

ANOTHER  
HERB HERBERT FAVOURITE HERBS  
FACT SHEET



Any enquiries can be directed to:  
HERB HERBERT P/L  
PO Box 24 Monbulk  
Victoria 3793 AUSTRALIA  
E-mail: herb@herbherbert.com

# Ciboulette Ail

## *Allium tuberosum*

Les oignons forment un genre répandu d'environ 700 espèces à l'odeur forte, bulbeux ou rhizomes bisannuels et vivaces provenant de l'hémisphère nord, de l'Éthiopie, d'Afrique du Sud et du Mexique, dont la robustesse varie selon l'origine.

De nombreux alliums ont été cultivés depuis la nuit des temps et sont universellement importants comme légumes, assaisonnements et plantes médicinales. Leur odeur caractéristique varie en âcreté d'une espèce à l'autre et quelques exceptions sont presque inodores.

*Allium tuberosum* (ciboulette chinoise, ciboulette ail) est une vivace avec un rhizome corpulent et plat, robuste, aux feuilles penchées, gainées à la base pour donner une forme de bulbes cylindriques. Les ombelles parfumées et les fleurs blanches étoilées apparaissent à la fin de l'été.

### UTILISATION DE L'HERBE

#### Culinaire

Les feuilles émincées et les boutons de fleurs sont ajoutés aux salades, aux fromages à pâte molle et aux plats sautés. La cuisson prolongée supprime le goût. Les plantes mondées sont utilisées avec le riz et le porc dans la cuisine chinoise.

#### Médicinale

Au niveau interne pour l'hypertension artérielle et le durcissement des artères (herbe fraîche, feuilles).

### CULTURE

Sol riche, léger, bien drainé et ensoleillé.

Multiplication par graines semées au printemps et en été. Couper la ciboulette ail au niveau du sol après la floraison afin de produire des feuilles fraîches. Les mouches de l'oignon sont habituelles dans certains pays ; les pucerons noirs peuvent aussi être un problème.



### PARTIES UTILISÉES

Les feuilles, les racines, les boutons floraux, les graines

Height 75cm/30in x Spread 45cm/18in

### PROPRIÉTÉS

Une herbe qui améliore l'activité rénale. Elle a un léger goût d'oignon et d'ail.

### RÉCOLTE

Couper lors de la période de pousse. Elle est meilleure fraîche.



© HERB HERBERT P/L