# CIBOULE

*Allium fistulosum L.*

**Liliaceae**




**GENERALITES**

Autres dénominations p. 3
Description botanique p. 3
Partie employée p. 3
Utilisations et propriétés p. 3
Caractéristiques chimiques p. 4

**TECHNIQUES DE PRODUCTION**

Variétés p. 5
Sol p. 5
Installation de la culture p. 5
Fertilisation p. 6
Irrigation p. 6
Désherbage p. 7
Maladies et ravageurs p. 7
Récolte p. 8
Elaboration - séchage p. 8
Rendements p. 8




Reproduction interdite

# GENERALITES

La conduite d'une culture de ciboule est très voisine de celle de la ciboulette

## Autres dénominations

Fr. : ciboule, cive
Angl. : welsh onion, green onion
All. : winterhecke zwiebel
Esp. : cebolleta
Holl. : grof bieslook

## Description botanique

Plante vivace de 0,25 à 0,50 m de hauteur à feuilles nombreuses, disposées sur deux rangs à la base, creuses, charnues, engainantes dans le bas et en pointe dans le haut. Les feuilles forment une touffe.

La tige est dressée, creuse et renflée dans sa moitié inférieure.

Les fleurs groupées en ombelles sont blanches ou d'un jaune verdâtre, mesurant 1 cm environ, à pédoncules ayant seulement 1 à 2 fois la longueur de la fleur. L'ombelle est munie à sa base de 2 à 4 bractées assez courtes. La floraison a lieu de juin à août.

Le bulbe est plus petit que celui de l'oignon.

Toute la plante exhale au froissement une forte odeur alliacée.

## Partie employée

C'est la feuille qui est utilisée. Elle possède une saveur d'oignon bien marquée sans être excessive.

## Utilisation et propriétés

Pour son goût délicat, la ciboule (comme la ciboulette) fait partie des fines herbes et est, à ce titre, utilisée principalement comme plante condimentaire.

La plante est surtout utilisée en frais, feuilles entières ou hachées.

La plante déshydratée peut également être utilisée comme assaisonnement dans l'industrie agroalimentaire.

La plante fraîche, commercialisée en bouquets coupés, assaisonne les viandes, salades et omelettes. La ciboule fraîche est également broyée avec de l'huile pour la fabrication de pâtes alimentaires.

La ciboule est présente également sur le marché sous forme congelée, pour les mêmes usages que l'utilisation en frais.

Bien que possédant des propriétés antiscorbutique, stimulante, antiseptique, cicatrisante, cardiotonique, etc..., la ciboule est très peu utilisée en tant que plante médicinale.

D'autre part, la ciboule est utilisée en diététique.

## Caractéristiques chimiques

Les feuilles de la ciboule renferment un hétéroside sulfuré qui libère par hydrolise une huile essentielle très proche de celle de l'oignon et de la ciboulette.

La ciboule est riche en vitamines C et B1 et en sels minéraux.

# TECHNIQUES DE PRODUCTION

## Variétés

La ciboule est une sous-espèce de *Allium cepa* L. (ail oignon).

La littérature mentionne deux variétés principales :

- la ciboule commune rouge

  ce type présente un renflement bulbeux, très allongé et rouge. C'est une variété rustique, très odorante et productive.

- la ciboule blanche hâtive

  ce type est moins rustique, plus hâtif et présente un goût moins prononcé que la variété précédente. Les feuilles sont plus courtes.

Il existe une autre espèce de ciboule, connue sous le nom de ciboule de Saint Jacques, *Allium lusitanicum*, ciboule vivace ne donnant pas de graines.

## Sol

La plante s'accommode de nombreux types de sol. Elle se plaît dans des terres fraîches mais pas humides et bien exposées au soleil.

La ciboule est moins résistante au froid que la ciboulette.

pH : 6 - 6,8

## Installation de la culture

La plante peut rester en place plusieurs années mais est souvent cultivée en annuelle ou bisannuelle. La ciboule est multipliée par les méthodes végétative et générative.

### - Division de touffes

Des éclats de touffes sont implantés au printemps, en mars ou à l'automne, en octobre. Cette implantation est effectuée à l'aide d'une planteuse classique.

. Densité de plantation : 20 cm entre les pieds sur le rang
20 cm entre les rangs
soit environ 250 000 pieds/ha

Les distances de plantation peuvent être modifiées en fonction du matériel d'entretien et de récolte. La plantation en planches est également possible.

### - Semis en pépinière, repiquage

| | |
|---|---|
| . nombre de graines au gramme | : 300 à 500 (1) |
| . période | : février à mai |
| . pouvoir germinatif de la graine (minimum toléré) | : 70 % |
| . quantité de semence/$m^2$ | : 2 g |
| . nombre de pieds obtenus/$m^2$ | : 300 à 400 |
| . poids de semence nécessaire pour 1 ha (250 000 pieds) | : 1,2 à 1,6 kg |
| . surface de pépinière nécessaire pour 1 ha | : 600 à 800 $m^2$ |
| . profondeur de semis | : 1 cm |
| . délai de levée | : 40 à 10 jours |
| . durée de vie de la graine | : 2 à 3 ans |

(1) (300 pour la commune et 500 pour la blanche hâtive)

Les jeunes plants sont ensuite repiqués 30 jours après le semis à la même densité que la plantation par division de touffes.

