

Caractéristiques :

Couleur fleur : Blanc

Couleur feuillage : vert

Hauteur : 50 cm

Feuillaison : Mars - Novembre

Floraison(s) : Août - Septembre

Type de feuillage : caduc

Exposition : soleil

Type de sol : sec et frais.

Silhouette : Touffe hâ©rissÃ©e

Densité : 6 au m²



ALLIUM tuberosum

Ciboule chinoise

-> [Accéder à la fiche de ALLIUM tuberosum sur www.lepage-vivaces.com](http://www.lepage-vivaces.com)

DESCRIPTION

Informations botaniques

Nom botanique : ALLIUM tuberosum

Famille : AMARYLLIDACEAE

Description de ALLIUM tuberosum

L'*Allium tuberosum*, également connu sous le nom de ciboule chinoise ou ciboulette de Chine, ou encore Ciboulail, est une plante vivace qui apporte une double valeur à votre jardin : esthétique et culinaire. Entièrement comestible, c'est un ajout précieux pour tout jardinier cherchant à combiner esthétique et utilité. Ses feuilles vert foncé, fines et plates, ont un goût d'ail subtil. Ses fleurs blanches étoilées apparaissent en fin d'été et forment de charmantes ombelles qui attirent les pollinisateurs. Enrichissez votre jardin avec l'*Allium tuberosum*, une plante à la fois belle et savoureuse, parfait pour les jardins de rocaille, les bordures, et les potagers.

Entretien de ALLIUM tuberosum

Couper les inflorescences dès la fanaison pour prolonger la végétation et l'utilisation en cuisine.

EMPLACEMENT

Emplacement de ALLIUM tuberosum

EL1 - Espace libre sec

EL2 - Espace libre frais

PB - Plate-bande (sol sec, frais ou humide)

SR1 - Steppe rocheuse sèche

SR2 - Steppe rocheuse fraîche

TV - Toitures végétales

Type de sol de ALLIUM tuberosum

sol sec et frais.

PARTICULARITÉ

ALLIUM tuberosum supporte les sols calcaires.

ALLIUM tuberosum s'utilise pour ses fleurs et/ou son feuillage.

ALLIUM tuberosum s'utilise en fleur coupée.

ALLIUM tuberosum supporte le climat maritime.

ALLIUM tuberosum est odorante .

ALLIUM tuberosum est une plante mellifère.

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRE

ALLIUM tuberosum est une plante condimentaire.

-> [Accéder à la collection des Plantes Vivaces disponible à la vente sur www.lepage-vivaces.com](http://www.lepage-vivaces.com)