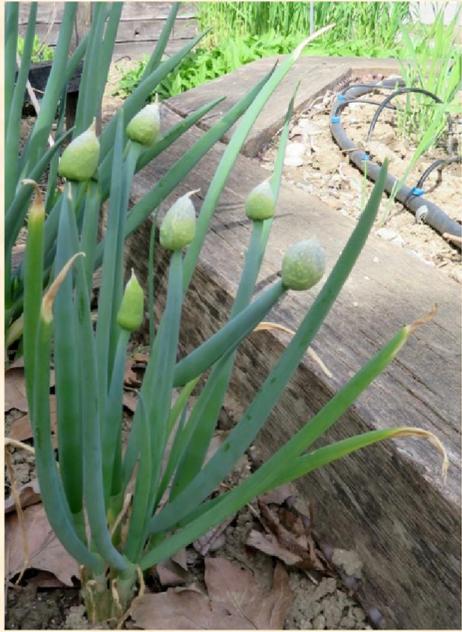


Allium fistulosum L.



26/04/2018



03/05/2018



16/05/2018



10/06/2009



05/06/2018



23/08/2013



21/07/2010



27/07/2015



02/07/2011



13/06/2018



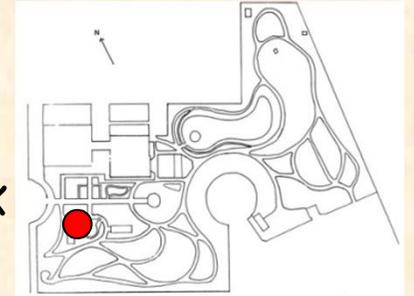
Allium fistulosum L.

Nom commun : Ciboule

Famille des Amaryllidacées (Liliacées)

Origine : Sibérie, Altai

La Ciboule est une plante herbacée aux tiges épaisses et creuses, entourées à leur base de feuilles cylindriques et creuses, persistantes



si l'hiver est doux. Ce sont ces creux qui lui vaudront son nom de *fistulosum*.

Plante peu exigeante, elle se satisfait d'un sol meuble, ni trop humide ni trop ensoleillé. Bien que vivace, en culture, elle est remplacée chaque année.

La Ciboule appartient au vaste genre *Allium*, les aulx, qui regroupe entre autres, le poireau (*A. porrum* L.), l'oignon (*A. cepa* L.), l'ail (*A. sativum* L.), l'échalote (*A. ascolonicum* L.), la ciboulette (*A. schoenoprasum* L.), l'ail des ours (*A. ursinum* L.).

La floraison se déroule au printemps. A l'extrémité d'une hampe florale, apparaît une ombelle recouverte d'une spathe membraneuse. Celle-ci s'ouvre et les fleurs se disposent en un ensemble sphérique. Chaque fleur se compose de 6 tépales pétaloïdes, 6 étamines jaunes, saillantes à maturité, un style qui surmonte 3 carpelles. Les fruits sont des capsules qui s'ouvrent par trois valves, contenant généralement deux graines par loge (carpelle).

Très utilisée comme condiment alimentaire dans la cuisine asiatique et antillaise, on consomme de la Ciboule, aussi bien les bulbes, les feuilles et même les fleurs. Des propriétés médicinales lui sont aussi reconnues.