### - Semis direct

| | |
|---|---|
| . période | : de février à avril ou en fin d'été pour une récolte au printemps suivant |
| . matériel utilisé | : semoir maraîcher de précision |
| . profondeur de semis | : 0,5 cm |
| . densité | : 5 à 10 kg/ha aux même distances que pour la plantation |

## Fertilisation

En l'absence de données expérimentales, la fertilisation de la ciboule sera la même que celle de la ciboulette.

### . Fumure conseillée

La ciboule est surtout exigeante en azote si on veut valoriser 4 à 5 coupes dans l'année. Il sera apporté :

- **en fumure de fond, en hiver** :
  . 100 à 120 unités d'acide phosphorique ($P_2O_5$)
  . 150 à 200 unités de potasse ($K_2O$)
- **au printemps, au démarrage de la végétation :**
  . 80 à 100 unités d'azote (N)
- **après chaque coupe :**
  . 60 à 80 unités d'azote (N)

  rapidement assimilable (du nitrate de chaux par exemple).

## Irrigation

Les besoins exacts ne sont pas connus, mais l'irrigation est indispensable pour mener à bien une culture de ciboule. Elle doit être bien maîtrisée pour une fréquence de coupe importante.

Les besoins les plus importants se situeront à l'implantation et après chaque coupe.

## Désherbage (mise à jour novembre 2011)

A ce jour, aucun produit n'est homologué.

## Maladies et ravageurs

Comme la ciboulette, la ciboule est sensible aux mêmes maladies et ravageurs, surtout aux attaques fongiques.

La plupart des agents pathogènes sont ceux rencontrés sur les plantes condimentaires du genre des *Allium* (oignon, poireau, échalote, etc...).

Les principaux ennemis rencontrés sur la ciboule sont les suivants :

### Champignons

- Le **mildiou de l'oignon**, dû à *Peronospora destructor* (= *P. schleideni*), forme des taches allongées, légèrement décolorées et se couvrant d'un feutrage violacé sur les feuilles et les hampes florales. Le développement de la maladie est favorisé par un temps pluvieux ou très humide (brouillard) et des températures de 4 à 25°C.
- La **maladie des racines roses**, due à *Pyrenochaeta terrestris* et certaines souches de *fusarium* spécifiques des *Allium*, se manifestent par un feutrage blanc ou rose sur la partie souterraine qui entraîne une nécrose des racines et un flétrissement de la plante.
- La **rouille du poireau**, causée par *Puccinia porri* et la **rouille de l'ail** due à *Puccinia allii* se manifestent par des pustules de couleur jaune ou marron, les feuilles prenant ensuite un aspect rouillé et se desséchant.
- Une **pourriture des bulbes**, due à *Botrytis allii*, présente fréquemment sur ail, oignon, échalote , ciboulette.
- L'**alternariose du poireau**, due à *Alternaria porri* est visible par des taches blanches, se recouvrant de fructifications roses puis noires.
- Un **charbon**, provoqué par *Urocystis cepulae*, formant des stries grises argentées devenant noires et entraînant la mort des plantules, a également été identifié sur la ciboule.

### Insectes

- La **teigne du poireau**, *Acrolepiopsis assectella*, se caractérise par des perforations au niveau des feuilles. A l'intérieur du végétal, les chenilles, à tête jaunâtre et abdomen vert clair, provoquent le ralentissement de la végétation, la décoloration du feuillage, puis la pourriture de la plante.
- La **mouche de l'oignon**, due à *Delia antiqua*, qui pond dans le sol au collet de la plante, à l'aisselle des feuilles. Après éclosion, les asticots pénètrent dans les tissus et s'y développent en entraînant une pourriture de laquelle on isole fréquemment *Ervinia carotovora* P.

Il est conseillé d'intervenir avec des produits homologués sur plantes médicinales, aromatiques et à parfum. La semence devra faire l'objet, avant semis, d'un traitement fongicide homologué sur plantes médicinales, aromatiques et à parfum.

## Récolte

| | | |
|---|---|---|
| La première coupe aura lieu | : | 60 à 90 jours après la plantation<br>120 jours après le semis direct |
| Nombre de coupes/an | : | 4 à 5 jusqu'aux gelées |
| Hauteur de la plante | : | 30 à 40 cm |
| Matériel utilisé | : | faucheuse autochargeuse à coupe rotative ou Busati |

## Elaboration - Séchage

De moindre importance économique que la ciboulette, la ciboule est surtout une plante employée en frais.

Pour le maraîchage, la plante récoltée est rangée en bottes ou en caissettes et est directement commercialisée sous cette forme.

Pour l'industrie agroalimentaire, comme la ciboulette, la plante récoltée est lavée,coupée et séchée dans des fours de déshydratation afin de préserver sa couleur verte qui lui donne toute la qualité du produit.

La ciboule élaborée peut être également surgelée.

## Rendements

Feuilles fraîches : 3 à 4 tonnes/ha et par coupe

Feuilles sèches : 0,3 à 0,5 tonnes/ha et par coupe