

Ciboulette

Allium schoenoprasum



Plantes indigènes

Un choix ingénieux



Taille : Hauteur - 25 à 45 cm
Largeur - 25 cm

Zone de rusticité : Z2

Floraison : juin à août

Croissance : rapide

Sol et eau : très peu exigeante

Exposition :



Soleil

Éléments distinctifs : tiges rondes et creuses. Floraison mai-juin rose/violette.

Détails →

Les plantes originaires de chez nous, dites indigènes, sont naturellement présentes et donc adaptées au climat local. Elles sont les plus **utiles à la biodiversité** en jouant un rôle indispensable auprès de la faune, des pollinisateurs et de la santé du sol et de l'eau. **Résilientes**, elles nécessitent moins d'eau et de fertilisants et se passent des pesticides. Elles sont un pilier du **patrimoine** collectif.



Ses atouts

- Aromatique (propriétés culinaires) : tiges et fleurs comestibles
- Attire les pollinisateurs
- Tolérante à des conditions difficiles : permet son usage pour les toits végétalisés
- Effet répulsif contre plusieurs organismes nuisibles dont les pucerons



Il est préférable d'utiliser la ciboulette crue. Cuite ou séchée, elle perd son parfum. Il est conseillé de couper régulièrement ses tiges même si on ne les consomme pas afin de stimuler la production de nouvelles pousses et toujours avoir des feuilles fines et tendres à disposition.



D'autres plantes et conseils
pour la biodiversité :



ville.valleyfield.qc.ca/biodiversite



ENGAGÉ POUR LA

Biodiversité

SALABERRY-DE-VALLEYFIELD