

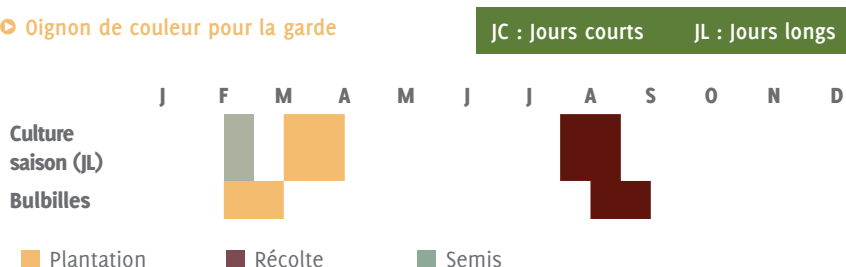


OIGNON

Allium cepa
Alliacées

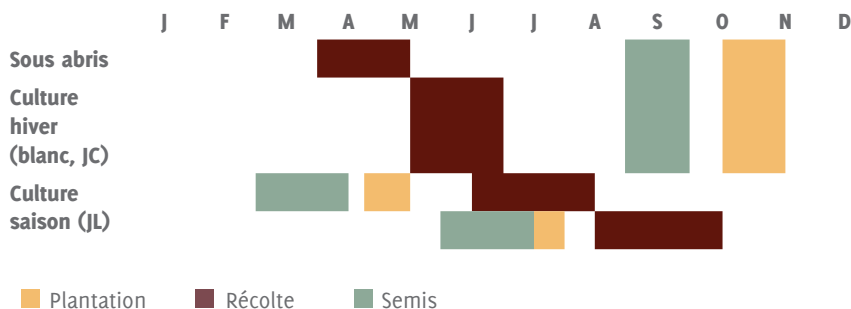
CALENDRIER DE PRODUCTION

Oignon de couleur pour la garde



Une mise en place plus tôt permet d'assurer un meilleur rendement final, mais la date limite demeure le 15 mars. Avant cette date, la montaison en fin de cycle est très risquée.

Oignon blanc pour la vente en frais



VARIÉTÉS

Le choix variétal évolue rapidement, reportez-vous à notre guide variétal Grand-Ouest.

Oignons blancs pour botte en jours courts (motte de 4) :

- ♦ BARONA, PREMIER : très satisfaisant.
- ♦ DE BARLETTA : bien mais rendement inférieur.
- ♦ ELODY, DE REBOUILLON : à petit bulbe allongé (forme fuseau).

Bulbilles

Exemple : STURON

Oignons jaunes et rouges pour botte en jours courts (motte de 4) :

- ♦ HYFORT F1, HYLANDER F1 : jaunes, précoces, oignons fermes et ronds.
- ♦ PAILLE DES VERTUS (POP) : jaune, excellente conservation. Très courant.
- ♦ ROUGE DE FLORENCE, RED BARON, RED WING : rouges.

Penser également aux variétés d'oignon rosé (attention Appellation « Oignon de Roscoff » réservée à la zone AOC ; en dehors, vous pouvez produire de l'oignon rosé).

FICHE D'IDENTITÉ

Plante bulbeuse bisannuelle ou trisannuelle, habituellement cultivée sur une année pour la récolte du bulbe. L'oignon de saison forme son bulbe en conditions de jours longs et chauds (jaunes, rouges, rosés) alors que l'oignon blanc, valorisé en bottes, peut se cultiver en jours courts et longs.

CRITÈRES DE CHOIX :

- ♦ Saison et conservation
- ♦ Couleur et goût
- ♦ Forme du bulbe
- ♦ Résistance mildiou

CARACTÉRISTIQUES PLANTS ET SEMENCES :

- ♦ 250 graines au gramme
- ♦ 40 kg de graines/ha
- ♦ Durée 2 ans
- ♦ Bulbille issu de plants arrêtés tôt, avec calibre autour de 2 cm

SOL :

Terre saine de préférence légère même un peu sableuse. Attention aux terres ressuyant mal.

pH idéal 6.5 à 6.8 ; carence en cuivre si pH>8.

- ♦ **Rotation** : en 2ème ou 3ème position ; rotation tous les 7-8 ans
- ♦ **Précédents favorables** : cucurbitacées, crucifères, solanacées
- ♦ **Précédents à éviter** : liliacées, betterave, céréales, moutarde, vesces
- ♦ **Associations bénéfiques** : betterave rouge, carotte, laitue
- ♦ **Associations nuisibles** : haricots et pois

CONDUITE CULTURALE

► Préparation du sol

Passage d'outils à dents 1 mois avant plantation avec roulage ; faux semis en plus si semis direct. Éviter les terrains battants.

► Fumure

Compost bien mûr 15T/ha, mulch frais à la rigueur. Attention aux fumures mal décomposées, entraînant pourriture et mauvaise conservation.

