



jardins du nord



L'oignon : plantation, culture et récolte



Nom botanique

Allium Cepa Linné

Type de plante :

Famille : alliacées – alliaceae

Cycle : plante bisannuelle

Origine : Asie centrale

Climat : se cultive partout, avec une semence adaptée.

Description

L'oignon, est une plante herbacée bisannuelle, largement répandue et depuis longtemps cultivée comme plante potagère pour ses bulbes de saveur et d'odeur fortes et/ou pour ses feuilles.

Il désigne en jardinage les bulbes d'autres plantes, **généralement non comestibles (par exemple : oignon de tulipe)**.

Il est utilisé à la fois comme légume et comme condiment.

Les différentes variétés

Les variétés sont nombreuses, on les classe selon leur couleur (blanc, jaune, rouge), leur période de récoltes, ainsi que leur utilisation.

Les oignons blancs : hâtifs donnant de petits bulbes récoltés au printemps.

Oignon Blanc Premier : développement rapide, pour une récolte d'été.

Oignon blanc hâtif de Paris : très productif, rustique et résistant au froid.

Oignon jaune : se conserve mieux. Récolté en été, il assure la provision d'hiver.

Oignon jaune «Paille des vertus» : bulbe large et déprimé atteignant 10cm de diamètre, à chair ferme. Variété productive, assez précoce, d'une conservation prolongée.

Les oignons à semer et à repiquer :

Oignon « Stuttgarter Riesen» : rond et ferme, légèrement aplati, de couleur jaune, se conserve bien, excellente productivité.

Les oignons rouges : récoltés en été, **se conservent peu de temps**, saveur douce.

Oignon rouge de «Brunswick» : bulbe moyen, rond, aplati, très coloré, rustique, excellente conservation durant l'hiver. Convient aux régions à hivers doux, à semer et à repiquer.

Oignon rouge de «Florence» : bulbe oblong, fort développement, saveur pouvant ressembler à celle de l'échalote, utilisé cru en salades et crudités, à récolter jeune, **durée de conservation faible**. Résistant au froid, peut être semé fin août. pour une récolte de mai à juillet.



Dans quel sol cultiver les oignons ?

Sol : léger, humifère et rendu meuble.

Eviter la fumure fraîche.

Exposition : Ils se plaisent particulièrement en climat doux, peu humide.

La culture par semis

Retournez-le sol sur une petite hauteur de bêche.

Vous pouvez y mélanger un compost bien mature.

Ratisez pour rendre le sol suffisamment plat.

Semis de printemps

Les semis du printemps destinés à la récolte d'**oignons de conservation** sont faits en pleine terre, directement au potager.

Ils seront **récoltés aux mois d'août et septembre**. Ils pourront être conservés au sec, rangés en tresses.

Bien choisir des graines d'une variété d'oignon de **longue conservation**.

Semez en ligne **dès le mois de mars** après les grands froids.

Semez des **rangs espacés de 30 cm**.

Recouvrez de terreau **1 à 2 cm**.

Eclaircir les plantules d'oignon en 2 fois :

2,5 mois après les semis tous les 5 cm.

2 semaines plus tard environ, éclaircir tous les 10 cm.

Semis d'automne

Sont destinés à la production d'**oignons de consommation**, ils pourront être **récoltés vers avril-mai, oignons jeune ou oignons frais**.

Bien choisir des graines d'une variété d'oignons de **courte conservation**.

Semez en pépinière **au mois d'août ou septembre**.

Selon le climat de votre région :

Repiquez les bulbilles en **novembre** dans les **régions au climat doux**.

Repiquez les bulbilles en **février-mars** dans les **régions les plus froides**.

Repiquage de petits bulbes

Plantation au **mois de mars**, pour une récolte **environ en juillet** (3 à 4 mois après plantation).

La récolte sera plus précoce en plantant des bulbilles, **mais la conservation des oignons est moins bonne que dans le cas d'un semis**.

Plantation

Préparez tout d'abord la terre, aérez et ameublissez-la au croc.

Formez une butte de 5 à 10cm de haut, qui protégera l'oignon de tout excès d'humidité.

Plantez les bulbilles, tous les 10cm sur la ligne, tous les 20cm entre les rangs.

Enfoncez-le à la main, en le tournant un peu.

Entretien

En début de culture, biné régulièrement pour éliminer les mauvaises herbes, et aérer la terre.

Arroser uniquement à la formation des bulbes en cas de sécheresse.

En période prolongée de pluie, dégager (déchausser) le pied du bulbe hors de terre.

En juillet, coucher les tiges afin de favoriser le grossissement des bulbes.

Bons et mauvais compagnons

Plantez l'oignon avec : l'ail, la betterave, la carotte, le navet, le radis, la courgette, le concombre, le fraisier, le piment, la tomate.

Ne le plantez pas avec : les fabacées (petits pois, haricots), l'aubergine, les pommes de terre et l'asperge.

Parasites et maladies

La fonte des semis : cette maladie touche les jeunes plants, qui disparaissent. Elle se développe surtout dans les terres humides et acides

Le mildiou : forme des taches jaunes, allongées sur les jeunes feuilles, qui finissent par sécher.

La pourriture : les bulbes jaunissent et se ramollissent, elle est due à une fumure fraîche ou un excès d'humidité

La mouche de l'oignon : elle pond près du collet et sa larve provoque le flétrissement des feuilles, puis la pourriture du bulbe. Détruire rapidement tous les bulbes contaminés.

Traitements

Les **maladies cryptogamiques** se développent en **atmosphère fraîche et humide** et en sol saturé. Si des bulbes en sont atteints, **éliminez-les rapidement** et **pulvérisez de la bouillie bordelaise** pour prévenir une propagation

Contre la mouche saupoudrer, **en juin et en juillet, avec de la poussière de charbon de bois**, laissez quelques bulbes sans protection, ils seront perdus car les mouches iront pondre dessus, dès que les symptômes apparaissent retirer les bulbes et mettez-les au compost

Récolte et Séchage

L'oignon blanc se récolte du mois d'avril au mois de juin, jusqu'en juillet pour les semis de printemps. Vous pouvez les récolter en plusieurs fois, en commençant la récolte très jeunes, pour libérer de l'espace et permettre aux autres plants de se développer.

Les oignons de couleur se récoltent au mois d'août, par temps sec et lorsque les feuilles jaunissent et se couchent sur le sol.

Par temps ensoleillé, laisser les bulbes sécher 48 heures sur la terre.

Ensuite, vous pouvez les rentrer dans un endroit sec et ventilé.

Laissez-les mûrir pendant quelques semaines, bien étalés ou en tresses.

Débarrassez-les ensuite de leur enveloppe terreuse et stockez-les.

Conservation

Oignons d'automne : semés en auto septembre : 7 à 9 mois (récolte vers avril mai)

Oignons de printemps : semés en mars en pleine terre : 5 à 6 mois (récolte à partir du mois d'août)

Rotation des cultures

Il ne doit pas être cultivé sur la même parcelle avant 4-5 ans. Cultivez avant sur cette parcelle des légumes fruits : tomate, aubergine, courgette... et après des légumes graines : fèves, haricots, petit-pois



Bonne culture

Fiche :  2019 JDN jardins-du-nord.com

Pour en parler sur le forum : <https://www.jardins-du-nord.fr/viewtopic.php?f=3&t=12102>

Photos : du net