

Graines de Ciboule de Chine AB

Semences biologiques de d'*Allium tuberosum*

Caractéristiques principales

Nom latin :	<i>Allium tuberosum odorum chinensis</i>
Nom vernaculaire :	Cive, Ciboule
Intérêt :	Biodiversité ***, Auxiliaires, Comestible, Productif, Plantes mellifères, Permaculture, Médicinal, Feuillage, Parfum
Lieu de culture :	Terrasse et Balcon, Verger et Potager, Jardin sauvage, Jardin tropical, Serre chaude et Véranda, Jardin fleuri, Jardin tempéré
Origine :	Chine, Moyen-Orient, Asie centrale
Hauteur :	70 cm
Cycle de vie :	Caducue
Période de floraison :	Printemps
Port :	En touffes
Type :	Vivace
Feuilles :	tubulaires, de 20 à 40 cm de haut, caduques issues de bulbes.
Flieurs :	ombelles sphériques blanches.
Température minimale (Rusticité) :	de 0°C à -5°C
Recommandations :	0.80 gramme de Ciboule de Chine correspond à environ 200 graines.

Culture

Arrosage :	1 Faible
Exposition :	Plein soleil
Maladies / Ravageurs :	Aucun
Substrat :	Bien drainant, Frais, Riche, Humifère
Culture au jardin :	Supprimez les feuilles jaunissantes. Les feuilles disparaissent complètement en hiver.
Culture en pot :	Oui
Conseils du comptoir des graines :	Très facile à réussir en pot ou en jardinière avec un bon drainage.

Semis

Facilité :	1 Facile
Mode de semis :	1. Semer en place au printemps Ou 1. Semer en godet à 10°C minimum 2. Repiquer au printemps
Techniques de semis :	Chaleur supérieure à 10°C
Durée de germination :	Quelques jours à quelques semaines

En savoir plus

Recolte :	Récoltez au fur et à mesure de la consommation.
Conservation :	Les feuilles se conservent quelques jours au réfrigérateur.
Propriétés :	Très riche en minéraux, digestive, stimulante. Fongicide contre le mildiou.

*
*Attention : Les informations ci-dessus ne sont données qu'à titre indicatif. Consultez un pharmacien ou un médecin avant tout ingestion, inhalation ou application d'un produit végétal. Le Comptoir des Graines décline toute responsabilité en cas de mauvaise utilisation des produits vendus.