



PROJET D'INTENSIFICATION
ECO-SOUTENABLE DE L'AGRI-
CULTURE DANS LES NIAYES
(PIESAN)



MINISTRE DE L'AGRICULTURE
ET DE L'EQUIPEMENT RURAL



BONNES PRATIQUES DE PRODUCTION D'OIGNON DANS LES NIAYES

XARALA CI MBEYUM SOPLE CI BIIR GOXU ÑAAY BI



INTRODUCTION

Dans le cadre de la promotion des bonnes pratiques agricoles durables, ce guide a été élaboré par le Ministère de l'Agriculture et de l'Équipement rural (MAER) par le biais de son Projet d'Intensification Eco-soutenable de l'Agriculture dans les Niayes (PIESAN).

Le PIESAN, appuyé conjointement par le Gouvernement de la République du Sénégal et le Gouvernement de la République d'Italie, promeut dans la zone des Niayes une agriculture écologique et intelligente face au climat, conservatrice des ressources naturelles et de l'environnement.

L'objectif général du projet PIESAN est de contribuer à atteindre la sécurité alimentaire et le développement rural du Sénégal par l'adoption et le renforcement d'une agriculture durable et rentable dans la zone géographique des Niayes dans une logique de prise en compte du genre.

Le PIESAN est très reconnaissant du PADEN dont le même guide précédemment édité, a largement permis de faciliter l'édition du présent guide qui va renforcer les capacités des petits producteurs et des associations de producteurs de la zone des Niayes à adopter des modèles de production rentable et à produire des aliments de qualité.

Le PIESAN remercie également toutes les personnes qui ont, de près ou de loin, apporté leur expertise pour la consolidation du contenu de ce guide. Certains éléments du texte ont été tirés ou adaptés de manuels de formation et de documents existants sur les bonnes pratiques agricoles durables dans la zone des Niayes.

Le Coordonnateur du PIESAN

M. Tanor Meïssa DIENG

Am tambali

Ci nu ñuy jappalee ci xarala mbay mu wóor te sax, ministeer agricultuur ak eqipmaa riiral (MAER) defar na teere bi ci japaleek porese buñuy wax PIESAN (porose mbay miy sukandikoo ci li alaam bi attan ci suufi ñaay bi)

PIESAN ci jappaleek guvernamaa repibilik senegaal ak guvernamaa repibilik itaali, mi ngi mebett jëm ci mbay mu xellu tey sàmmoontek alaam bi ak liko wër ci diiwaanu ñaay bi. Mbooleem mbebbetti PIESAN battay, mooy senegaal limuy dunde mu bayal ko bóopam, tek ci naatangeeq aal senegaal yëp ci xellu tey sàmmoontek alaam bi ak liko wër ba noppi di sooraale góor ñi, jigeen ñi ak ndaw yi.

PIESAN mingi deeloo njukël PADEN mi njëqë defar tere bii, taxna mu yómbalal ñu ab defaraatam. Ak teere bii, dina ñu may ñu gënnë ñonj. Yéenn ci mbind mi ak nataal yi ñi ngi ko jëllo ci teere yiy wax aka jàngale ci mbay mu xellu tey sàmmoontek li ko wër ci diiwaanu ñaay bi.

PIESAN na jootali ay santak ngërem ci ñëpp ñoo xamne indi ñanu seen ndimbal ak seen xam xam ci defaraat teere bii ndax mu gënnë ñonj. Yéenn ci mbind mi ak nataal yi ñi ngi ko jëllo ci teere yiy wax aka jàngale ci mbay mu xellu tey sàmmoontek li ko wër ci diiwaanu ñaay bi.

Coordinatëru PIESAN:

M.Tanoor meysa Jen

Etape 1 : La pépinière / Pepiñeer bi

1 / Choix de variétés adaptées / Tànn ay jiwu

Périodes de semis <i>Jamonoy ji</i>	Période de Production <i>Jamonoy mbay</i>	Variétés <i>Xeetu Mbay</i>
Octobre <i>Octoobar</i>	Primeur (culture hâtive) <i>Jamono ci gën ci mbay</i>	<i>Violet de Galmi, Texas earty grano, Noflaye, Goldor, Gandiol F1, Orient F1, Red passion Goudamy</i>
Novembre Décembre <i>Noovambar</i> <i>Desambar</i>	Saison <i>Lolli</i>	<i>Violet de Galmi, Texas earty grano, Noflaye, Goldor, Gandiol F1, Orient F1 (Ngagne Mbaye) Red passion, Goudamy, Mercedes, Safari, Belami</i>
Janvier Février <i>Saawiee</i> <i>Feewiryee</i>	Arrière saison (culture tardive et semi-tardive) <i>Noor</i>	<i>Red créole, Yakar, Rouge d'Amposta (saune san), Jaune espagnol, Gao, Violet de galmi, Orient F1, Gandiol F1</i>

2 / Choix du sol / Tannum suufu mbay



Choisir les sols
sablonneux

Tannal suufu joor



Sol sablonneux à limono

Walla suufu Beeñ



Eviter les sols lourds et
humides.

***Moytul suuf yiy sol
ndox walla yu xorom.***





Eviter ces précédents culturaux (ail, oignons, persil)
moytu leen koo toftal ci yii mbay (laaj, soble, persi)

3 / Le matériel de travail / Jumtukaayi

Corde, décamètre, piquets, transplantoir, râteau, pelle-bêche, plantoir, arrosoir, règle etc.

Buum, dekaameetar, bant, taranspalantuar, rató, peel, palantuar, roosuar, reegal etc.



Avoir à sa disposition ce matériel indispensable.
Sakku jumtukaay yii boo béggee bay soble

4 / Préparation des planches / Waajal palan yi

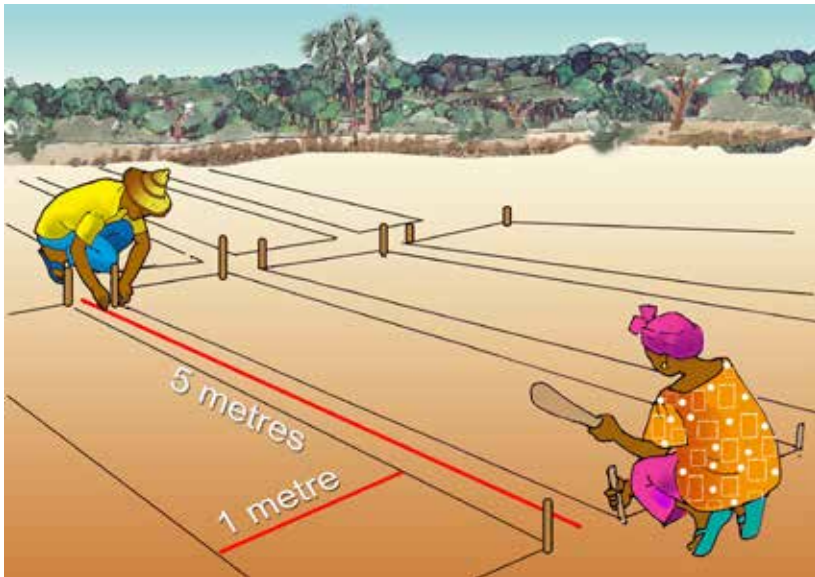


4.1/ Nettoyer le lieu choisi. / **Setalal bërëb bi.**



4.2/ Ameubler le sol Utiliser la traction motorisée s'il s'agit de grande surface.

jêffendikóol daaba ngir nooyal suuf si walla masin taractër bu dee tool bu yaatu.