► Exportations

Pour 50 T récoltées :

N : 130 Unités

P : 45 Unités

K : 160 Unités

► Semis direct/pépinière

Le semis direct donne des calibres moindres, et beaucoup de désherbage : il est peu conseillé en AB. Pour info :

- ♦ Oignon blanc : semis 500-600 grammes/are. Arroser modérément et couvrir de terreau. Repiquage assez profond mi octobre, sillon interligne 20 cm, sur le rang 8-10 cm. Paillage possible.
- ♦ Oignon de couleur : semis 250-300 grammes /are : enfouir à peine, recouvrir très légèrement, soit 25 graines par mètre linéaire sur 4 rangs à 30 cm par exemple. Repiquage interligne 20cm sur le rang 12cm.

Pépinière possible sur plaque de 150 ou 240 posée au sol.

► Plantation

La plupart des cultures se font par mottes sur paillage noir.

- ♦ Bulbille : trempage à l'eau chaude 48 h avant, 2 h à 43.5°C. Écartement entre lignes 25 cm ; 12-15 bulbilles au mètre linéaire.
- ♦ Motte : 4-5 graines par motte de 4 ; 4 rangs sur planche de 1.4 m, écartement 25 cm. Sur oignon rosé, possibilité de bulbilles par la culture en plaque de minimottes (6 graines par motte en 150), mais problème de conservation souvent observé.

► Entretien

Bien arroser au moment de la formation du bulbe, stopper ensuite.

► Désherbage

Paillage préconisé en extérieur pour de meilleures conservations. Désherbage thermique possible au stade crosse, jusqu'à stade 4-5 feuilles.

SUIVI SANITAIRE

► Maladies du sol

Fonte des semis

► Maladies sur feuillage

- ♦ Pourriture blanche sclerotium : mycélium blanc avec sclérotés, sur plateau, en conditions sèches. Rotation très longue (7 à 10 ans). Irrigation sur zone à risque.
- ♦ Botrytis allii : feutrage gris en cours de conservation. Séchage en silo ventilé (thermothérapie) si risque connu d'infection. Rotation de 5 ans.
- ♦ Peau grasse : problème physiologique de rétention d'eau. Récolter en période sèche, séchage prolongé en silo.
- ♦ Mildiou : à partir de mai, taches allongées avec feutrage gris sur feuilles, en conditions humides et fraîches (à partir de 13°C), puis dessèchement. Prévention par rotation de 5 ans, densité lâche, fumure azotée modérée, trempage des plants à l'eau chaude. Traitements cupriques à effet limité, poudrage par lithotamne. Spores tuées si T>25°C.

► Ravageurs

- ♦ Mouche de l'oignon (6 mm, jaunâtre) sur pépinière : larve asticot blanc ronge l'intérieur du bulbe, 1er vol le plus dangereux fin mai, 2ème en juillet, jusqu'à fin août. Poser voile insectproof sur pépinière. La déranger par binages réguliers (sur mai et juin).
- ♦ Mineuse : galeries dans feuilles, souvent peu importantes.
- ♦ Teigne du poireau (rare) : dégâts potentiels sur pépinière et production d'automne.
- ♦ Thrips : piqûres sur feuillage, en période sèche. Surveiller les venues d'Orius.

**ILS SOUTIENNENT
UNE AGRICULTURE DE
QUALITÉ EN BRETAGNE**



Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural :
L'Europe investit dans les zones rurales



RÉCOLTE :

► Oignon blanc consommable avant maturité, réunis en botte de 6.

► Conservation dans un local sec, aéré, frais mais à l'abri des gelées

► Rendements : oignon rosé
18-20 T/ha ; conservation 30-40 T/ha,
blancs 40-60 T/ha

QUELQUES ÉLÉMENTS ÉCONOMIQUES :

► Prix de vente en filière longue :
0.80 à 1.20 €/kg, présentation
possible en tresse

► Rendement moyen : 15-20T/ha

► Charges opérationnelles :
8000 à 9000 €/ha, dont semences-
plants, paillage, loyer

► Marge brute : 4 000 à 5 400 €/ha

► Main d'œuvre à l'hectare : 300
à 450 heures/ha, dont 180h sur la
récolte, calibrage, conditionnement

Sources :
relevés de terrain, essais SECL et
CDDL, essai CTIFL synthèse 2005



Pour en savoir plus sur l'Agriculture Bio

► **Contacter le Groupement
d'Agriculteurs Biologiques de
votre département**

> CÔTES D'ARMOR

GAB d'Armor ■ 02 96 74 75 65

> FINISTÈRE

GAB 29 ■ 02 98 25 80 33

> ILLE ET VILAINE

Agrobio 35 ■ 02 99 77 09 46

> MORBIHAN

GAB 56 ■ 02 97 66 32 62

Conception, création : Agrobio 35
Coordination Technique : Goulven Maréchal / FRAB
Rédaction : Manu Bué / GAB29
Crédits photographiques : ©WEBER Jean / INRA