

FICHE TECHNIQUE

OIGNON *Allium cepa*

DESCRIPTION

- Famille des Alliacées.
- Origine : Asie Centrale.
- Plante annuelle.
- Faculté germinative : 2 ans. - Levée en 12-15 jours.

EXIGENCES

- Sol léger, sableux et bien drainé.
- Ph : 5,5–6,5.
- Exposition : ensoleillée
- Rustique
- Craint le fumier frais.

FERTILISATION

Avant la culture et en cours de culture, au moment des binages.

SEMIS-PLANTATION

- Semis ou plantation des bulbes à l'automne ou au printemps
- Terre légèrement tassée.
- Semis en place à 0,5cm de profondeur en lignes espacées de 20 à 30cm. Lorsque les plants atteignent 5 à 10cm de haut, éclaircir et ne laisser un oignon que tous les 8 à 10cm sur la ligne.
- Repiquage ou plantation des bulbes en lignes distantes de 25cm, laisser 10cm entre les plants.

CULTURES ASSOCIEES

Associer avec : carotte, laitue, fraise, tomate
Eloigner de : pomme de terre, haricot, chou.

ENTRETIEN

- Arroser en début de culture.
- Biner régulièrement pour éliminer les mauvaises herbes
- Surveiller les attaques de champignons (mildiou et Botrytis) et celles de la mouche.

RECOLTE

- Date : septembre à novembre ou mars-avril par matin ensoleillé.
- Arracher lorsque les tiges sont bien sèches et les bulbes en train d'apparaître à la surface.
- Laisser 4 à 5 jours l'oignon sur place, sur la terre, au soleil.

CONSERVATION

Dans un endroit aéré, sec, et non chauffé.