4.3/ Dimensionner et délimiter les planches (long=5m largeur=1m), faire des pas de un mètre.

Natt leen palan yi ci 5 meetar ci guddaay ak 1 meetar ci yaatuwaay ak 50 santimeetar ci diggante yi (been jéegó tólook 1 meetar)

4.4/ Epandre sur la planche de la fumure organique bien décomposée (une brouette par planche).

Jêfandikóo tos bu ñu nêbêl tasaare ko ci palan yi (palan bune benn buruwet)



4.5/ Avec une pelle bêche, bien incorporer la fumure (2 à 3 kg par m²).

Tasaareel tos bi te jaxase ko ak suuf si (2 ba 3 kilo meetar kare bune)



Une boîte d'allumettes
= 25 à 30g de fumure.

***Benn buatu alomet mi ngi
tolook 25 ba 30 garamu tos***

4.6/ Ensuite, épandre de la fumure minérale 25 à 30g (boîte d'allumettes) par m² (10.10.20).

***Saawal 25 ba 30 garaam ci angare dis dis venj ci palan bi metaar
karre bune, xott almet bu fees mi ngi toolu ci 25 walla 30 garam***

4.7/ Arroser les planches avec 5 à 6 litres m² /j.

***Suuxatal palan yi bes bune 5
ba 6 litaar ci meetar kaare bune***



4.8/ Nivelier les planches à l'aide d'un râteau.

***Maaseleel suufu palan yi te toj
donj yi àak ratô***



4.9/ traiter le sol en épan-
dant un produit(insecticide
fongicide et nematicide)
chimique de préférence bio-
logique ou naturel .

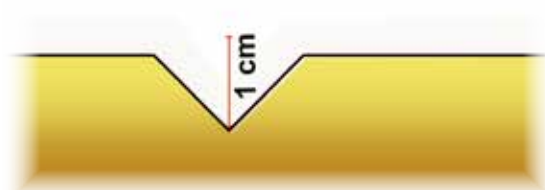
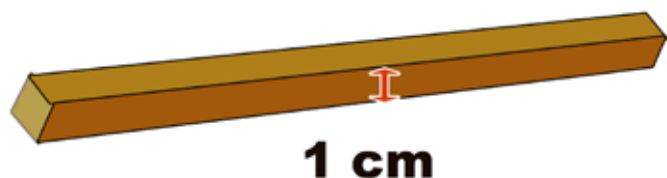
***Saawal posen bu doom
(durban) ngir aar suuf si ci
feebar***

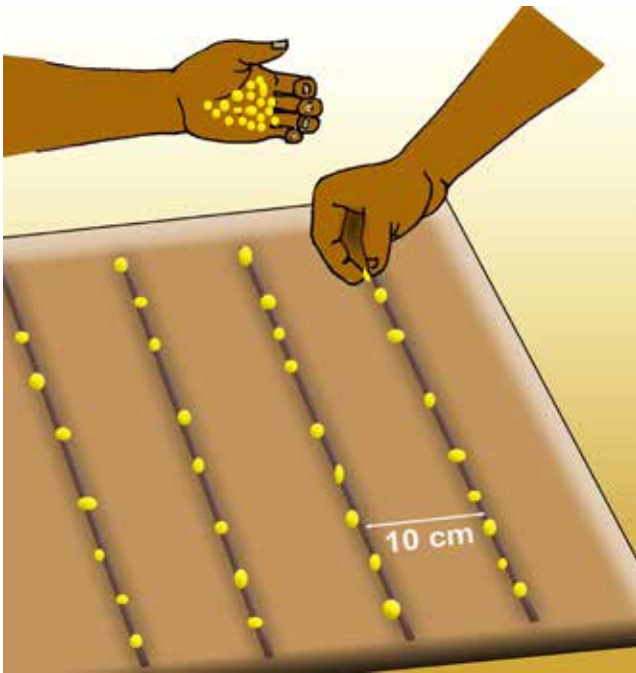
5 / Semis en ligne et semis manuel / Nji ci ay yoon walla njiwum saaw



5.1/ Tracer les lignes de semis en utilisant l'angle de la règle
1 cm de profondeur et 10 cm entre les lignes.

***Rëdêl ay yoonu ji ak cattu reegal, 1 sentimeetar ci xóotaay ak 10
sentimeetar diggante rëdd yi***



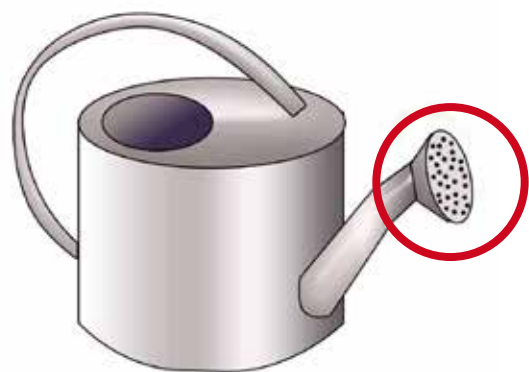
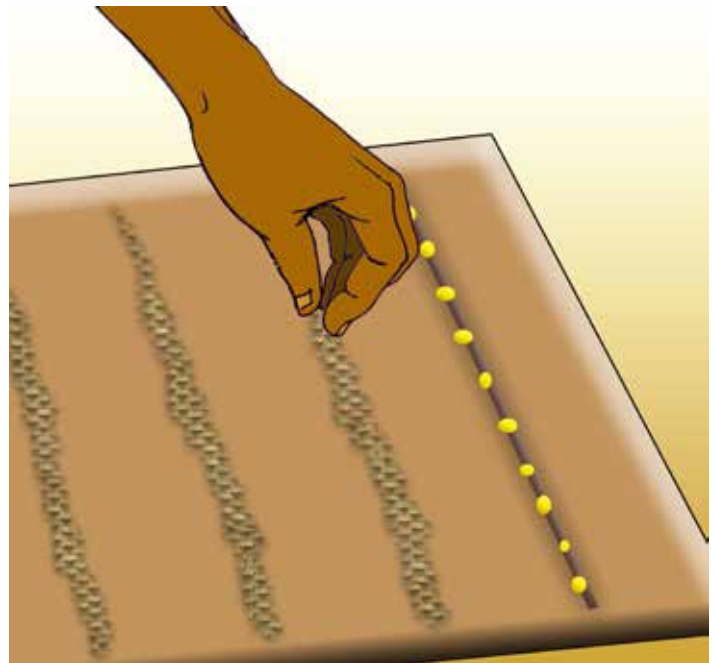


5.2/ Placer les graines (4 à 6 gm par m²) dans les sillons.

