

OIGNON



La culture de l'oignon, qui devrait en principe poser peu de problèmes, s'avère ici un peu délicate, peut-être en raison de l'acidité du sol.

VARIÉTÉS :

Il existe deux grands types d'oignons : l'oignon blanc, qui se mange jeune, au printemps, éventuellement cru ; et l'oignon de couleur (jaune ou rouge), destiné à être conservé tout l'hiver.

Pour l'oignon blanc, il existe une espèce locale, l'oignon de Lézignan. On sème le plus tôt possible, et on met les plants en place en tout début de printemps.

Pour l'oignon de couleur, deux variétés en tous cas donnent de bons résultats : l'oignon Sturon, et l'oignon Jaune paille des Vertus.

On traitera ici uniquement de l'oignon de conservation (de couleur).

SOL :

Il faut à l'oignon un sol bien exposé au soleil, et bien meuble. Il ne doit être enrichi qu'avec du compost très bien décomposé, et si possible désacidifié, par exemple avec des coquilles d'huîtres pilées, des dolomies (on en trouve au Cirque de Mourèze) ou du lithothamme, qu'on aura mis en surface quelque temps à l'avance.

Mais il faut qu'il soit susceptible de conserver une humidité suffisante pendant toute la croissance de l'oignon, à qui il ne faut pas d'arrosage. Autrement dit : un sol bien plat, et si possible une irrigation souterraine un peu au-dessus (béal).

SEMIS :

On peut multiplier l'oignon à partir de plants, qu'on peut acheter ou se fabriquer en semant à l'intérieur en caisse pleine de terreau à partir de fin février. On peut même semer directement en terre en mars-avril, en lignes espacées de 20-25 cm, et qu'on éclaircit à 8 cm sur la ligne. Mais en procédant ainsi l'oignon est souvent envahi par l'herbe, au semis ou au repiquage, et a du mal à pousser.

C'est pourquoi la deuxième méthode, la plantation par bulbilles, est beaucoup plus pratique.

On creuse fin février, ou le plus tôt possible, des petites rigoles espacées de 20-25 cm, où l'on place les bulbilles un tous les 12 cm. On rabat la terre par-dessus, en enterrant peu la bulbille, dont on laisse l'extrémité dépasser.

Cette méthode évite le problème de l'envahissement par l'herbe. L'autre avantage est que la bulbille, qui ne craint même pas le gel, peut ainsi rester en terre, et démarrer lorsque le moment lui semble convenable.

Elle a toutefois l'inconvénient de revenir beaucoup plus cher.

Jean Delaye donne en page 326 de son ouvrage « Le potager de vrai rapport », cf. bibliographie, une recette, que nous n'avons pas encore testée, pour produire soi-même ses propres bulbilles :

« On peut également chercher à obtenir de tout petits oignons utilisés à la reproduction l'année suivante. Pour cela, dans une terre pauvre, non fumée et bêchée très superficiellement, on sème à la volée, en mars-avril, et quelle que soit la variété cultivée, 500 grammes de graines à l'are, que l'on enterre au râteau. On tasse fortement, arrose pour faciliter la germination, puis se contente d'enlever les mauvaises herbes. La récolte a lieu fin juillet-commencement août.. »

Ces oignons, repiqués l'année suivante, donnent des bulbes énormes. »

Les dates données par l'auteur correspondent à un climat d'Ile de France. Il faut sans doute les modifier quelque peu, sans doute en comptant pour nos climats le retard de trois semaines environ à appliquer de manière générale lorsque, et c'est ici le cas, on n'a pas à faire intervenir le problème des gelées précoces d'automne.

ENTRETIEN :

Il est impérieux d'être très vigilant sur le désherbage, en particulier au cours du mois de juin. Le sol doit rester absolument propre.

Il vaut mieux comme on l'a dit éviter tout arrosage, qui nuit à la conservation de l'oignon. Comme pour le poireau, le mulch est aussi déconseillé.

On récolte en septembre, lorsque les tiges sont presque complètement desséchées. Il est recommandé de laisser les oignons achever de sécher une fois déterrés une journée au soleil avant de les natter et de les accrocher à l'intérieur, au sec bien frais.

DUREE DE CULTURE (chiffre Claude Aubert) : 110 à 130 jours

CULTURES ASSOCIEES :

On peut associer les oignons à des carottes (mêmes vertus que le poireau), des betteraves, des laitues, des fraises (en écartant sur son rang le paillage mis pour les fraises), des tomates (même remarque) Par contre, il convient d'éviter le voisinage avec pois, fèves ou haricots. Dans ces cultures en intercalaire, il faut bien veiller à conserver à l'oignon un ensoleillement suffisant.

RENDEMENT:

Pour trois personnes, 20 m², qui produiront environ 60 kg d'oignons, conviennent. Cela correspond à 80 mètres linéaires environ, soit environ 650 oignons.

SEMENCE :

La solution la meilleure, selon les indications Kokopelli, est de traiter l'oignon en bisannuel : replanter au printemps, dès qu'il n'y a plus de risque de gelées, une vingtaine de bulbes d'oignons de la même variété choisis dans la récolte de l'été précédent parmi les plus beaux, et mis à hiverner à une température proche de 0°.

Les semences seront prêtes en fin d'été, et leur récolte est la même que pour les semences de poireau.. Comme pour le poireau, il est utile de tuteurer la tige lorsqu'elle commence à se former.

Comme pour le poireau, la fleur de l'oignon, qui est de la même famille allium, ici *allium cepa*, est hermaphrodite, mais jamais auto-fécondable. La pollinisation est assurée par les insectes, il convient donc que deux variétés différentes d'oignon soient séparées de 400 m à 1 km.

1 gramme de graines correspond à 250 graines environ

DUREE GERMINATIVE : deux ans

