PLANTATION : Intérieur : semer plusieurs graines en motte 6 à 8 semaines avant le dernier gel.

Extérieur : il est recommandé de semer au printemps directement dans le jardin dès que le sol s'est réchauffé. Semer une motte de 4 à 6 semences et espacer celle-ci de 15 cm sur le rang..

SOL : Intérieur : un terreau pour semis, bien drainé et poreux, est l'idéal pour prévenir un excès d'arrosage.

Extérieur : le sol soit bien drainé, léger et riche en humus. Vous pouvez également semer en pot sur votre terrasse à condition que le terreau soit bien drainé.

ESPACEMENT : Espacez 15 cm sur le rang et 30 cm entre les rangs. Pour la culture sur balcon ou patio transplanter dans un contenant d'au moins 25 cm de diamètre.

CONSEILS DE CULTURE : Une fois en place, la ciboulette réclame peu d'entretien, elle pousse toute seule et se multiplie facilement. La ciboulette ne devra être arrosée que lorsque le substrat aura bien séché en surface. Une fois bien installée en pleine terre, elle ne demande à être aidée qu'en cas de sécheresse et de très forte chaleur. En pot, pensez à arroser plus souvent.

RÉCOLTE : si vous n'utilisez la ciboulette qu'à des fins culinaires et non ornementales, taillez les fleurs dès leur apparition. Coupez le feuillage environ 4 fois dans la saison presque à ras afin d'éviter que les feuilles ne fanent. Cette taille provoquera aussi l'émission de nouvelles feuilles. Consommez-les fraîches dans les sauces ou pour saupoudrer des plats. Pour la conservation de la ciboulette, lavez les feuilles puis séchez-les avec un torchon. Placez-les ensuite dans un sac à congélation sur lequel vous aurez inscrit le nom de la plante et la date de récolte. Placez dans le congélateur et utilisez-les dès que nécessaire. La plante se conservera ainsi près d'une année sans souci.