***Dugalal 4 ba 6 garaam ci
jiwu ci yoon yi ci meetar
kaare bune***

5.3/ Fermer les sillons avec les deux doigts.

***Tējël yoonu jiwu wi ak say
baaraam***



5.4 Tasser et arroser en pluie fine (arrosoir muni de pomme)

***Suxatal ak roosuar bu am
bopp***



5.5/ Ensuite Pailler avec des feuilles mortes dès la levée des plants.

Murël nji mi ak ay xob ngir yómbal jebbi mi, dindil xop yi saa su jebbee

6 / Entretien de la pépinière / Toppatoo pepiñeer bi



6.1/ Arroser 5 à 6 litres par m² et par jour, tôt le matin et tard le soir.

Suxatal 5 ba 6 litaar ci meetar kaare subba teel walla bu jànt buy so

5 à 6 litres, par exemple :
5 à 6 pots d'eau de 1l =
1 arrosoir.

Misaal: 5 ba 6 liitar moo tollook 5 ba 6 pottu ndox





6.2/ Désherber en cas d'envahissement de mauvaises herbes.

Buddil ñax yi ci mbay mi ak seeni yoxo

Et biner pour aérer le sol.

Jexerbil suuf si ngir mu nooki



6.3/ Observer la pépinière pour identifier d'éventuelles maladies.

Néemeeku gàancax gi ngirfagaru ci feebar yi



6.4/ Intervenir en cas d'attaque avec des produits biologiques ou naturels de préférence.

Xeexaq feebar yi ak gunóor

6.5/ Un jour avant l'arrachage, arroser abondamment la planche ou 6 heures avant.

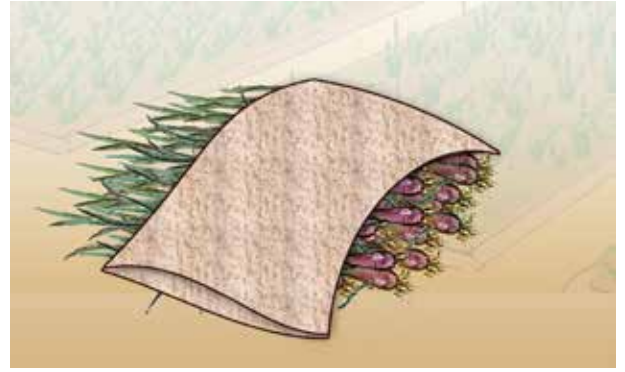
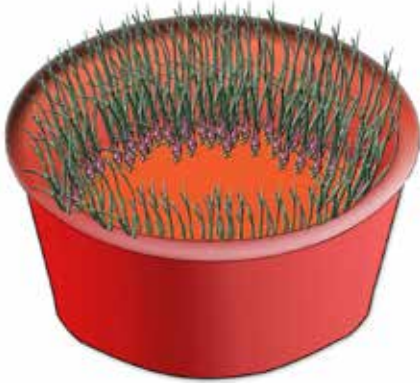
Suuxat, gajafal suuf mu fanaan lu jiitu buddi mi



6.6/ Arracher les plants au stade végétatif de 5 à 6 feuilles (45 à 50 jours) avec le transplantoir.

Buddil sope yi bu tóolo ci am 5 walla 6 xop ak taranspalantuar.





6.7/ Placer dans un récipient ou sous des sacs les plants soigneusement séparés et débarrassés de l'excès de terre.

Duggal al sople yóo yu ci ndap lu yàatu ci téey te tagale leen ak seeni suuf

6.8/ Transporter les plants au champ pour le repiquage en les protégeant du soleil et de la chaleur.

Yoobu leen ca tool ba ngir jëbët te aar leen ci naaj wi



Etape 2 : Repiquage / Njëbët li

1 / Prépatation / Nun koy defe



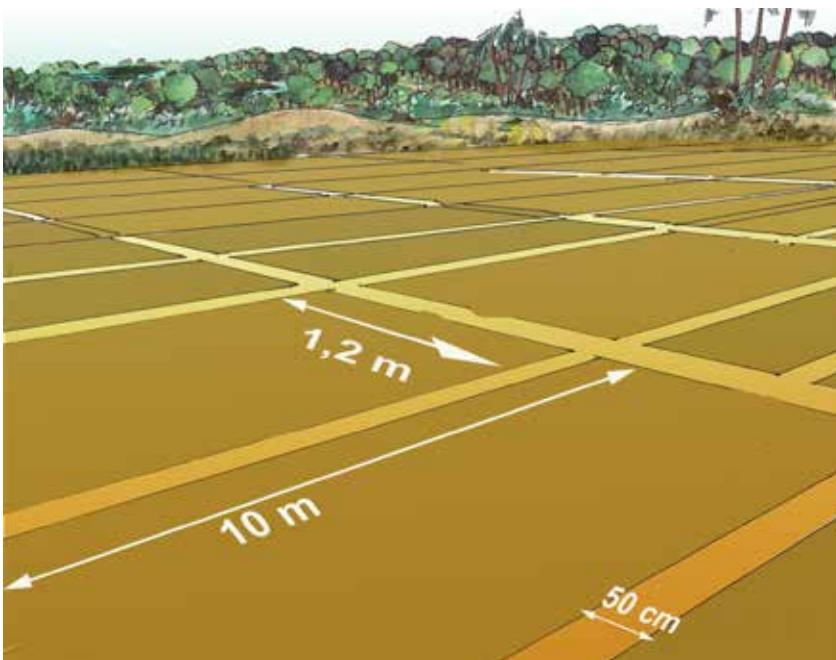
1.1/ Nettoyer la parcelle.

Settal bërëp bi



1.2/ Ameublir le sol ou utiliser la traction motorisée s'il s'agit de grande surface.

jêffendikóol daaba, ngir nooyal suuf si, walla masin taractër bu dee tool bu yaatu



1.3/ Aménager en bandes de 1 à 1,2 m de large et 10 m de long avec des allers de 50 cm entres elles.

Natt leen palan yi ci 10 meetar ci gudday ak 1,2 meetar ci yaa-tuwaay ak 50 santi-meetar ci diggante yi



1.4 / Epandre la fumure de fond , Utiliser de la matière organique bien décomposée, une brouette par planche.

***Jêfandikóo tos bu ñu nêbêl
tasaare ko ci palan yi (palan
bune benn buruwet***

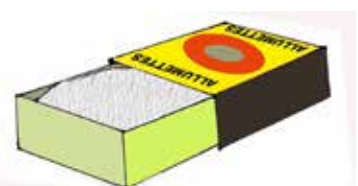
1.5/ Avec une pelle bêche, bien incorporer la fumure au sol.

***Tasaareel tos bi te
jaxase ko ak suuf si***



Ensuite épandre de la fumure minérale (10.10.20), 25g par m².

