

## Ciboule de Chine ( *Allium tuberosum* )

Alliacées

Vivace

**Présentation** : La ciboule de Chine, cousine de la ciboulette et de la ciboule commune, est un ail vivace qui s'épanouit en abondantes ombelles blanches, en fin d'été. Peu connue en France, elle a pourtant de nombreuses vertus et se déguste aussi bien crue que cuite. Cette généreuse ciboule à l'arôme d'ail sera très utile dans votre potager naturel. Sa longue floraison attire pendant l'été les insectes pollinisateurs dans les recoins du jardin.

**Un peu d'histoire** : La première mention de la ciboule de Chine en Europe occidentale serait dans *Le Capitulaire De Villis* de Charlemagne (*Le Capitulaire De Villis*, daté de l'an 812, qui recommandait la culture d'un certain nombre de plantes potagères). C'est elle qui figurerait sous le nom de Cepas. Une autre théorie annonce son introduction au XVII<sup>e</sup> siècle.

**Origine** : La ciboulette de Chine est cultivée depuis des siècles en Orient, de la Chine à l'Inde, mais jusqu'à présent la variété sauvage était inconnue : on pensait que la ciboule provenait peut-être de l'oignon altaïque *Allium altaicum*, originaire de Chine, Sibérie et Mongolie. Récemment, une espèce sauvage aurait été découverte dans la province chinoise du Shanxi. Mais la forme cultivée est **tétraploïde**, alors que la forme sauvage en a deux... À suivre...



**Noms vernaculaires** : Ciboulette tubéreuse, ciboulette chinoise, ail tubéreux, ail de Chine, ail chinois, ail odorant, civette chinoise, ciboulette à l'ail ou ail à fleurs comestibles,

**Description** : La ciboule de Chine est une vivace bulbeuse rustique mesurant jusqu'à 70 cm de hauteur. Sa tige est droite, dressée, presque carrée, formant une touffe de petits bulbes. Ses feuilles étroites de 5 mm de large, presque plates, en forme de gouttière à leur base, sont vert pâle.

Ses fleurs blanches en étoile forment une ombelle parfumée et s'épanouissent en août septembre, voire octobre. Ses graines noires ressemblent à celles de l'**oignon**. Le feuillage disparaît en novembre, bien que lors d'hiver doux il soit persistant, et réapparaît très tôt, dès mars.

**Multiplication** : Semez de février à avril pour une récolte 3 à 4 mois plus tard. Semez en juillet-août pour une récolte printanière. Installez la plante élevée et achetée en godet au printemps ou à l'automne. Semez clair, en place, en sillons de 2 cm de profondeur à l'automne, ou sur couche ou châssis, au printemps. Arrosez à la pomme fine.

Lorsque les plants ont 6 feuilles, les repiquer tous les 25 cm minimum en rangs espacés de 40 cm.

Par division de touffes : en début de printemps ou en octobre, divisez en éclats les anciennes touffes et plantez-les.

Sortez la touffe à l'aide d'une fourche-bêche. Détachez les racines bulbeuses, et replantez-les à l'endroit choisi.

Mettez le surplus en godets, pour offrir, ou les avoir sous la main lorsque vous aurez une place disponible.

Pour la plantation, le moyen le plus courant pour le particulier : faites tremper le godet quelques minutes dans une cuvette d'eau. Puis faites un trou de 3 fois le volume de la motte. Dépoter et plantez après avoir ajouté une poignée de compost à la terre d'origine. Arrosez, paillez.

**La ciboule de Chine se cultive bien en potée** : Prenez un pot, de 25 à 30 cm minimum de diamètre, drainez le fond avec des graviers ou des billes d'argile. Emplissez d'un substrat composé de  $\frac{3}{4}$  de terreau et de  $\frac{1}{4}$  de sable, enrichi d'une poignée de terreau. Installez le plant, après avoir fait tremper la motte dans une cuvette d'eau. Tassez, arrosez, paillez.

Si elle s'installe surtout au potager, elle ne dépare pas au jardin d'ornement, où ses touffes bien drues et la floraison éblouissante font

merveille en bordure de massif. Elle se cultive très bien en pot, à condition que le contenant, bien drainé fasse au minimum 25 à 30 cm de diamètre.

