

FICHE TECHNIQUE

NOM SCIENTIFIQUE	Allium cepa
NOM COMMUN	L'oignon.
FAMILLE	Alliacée.
GROUPE	Foliacées.



1. Classification

Espèces apparentées : On confond souvent l'oignon et l'échalote : a) s'il y a des feuilles :

- ° une seule tige par bulbe : oignon
- ° plusieurs tiges par bulbes : échalote

b) s'il n y a pas de feuilles : couper le bulbe horizontalement :

- ° un ou deux germes +/- centrés : oignon
- ° plusieurs germes décentrés : échalote.

Voir aussi le poireau.

Variétés : voir catalogues.

Classification :-oignons à semer : → à confire (mis dans le vinaigre).

→ de garde : pour une culture industrielle (mécanisation possible).

-Oignons à planter : plus pour l'amateur ; mais on obtient des bulbes plus gros que les oignons de garde.

2. Description

Caractères botaniques : Plante bisannuelle

Feuilles : cylindriques, creuses

Fleurs : Blanches, en ombelles sphériques.

Bulbe : = la partie la plus utilisée en cuisine + le feuillage quand il est jeune.

Fruit :Capsule contenant des graines noires.

3. Exigences

Climat : assez résistant au froid, la lumière favorise la tubérisation des plantes.

Sol : il s'adapte à différents types de sol s'ils sont suffisamment pourvu en eau et en sels nutritifs. Il faut éviter les sols trop argileux qui sont trop compacts et humides. Sol chaud, humifère, grumeleux profond , pH :6,5-6,9. Eviter les terres trop riches en azote, car il favorise la croissance des feuilles au détriment des bulbes. Il demande des engrais organiques très décomposé → mouche, pourriture.

4. Multiplication

a) oignons à semer : 1.Oignon à confire : semis en mars-avril en lignes distantes de 20 cm, à haute densité. Profondeur : 0,5 cm. Récolte : en juillet, quand les bulbes ont 12-20 mm de diamètre.

2.Oignon de garde : semis : en mars-avril en lignes distantes de 30 cm. Profondeur : 0,5 cm. Semer avec un semoir de précision pour éviter l'éclaircissage.

Récolte : en août, septembre et même octobre, à la machine.

b) oignons à planter :La culture se fait en 2 ans : 1°année → obtention des bulbes :idem oignon à confire. Ils sont alors stockés dans un local sec et aéré. Ils doivent avoir +/- 15 mm de diamètre. On conseille par facilité d'acheter ses bulbes.

2° année → plantation en mars-avril à 10x30 cm. On plante à la main pour avoir un meilleur résultat → plus pour l'amateur.

Récolte : en juillet-août.

5. Soins cultureux

Désherbage chimique : voir cours de phyto.

Récolte : Les oignons à consommer en frais sont récoltés avant maturité. Les autres sont récoltés à maturité complète pour assurer une bonne conservation. Ne pas tarder, pour éviter le redémarrage de la plante. Laisser ressuyer les bulbes sur le terrain par temps sec, dans un endroit couvert par temps humide. Les récoltes se font à la machine (voir photo).

6. Maladies – Parasites

Pourriture : ramollissement du collet et dessèchement des feuilles → pulvériser préventivement au thirame...

Nématodes : = anguillules, vers minuscules qui déterminent un renflement de la base du bulbe, puis sont éclatent, puis sa pourriture → assolement, désinfection du sol (coûteux), pulvérisation au parathion.

Mouche de l'oignon : la larve ronge le bulbe. Le feuillage jaunit, puis flétrit et décomposition du bulbe → désinfection du sol, éviter la matière organique fraîche, pulvériser au chlorfenvinphos.

7. Utilisations

En cru ou cuit : sauces, soupes, salades...

8. Divers

Conservation :-en frais : au frigo à 2-3° pendant quelques jours

-autres : dans un local sec et aéré ou en frigo à 0-1° pendant 10 mois.

Commercialisation :-en frais : en bottes avec le feuillage

-autres : en sac.