***Saawal metaar karre bune
25 ba 30 garaam ci angare
dis dis venj ci palan bi***

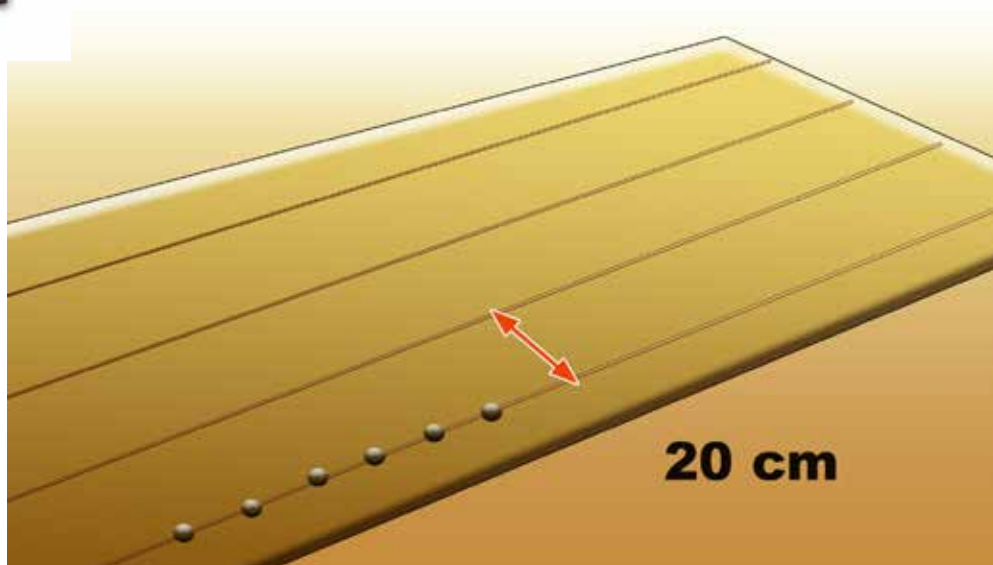


Une boîte d'allumettes = 25 à 30 g de fumure minérale.
xott almet bu fees mi ngi toolu ci 25 walla 30 garam



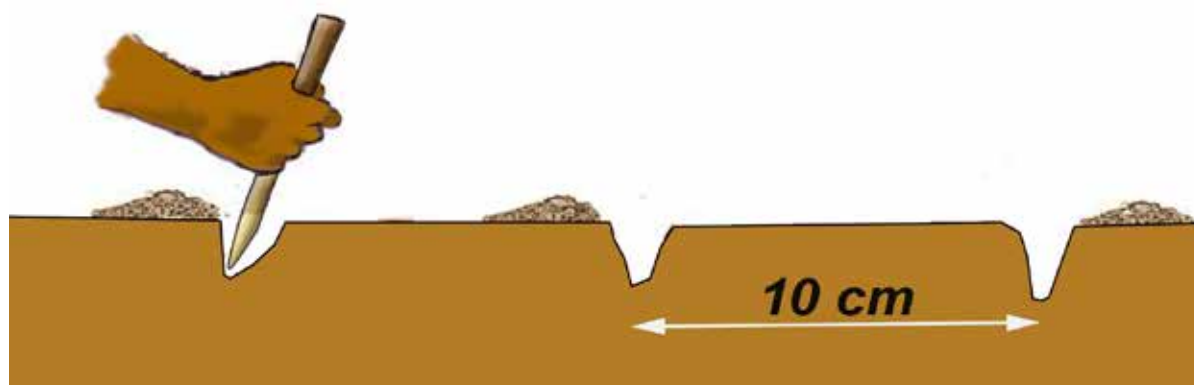
Ne jamais utiliser de l'urée en culture d'oignon.

Moytu leen ba fàaw iire ci mbayum sople



Tracer les lignes de plantation sur les planches avec des écartements de 20 cm à l'intérieur.

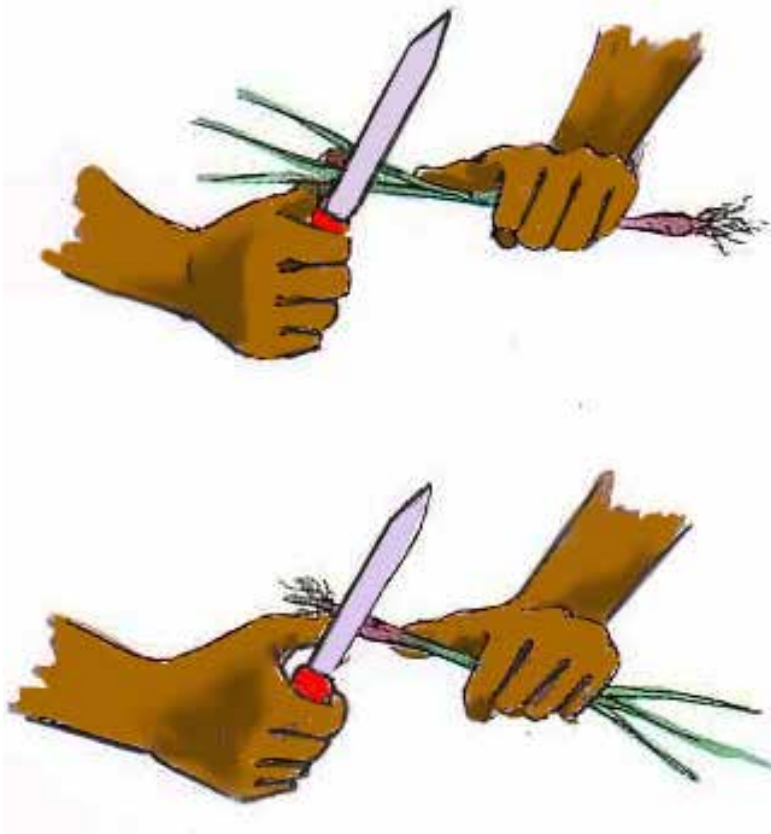
Rëdë leen ay yoonu ji ci palan yi dandóo 20 santimeetar seen diggante



Creuser avec un plantoir ou tout autre matériel adapté 20 cm entre les plants.

Gassal ak taranspantuar walla bànt ay diggante yu 10 sentimeetar ci yóonu ji wune

