



L'oignon (Allium cepa L.) est une plante herbacée vivace qui appartient à la famille botanique des Amaryllidaceae. Il apprécie les sols légers et drainants. Du semis au repiquage, l'oignon se cultive dans une terre travaillée. On choisit donc un terrain drainé comme pour les autres alliacées. Dans la terre lourde, on préfère planter l'oignon sur des buttes hautes d'une dizaine de centimètres de hauteur afin d'optimiser l'écoulement de l'eau. On ne plante pas d'oignon dans des terres récemment fumées. Les oignons sont à planter en définitive au soleil.

(détails du type de sol, préparation de la terre, exposition, etc.)

PÉRIODE DE SEMIS SELON LE CLIMAT ET COMMENT SEMER ?

En fonction de la variété, du type de culture (à conserver ou en frais) et de la région, les oignons se sèment ou se plantent de l'automne au printemps. Cela concerne le climat français.

En place, on sème les oignons blancs en automne, dès la fin de l'été (du 15 août au 15 septembre). En pépinière et dans les régions au climat doux, on plante les bulbilles d'oignon à l'automne (octobre) de façon à les récolter l'année suivante. Les variétés hâtives se sèment généralement très tôt, au printemps, de la fin du mois de février à avril. Sous le châssis, on les sème vers la mi-février.

Les oignons de couleur se sèment en climat doux à la fin de l'automne ou en fin d'hiver, vers la fin du mois de février et au début du mois de mars dans l'ensemble des régions françaises. Quant aux bulbilles on les plante au printemps, aux mois de mars et avril (attention : ils ne se repiquent pas).

Pour ce qui est des climats belges, les oignons peuvent être plantés dès que le sol est ressuyé, en mars ou en avril. En Wallonie, les variétés tardives peuvent être ressuyées uniquement durant la première quinzaine de mars. Les variétés précoces concernent la seconde quinzaine de mars, et viennent ensuite les variétés intermédiaires.

PÉRIODE DE PLANTATIONS ET CONSEILS POUR BIEN PLANTER :

Les oignons blancs sont à semer à la fin de l'été, et à repiquer dès l'automne. Ils passent ensuite l'hiver en terre et peuvent être récoltés au printemps. Pour les oignons de couleur, la plantation se fait à la fin de l'hiver jusqu'en avril dans l'ensemble des régions françaises. La récolte se fait ensuite en été.

On peut semer les oignons à la volée de mi-août à mi-septembre, en pépinière. Ensuite, on griffe doucement afin d'enterrer les graines et l'on recouvre d'une fine épaisseur de terreau. On arrose. Vers mi-octobre, lorsque les feuilles percent le sol d'une vingtaine de centimètres, on les replante à leur emplacement définitif. On les espace de huit centimètres sur la ligne, et chaque ligne doit être distante d'une quinzaine de centimètres de sa voisine.

Les oignons de couleur prennent place sur une terre labourée sur quinze à vingt centimètres. On forme des sillons d'un à deux centimètres de profondeur que l'on espace de trente à trente-cinq centimètres. On recouvre de terreau, on tasse et on arrose. Après la levée, il faut éclaircir les plants tous les quinze à vingt centimètres.



Soins à apporter tout au long de la croissance et entretien



L'oignon, quelle que soit sa variété, nécessite un entretien très simple. Cette plante n'a pas besoin d'arrosage, mais elle a besoin de matières organiques décomposées pour se développer. Toutefois, une terre trop riche peut faire pourrir le bulbe.

Pendant la culture, on bine régulièrement. On arrose uniquement en cas de sécheresse. En juillet, on couche les tiges des oignons au col à l'aide du dos d'un râteau de façon à favoriser le développement des bulbes.

QUAND ET COMMENT RÉCOLTER ?

La récolte des oignons se fait lorsque son feuillage est desséché, idéalement par temps ensoleillé et sec. Le plus souvent, elle a lieu du mois d'avril au mois de juin pour l'oignon blanc, et peut aller jusqu'à juillet pour les semis de printemps. Les oignons de couleurs se récoltent au mois d'août, dès lors que les feuilles se couchent sur le sol et jaunissent.

On laisse ensuite ressuyer les oignons durant 48 heures sur le sol. Les oignons sont à entreposer sans être épluchés dans un lieu ventilé, sec et hors gel. Il faudra les laisser mûrir quelques semaines, sans les entasser afin de permettre à l'air de circuler.

QUAND ET COMMENT MULTIPLIER LE PLANT ET LA VARIÉTÉ ?

On peut multiplier l'oignon par semis. Dans ce cas, on récolte les graines de la plante (s'il ne s'agit pas d'une variété F1 ou d'un oignon fleuri prématurément). On choisit alors quelques bulbes bien développés et conservés, afin de les replanter en févriermars, avec 40 centimètres d'écart en tous sens. L'installation d'un tuteur est nécessaire. Les ombelles sont à récolter lorsque les graines tombent. Les graines se conservent deux ans au maximum.



ASSOCIATION FAVORABLE ET DÉFAVORABLE:

Les bonnes associations de l'oignon sont la tomate, la laitue, le fraisier et la betterave. En revanche, les associations défavorables sont la fève, le haricot, le pois, la lentille et la gesse connue.

LA LISTE DES VARIÉTÉS ET ESPÈCES :

Pour une récolte optimale, il faut acheter des plants certifiés, indemnes. Pour l'oignon blanc, on privilégie les variétés suivantes : De Rebouillon, Très hâtif de la reine, Très hâtif de Vaugirard, Rouge long de Florence, De Vaugirard, Blanc hâtif de Paris et Snowball. En ce qui concerne l'oignon rouge ou rosé, les variétés sont : Rouge de Brunswick, Red Baron, Keravel (type Roscoff). Enfin, pour l'oignon jaune, les variétés à cultiver sont : Sturon, Jaune paille des vertus, De Stuttgart et Ailsa Craig.



EFFETS RÉPULSIFS OU ATTIRANTS:

L'oignon repousse les envahisseurs des carottes. À l'inverse, il attire la mouche de l'oignon et le thrips de l'oignon.

LES POTENTIELS RAVAGEURS DE L'OIGNON :

Les parasites courants de l'oignon sont les mouches de l'oignon (Delia antiqua). Celle-ci s'attaque au bulbe et au feuillage de la plante, provoquant sa pourriture. À proximité, plantez des carottes qui repoussent les prédateurs de l'oignon, et inversement.

LES POTENTIELLES MALADIES DE L'OIGNON :

L'oignon peut souffrir de trois maladies spécifiques :

- Rouille de l'ail;
- Mildiou de l'oignon;
- Fonte des semis;
- · Pourriture blanche.