

Récolte et Stockage des Oignons

Importance de la Culture des Oignons

La culture d'oignons est un excellent moyen de gagner de l'argent. Cependant, après la récolte, les oignons sont souvent vendus à bas prix en raison de leur abondance sur le marché. Pour obtenir un meilleur prix, les agriculteurs doivent attendre que le prix monte. Cela signifie qu'ils doivent éviter que leurs oignons pourrissent pendant le stockage.

Problèmes de Stockage des Oignons

Auparavant, les oignons étaient conservés sur le sol dans une chambre peu aérée, mais cela ne permettait pas une longue conservation. Ils commençaient rapidement à pourrir. Pourtant, les oignons peuvent être stockés pendant plusieurs mois à condition qu'ils soient :

- D'une bonne variété
- Adéquatement fertilisés
- Récoltés et séchés correctement
- Stockés dans de bonnes conditions

Voyons maintenant les causes du pourrissement des oignons durant le stockage.

Causes du Pourrissement des Oignons

Les oignons pourrissent à cause des germes qui y pénètrent. Ces germes entrent principalement par le col ouvert ou par des blessures sur les bulbes. Si le col est épais et ouvert, il devient une porte d'entrée pour les germes qui atteignent rapidement le cœur de l'oignon.

Si vous coupez les feuilles alors qu'elles sont encore vertes et stockez les oignons immédiatement, le col reste ouvert, facilitant ainsi l'entrée des germes. De plus, ces germes se développent plus rapidement dans un environnement chaud et humide et peuvent se propager aux oignons sains.

Choix de la Bonne Variété

Pour un bon stockage, il est essentiel de choisir la bonne variété d'oignons. Les variétés qui mettent plus de temps à arriver à maturité se conservent mieux. Lorsque de nouvelles variétés apparaissent, il est conseillé de les tester en petites quantités pour évaluer leur capacité de conservation.

Dans le champ, on peut aussi repérer les variétés qui se conservent bien. Un bon oignon prête à être stocké est celui dont les feuilles sont tombées naturellement à maturité.

Influence de la Fertilisation sur la Conservation

La fertilisation joue un rôle clé dans la conservation des oignons. Il est conseillé de ne pas ajouter d'urée tard dans la saison, car elle ramollit les bulbes, les rendant plus sensibles au pourrissement. En revanche, les engrais organiques comme le fumier et le compost améliorent la conservation.

Selon Inusah Awini, producteur d'oignons au Nord du Ghana avec plus de 40 ans d'expérience, l'utilisation de fiente de volaille permet une meilleure conservation que les engrais chimiques. Deux mois avant la récolte, il cesse d'utiliser les engrais chimiques et saupoudre ses oignons de cendre pour renforcer leur peau.

Signes de Maturité des Oignons

Les oignons sont mûrs lorsque le tiers de leurs feuilles devient jaune et tombe. Pour améliorer la conservation :

- Pliez les autres feuilles pour arrêter la circulation de la sève et favoriser le séchage du col.
- Arrêtez l'irrigation pour commencer le séchage.
- Laissez les oignons dans le sol pendant deux semaines supplémentaires pour qu'ils deviennent plus fermes et secs.

Techniques de Stockage en Saison Sèche

En saison sèche, une méthode efficace consiste à couvrir la planche d'oignons de feuilles sèches et à l'arroser une fois par semaine. Cela permet de maintenir le sol humide tout en asséchant les feuilles supérieures. Cette technique empêche le soleil de brûler les bulbes et permet de les stocker directement dans le champ jusqu'à ce qu'ils soient suffisamment fermes.

Précautions lors de la Récolte

Lors de la récolte, il est essentiel de manipuler les oignons avec soin pour éviter les blessures. Voici les étapes recommandées :

1. Récoltez les oignons avec précaution pour ne pas les abîmer.

2. Placez-les à l'ombre pour couper les feuilles.
3. Ne lavez pas les oignons si vous comptez les stocker.
4. Retirez tous les oignons abîmés ou pourris.

Il est important de ne pas mélanger les oignons pourris avec les bons, car le liquide des oignons pourris peut contaminer les autres et provoquer leur détérioration.

Séchage Avant le Stockage

Après la récolte, laissez les oignons sécher à l'ombre pendant quelques jours avant de les stocker. Le col coupé doit s'assécher complètement afin de prévenir l'entrée des germes.

En suivant ces bonnes pratiques, les agriculteurs peuvent prolonger la durée de conservation de leurs oignons et ainsi maximiser leurs profits en vendant à un meilleur prix.