2 / Repiquage / Njēbēt li



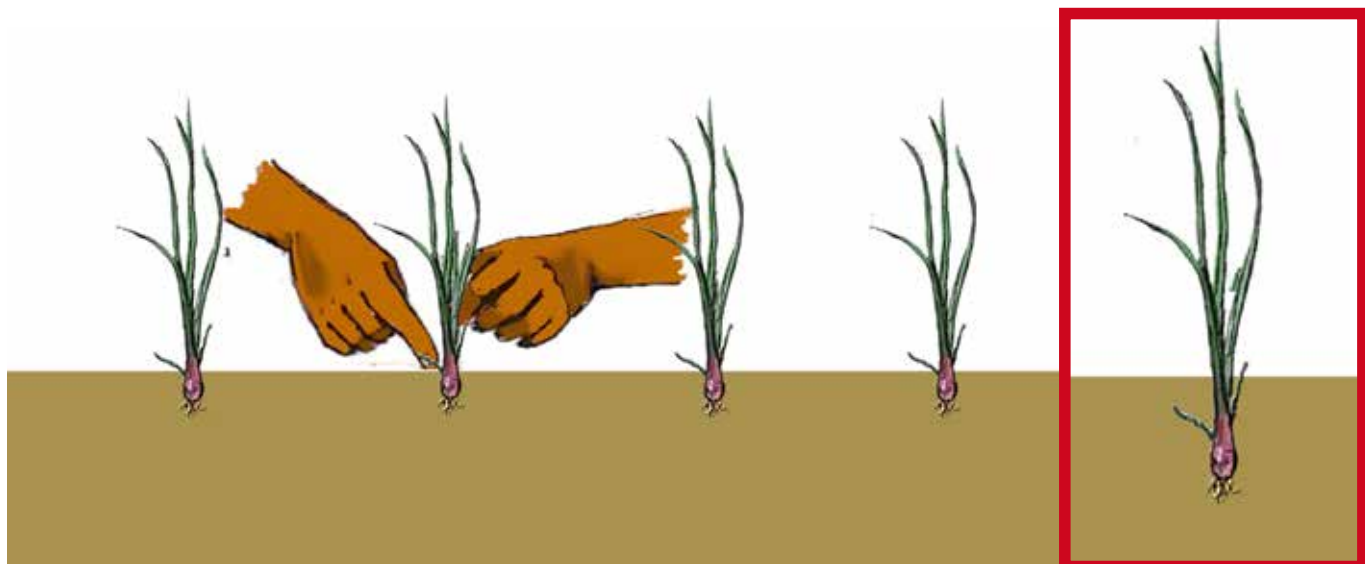
2.1 / Habiller les plantules avant le repiquage.

Jémpal ngarabub sope bi lu jiitu ngay jēbēt

2.2/ Repiquer les plants en respectant les écartements de 10cm sur la ligne et 20 cm entre les lignes tôt le matin ou tard l'après-midi.



Jēbētal te sammontee diggante yi: 10 sentimeetar ci yoonu Jēmbēt li ak 20 santimeetar ci diggante yóonu Jēmbēt li



2.3/ Introduire doucement le plant jusqu'au collet puis tasser.
Eviter d'introduire le plant trop en profondeur.

Tuggalal ci bu téey ngarab si ba ca baat ba te suul. Moytul duggal ngarab si lu sorri ci suuf



2.4/ Arroser aussitôt après plantation.
Suuxatal mu gajaf ginaaw jëmbët li

Etape3 : Entretien / Toppatoo mi



1/ Désherber en cas d'envahissement de mauvaises herbes.

***Buddil nax yi ci mbay mi
ak seeni yoxo***

2/ Biner 4 à 5 fois pour aérer le sol .

***Bitarñi suuf si néent ba
juróomi yoon***



3/ Arroser 5 à 6 litres par m² et par jour de préférence tôt le matin et tard le soir.

***Suxaatal 5 ba 6 liitar bes
bune ci meetar kaare bune***





Utiliser 5 à 6 litres d'eau par m² tous les jours jusqu'à la bulbaison.

***Jëfëndikóo 5 ba 6 liitaru ndox
bes bune ci meetar kare bune
ba sope bi di màtt***



20^{ème} jour après repiquage / 20 fan ginaaw jëmbët

***40^{ème} jour après repiquage
40 fan ginaaw jëmbët***



***60^{ème} jour après repiquage
60 fan ginaaw jëmbët***

4/ Apporter de la fumure minérale d'entretien (10.10.20), 25g par m² en 3 apports : 20ème /40ème /60ème, après repiquage

***Saawal metaar karre bune 25 ba 30 garaam ci angare dis dis venj ci
palaŋ bi 20 fan, 40 fan, ak 60 fan ginaaw njëmbët mi***

Les Différentes étapes de maturation de L'oignon *Jàmonoy màgguk sople*

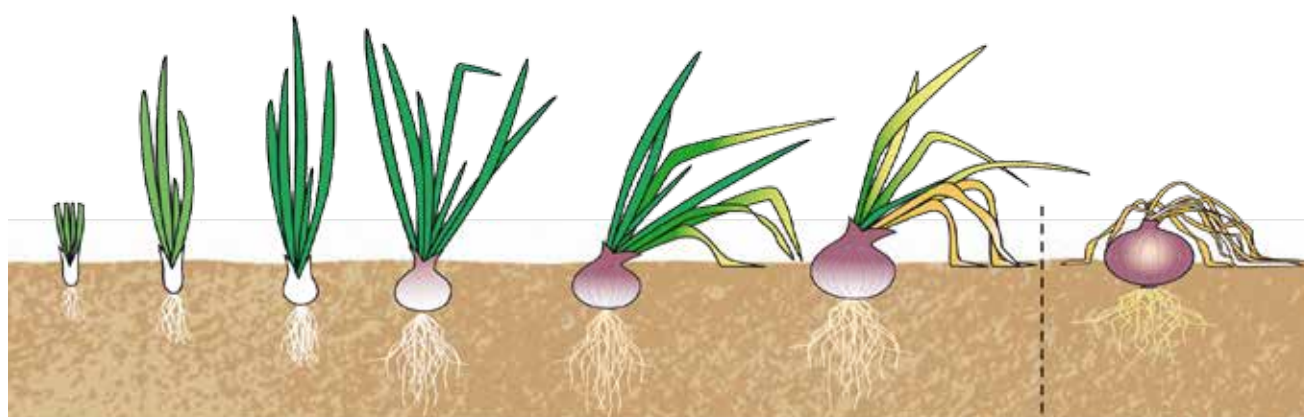


Stade
poireau
*Jàmonoy
póoro*

Début bulbaison
*Jàmonoy neek
doom*

Début maturité
Jàmonoy neek sople

Maturité complète
Jàmonoy ñor



Ne jamais utiliser de l'urée en culture d'oignon
Moytu leen ba fàaw iire ci mbayum sople



5/ Surveiller régulièrement les plants afin de déceler d'éventuels attaques ou de maladies.

Néemeeku gàancax gi ngir fagaru ci feebar yi ak gunóor yi

6/ Intervenir aussitôt en cas d'attaque avec l'appui conseil de techniciens. Se référer aux produits autorisés par la législation en vigueur.



Xeexaq feebar yi ak gunóor yi ci ndigëlu teknisen, samonte leen ak li nguur digle

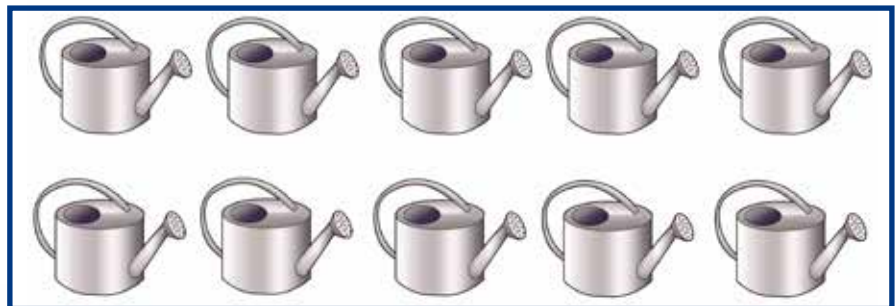
Etape 4 : Récolte / *Goobb*



1/ Observer bien la parcelle quand 30% des feuilles jaunies son couchées au sol, arrêter progressive-ment l'irrigation.

