

OIGNONS DE CONSERVATION



En Agriculture Biologique, il est préférable de planter des petits bulbes au printemps plutôt que de semer en graines, pour des problèmes de maîtrise des adventices. Terres saines argilo-calcaires ou assez légères. Craint les terres humides et asphyxiantes.

L'oignon a un rendement relativement élevé et un prix attractif.

Place dans la rotation

L'oignon peut être placé entre deux céréales à paille. Culture sarclée qui libère le sol en été et permet de mettre en place un engrais vert.

Préparation du sol

Labour ou outil à dent à l'automne Passages répétés d'outils à dents Obtenir un sol ameubli sur 15 - 20 cm

Plantation : mars par des semis de petits bulbes en lignes avec un écartement de 20 cm à raison de 8 à 10 bulbes au mètre.

Fertilisation

Eviter la fumure organique fraîche Besoins: 70 U N, 50 U P, 120 U K



Entretien de la culture

Un désherbage thermique est possible sur le rang avant la sortie des germes.

Entretien entre les rangs : désherbage thermique et bineuse rotative ou outils à dents type pattes d'oie

Entretien sur le rang : buttage

Désherbage manuel en complément

Protection de la culture

Diminuer les risques par une culture en sol sain, un bon ressuyage et un apport modéré d'azote.

Lutte contre le mildiou : traitement à la bouillie bordelaise (5 Kg/ha)

Lutte contre la rouille du poireau : mélange bouillie bordelaise (5 Kg/ha) et soufre mouillable (5 Kg/ha)

+ 0,5 l de mouillant (héliosol).

Lutte contre la teigne du poireau : Bacillus Thuringiensis ou roténone (selon besoin reconnu par l'organisme certificateur).

Irrigation

Sensible à la sécheresse au moment de la bulbaison. 1 ou 2 passages de 30 mm peuvent être nécessaires en mai-juin

Récolte

Une fois le bulbe formé, on peut favoriser le dessèchement par broyage des fanes. L'arrachage s'effectue mécaniquement ou manuellement fin juillet par soulèvement du bulbe. Le séchage au sol doit s'effectuer en évitant les coups de soleil qui dégradent la qualité du bulbe.

Pour une bonne conservation, il est nécessaire de poursuivre le séchage et la ventilation des oignons dans un local spécifique.

Rendement de 15 à 20 T/ha.