**Sol et exposition :** La ciboule de Chine se plaît dans un sol léger, frais, riche en humus, à situation ensoleillée.

**Entretien :** Pour le suivi des semis en place : éclaircissez tous les 15 ou 20 cm.

Il faut couper la ciboule en pot ou en pleine terre pour renouveler les feuilles. Que cela soit en pleine terre ou en pot, surveillez l'arrosage : **la terre doit rester fraîche, mais pas détrempée.**

**Fertilisation :** Epargnez-lui les apports de compost, que cela soit en pleine terre ou en pot.

**Rotation des cultures :**

**Variétés :** Il n'existe qu'une espèce de ciboule de Chine (*Allium tuberosum*). **Attention !** cependant à ne pas la confondre avec d'autres ciboules ! Leurs noms prêtent souvent à confusion, d'où l'intérêt de connaître leur nom botanique.

La **ciboule commune** ou oignon d'Espagne ou cive (*Allium fistulosum*), ne produit pas de bulbes et perd ses feuilles en hiver.

La ciboule de Catawissa ou oignon de Catawissa ou oignon des familles (*Allium ceapa* var. *Proliferum*) porte des tiges avec un à trois étages de bulbilles aériens violacés apparaissant en été

La ciboule de Saint-Jacques (*Allium lusitanicum*) appelée aussi ail du Portugal, ciboule de Saint-



Jean, civette de Saint-Jacques, échalote perpétuelle, ciboule vivace ou encore ail des collines, est un peu plus grande que la ciboule de Chine. Son arrêt végétatif se produit vers la Saint-Jean, en juin, au moment de la récolte, puis elle repousse en fin d'été. Naguère, les pèlerins allant à Saint-Jacques-de-Compostelle en mettaient dans leur musette pour lutter contre le scorbut, pendant leur long trajet.

Quant à la ciboulette (*Allium Schoenoprasum*) on ne la présente plus. Elle fait partie des herbes.

**Les bons mariages :** Plantez la ciboule de Chine près des **carottes**, elle favorise leur croissance et accentue leur saveur.

Elle protège les arbres fruitiers de la gale, plantez-la au verger.

Elle n'aime pas les **haricots**, les **fèves**, les **pois** et autres Fabacées. Ces plantes « fabriquent » de l'azote, ce que déteste la ciboule.

**Rusticité :** Très bonne

**Récolte :** Il faut 3-4 mois après un semis et 2 à 3 mois après une division de touffe pour espérer récolter.

Les feuilles et les fleurs se cueillent pendant toute la saison de végétation, feuille à feuille, en les coupant aux ciseaux, 3 ou 4 mois après le semis, quelques semaines après l'installation d'un plant. **La période de végétation est, en général, de mars à novembre.**

Parfois, lors d'hiver très doux, la plante ne rentre pas en dormance et la récolte peut continuer.

**Les fleurs se récoltent d'août à octobre.**

**Conservation :** Après cueillette, vous pouvez garder la ciboule 2 à 3 jours dans un verre d'eau. Lavée puis roulée dans un torchon humide, elle se conserve presque une semaine au réfrigérateur.

Elle se congèle aussi très bien.

**Utilisation** : Peu utilisée dans notre pays, la ciboule de Chine fait partie de la cuisine traditionnelle chinoise, où on la trouve sur tous les marchés.

Cette plante s'utilise aussi bien crue que cuite, comme la **ciboulette**. Crues, les feuilles tendres et fraîches, ciselées, aromatisent salades, sauces, omelettes, légumes, viandes, mayonnaise... Faites-les cuire, dans une quiche, une viande mitonnée, une poêlée de légumes... Les fleurs, à la saveur à peine aillée, décorent joliment les plats, surtout ceux de crudités et les salades. Elles sont ravissantes en verrines.

En Chine, on consomme les tiges avec un bourgeon de fleur non éclos au bout, sautées au wok avec un peu d'huile et de sel, après les avoir ficelées en petit fagotin. On y ajoute parfois des morceaux de viande. Elles sont alors un légume d'accompagnement, et pas un aromate.

**Goût** : La plante entière rappelle l'ail, en plus doux

**Produire ses graines** : Conserver quelques ombelles. Lorsque les graines sont mûres, tôt le matin, les couper avec leur pétiole, les pendre à l'ombre au-dessus d'une boîte, les égrener au dernier moment avant de les semer.

**Maladies, parasites et traitement** : On ne connaît pas d'ennemis à la ciboule de Chine.

**Propriétés** : On l'utilise également à des fins médicinales, par exemple pour traiter les problèmes urinaires. La ciboule de chine est adoucissante, antiscorbutique, antiseptique, antitussive, cardiotonique, cicatrisante, diurétique, expectorante, hypoglycémiante, laxative, stimulante. Elle est très riche en vitamine C.

**Attention** : les feuilles ressemblent à celles des narcisses, toxiques. Mais leur odeur d'ail ne nous laisse pas longtemps en état de doute.

## Sources

René Vigan- Terre Vivante

Rustica - Internet

Tous les légumes V.Renaud