***Bóo setlóo ci toolbi limu
30% ci gàncax gi wow na ba
mbóoq, doggal suuxat mi***

Les différentes phases d'arrêt de l'irrigation.
Jamono yii ñu warra taxawal suuxat mi



Arrêter aussitôt
l'irrigation
***taxawal suuxat
mi***

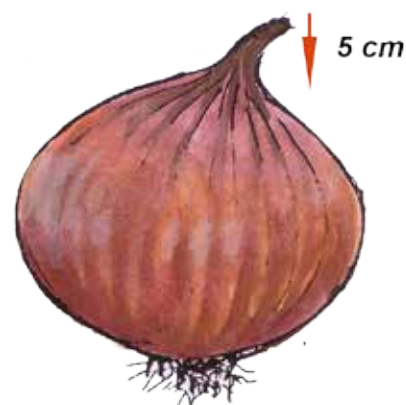
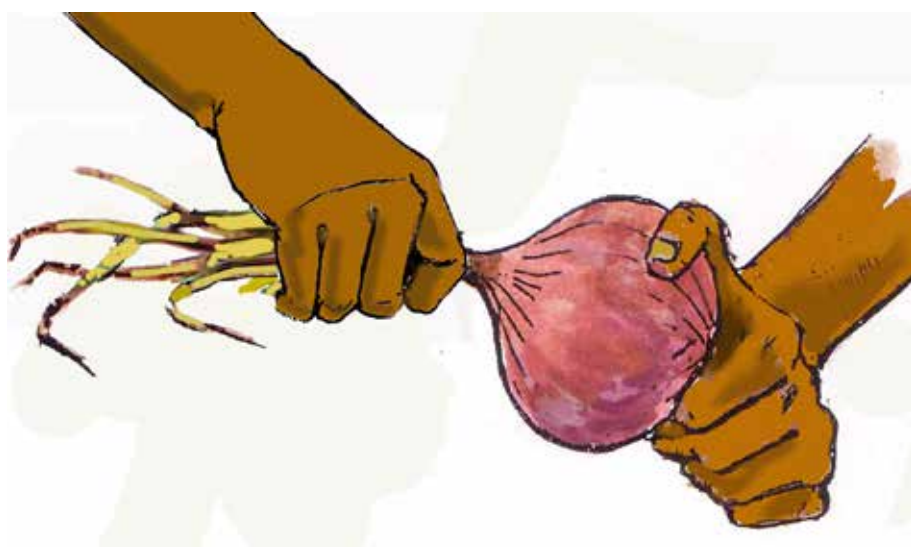


**10 à 15 jours
après arrêt irri-
gation
10 ba 15 fan lu
jiitu ngob li**



2/ Attendre une période de 10 à 15 jours avant la récolte. Récolter l'oignon au bout d'un cycle de 70 à 120 jours selon les variétés. Arracher manuellement et avec précaution les bulbes avec leurs feuilles à l'aide d'un outil adapté.

Sullil sope bi ak ay xobam ci téey ak say loxo bu amee 70 fan ba 120 fan, walla nga jëfëndikoo juntuwaay



Couper le feuillage à 5 cm du collet.

Daggal xop yi ci lu tóolook 5 sentimeetar ci bakan bi



3/ Sécher au champ pendant 1 à 2 jours après arrachage.

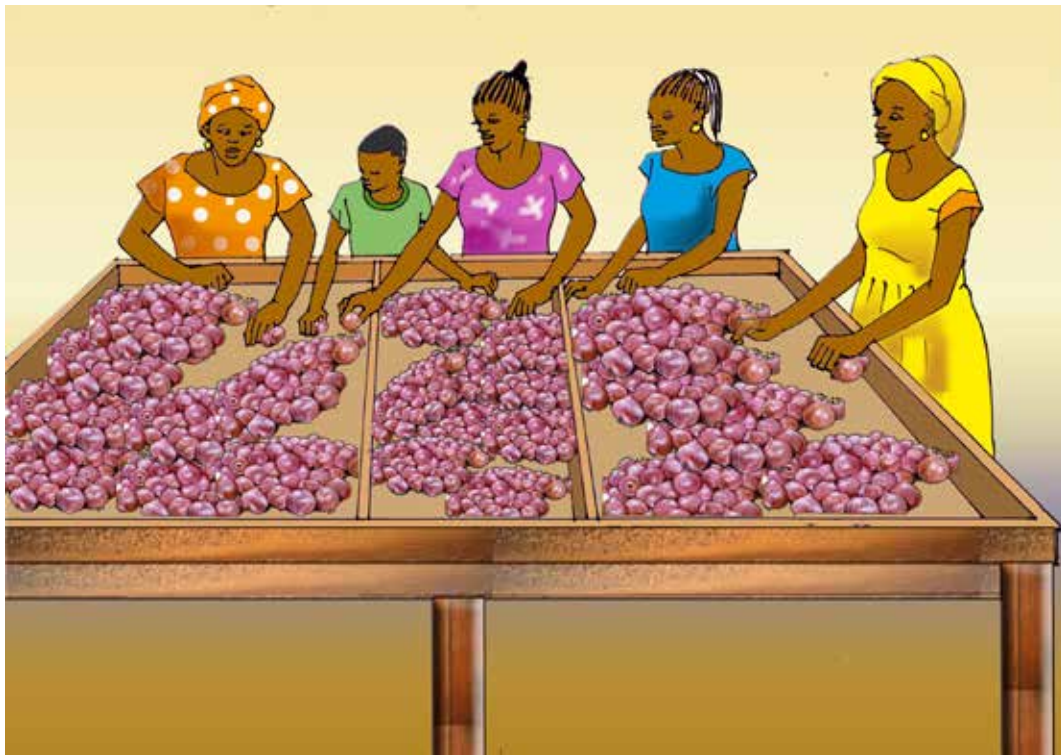
Bàayil sope bi ci tool bi mu wow been ba naari fan

Etape 5 : Conditionnement au Champ et transport Sol mi ci tool ba ak yóobu



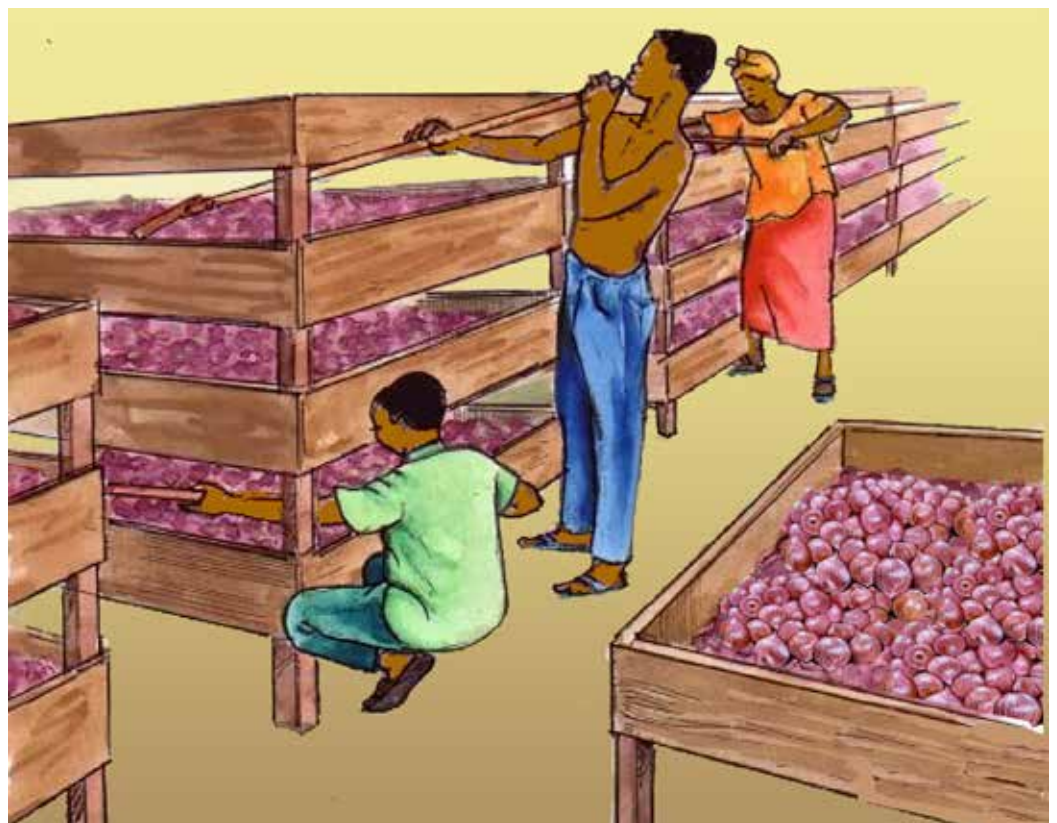
1/ Transporter
l'oignon emballé par
charrette, par
camionnette vers les
Infrastructures de
stockage.

*Toxalal saako sope yi ci woto wala kamiyon Walla sareet ca berëpu
dénc kaay yi*



2/ Faire le tri des différents calibres sur une table de tri.

Tàan sople bi, yu dijj yi cig wet, yu yamamaay yi cig wet, ber

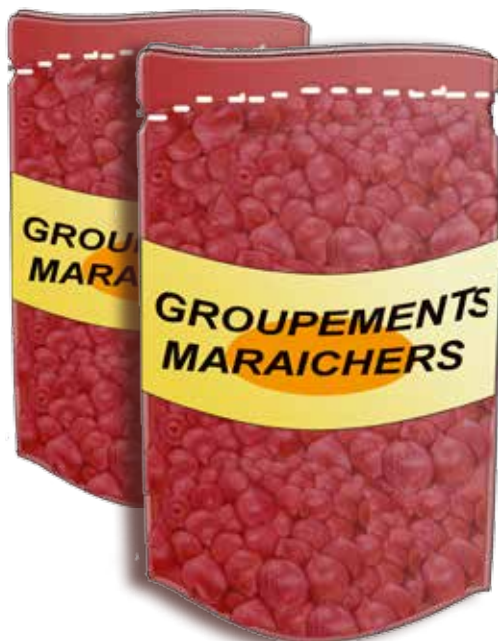
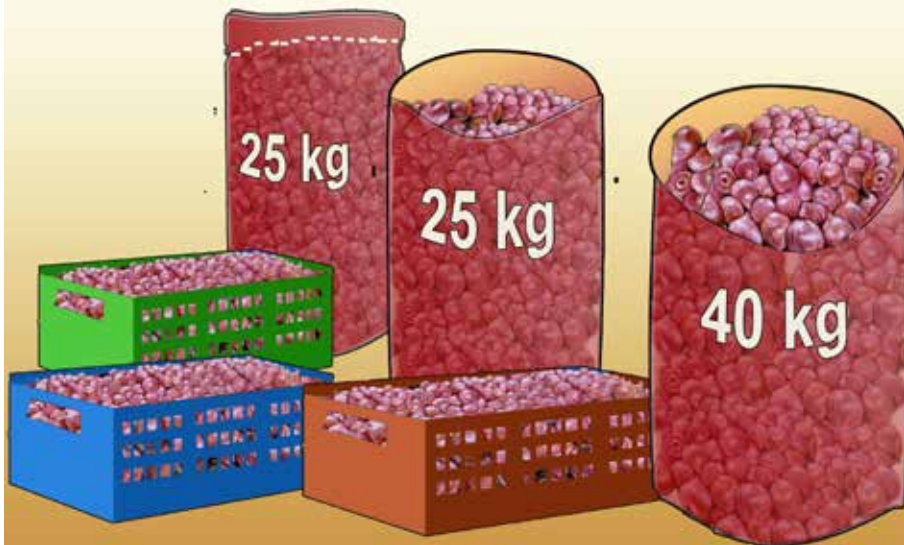


3/ Conserver l'oignon sur des claies de séchage dans des endroits propres, secs, frais et bien aérés.

Denc sople bi ci ay kale sesaas ci bërëb yu yaatu, baña tooy, sedd te am ngelaw

4/ Conditionner l'oignon soigneusement dans des emballages adéquats et propres (sac, caisse de récoltes, cageots)

*Ñu def sope binu
tàn ci ay defukaay
yu set, tamu nanu
saako walla kees*



Placer un label / une marque du produit sur les emballages.

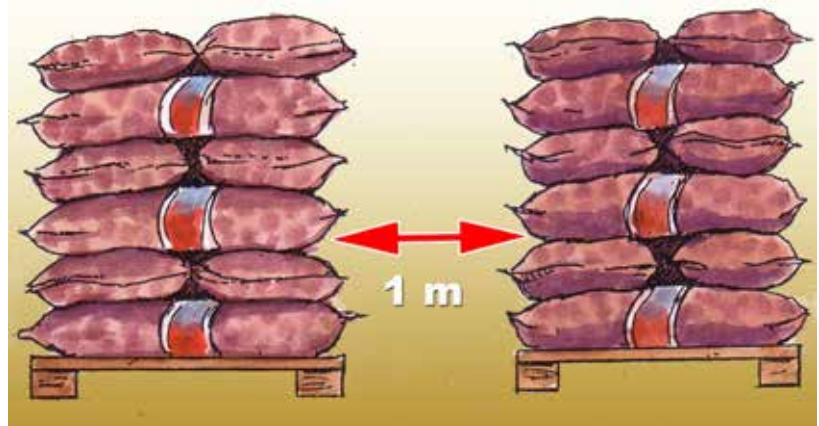
Deffal ci saako yi ay mandarga xameekay

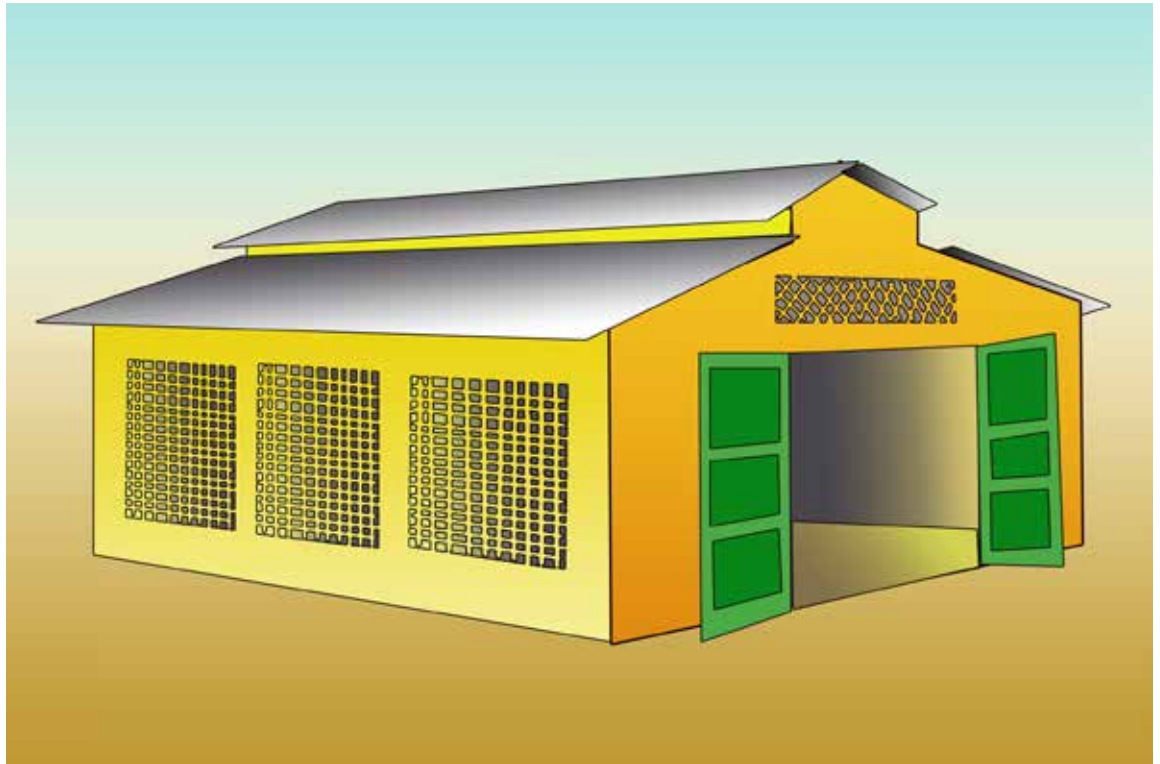
5/ Placer les sacs sur des palettes pour éviter les attaques et pourrissements.

*Teggat saako sope yi
ci ay tagaru déenq*

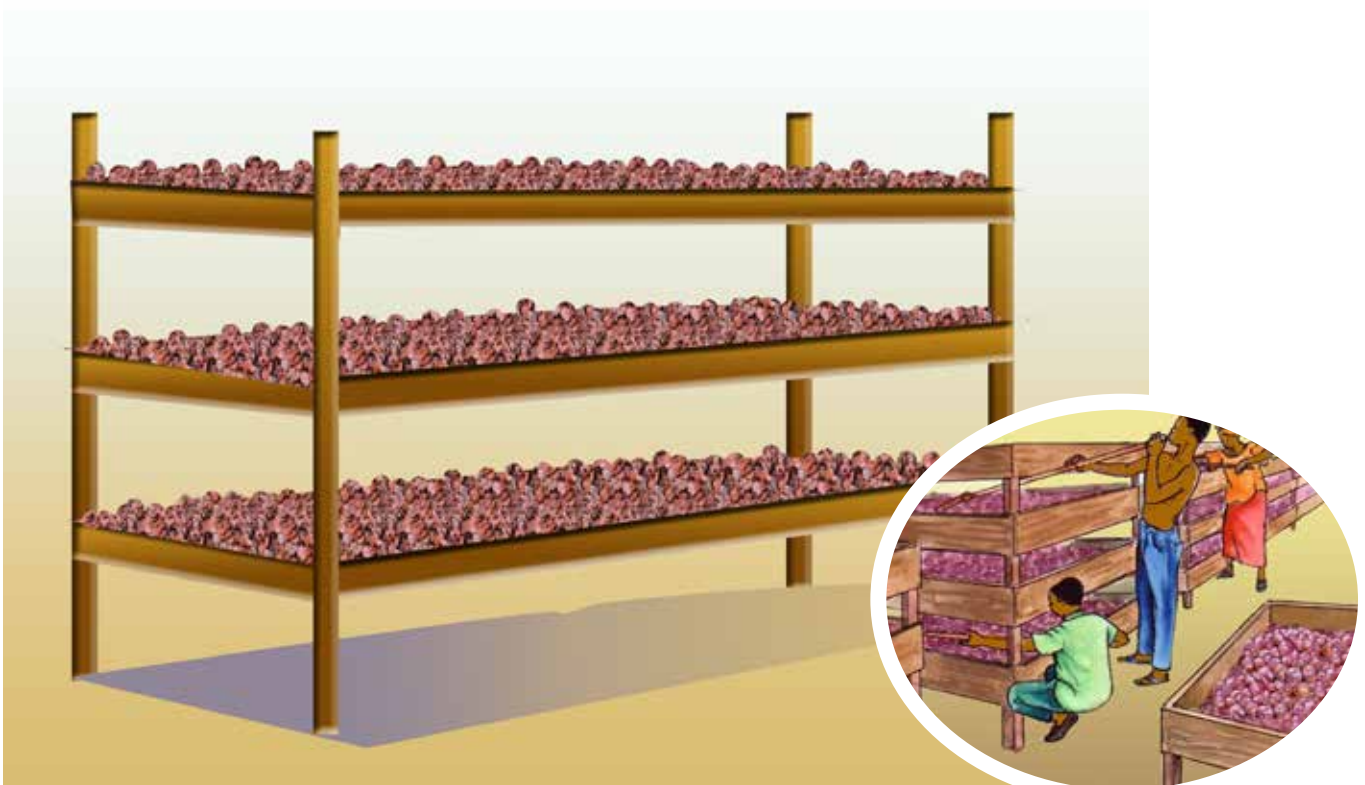
1,5t par palette et distante d'un mètre.

*Tagar bune man na jël benn ton ak genawal te sorek benn meetar
seen digante*





Magasin de stockage bien aéré / *Mangasin buy dénc sope*



Conserver l'oignon sur des claies de séchage dans des endroits propres, secs, frais et bien aérés ;
Suivre régulièrement les claies de séchage.

Denc sope bi ci ay kale sesaas ci bërëb yu yaatu, baña tooy, sedd te am ngelaw

