

L'oignon



L'oignon, *Allium cepa*, est une plante bisannuelle de la famille des alliacées. De saveur et d'odeur fortes, elle est cultivée depuis longtemps comme plante potagère pour ses bulbes mais aussi pour ses feuilles tubulaires. A la fois légume et aromate, l'oignon nous vient d'Asie Centrale où il est cultivé depuis des millénaires. Les textes antiques racontent que les Égyptiens en déposaient dans les tombes afin que le défunt ait de quoi se nourrir dans le Royaume des morts. Dans la Bible on rapporte que, durant l'Exode, quelques 1 500 ans avant notre ère, les Hébreux pleuraient son absence, ainsi que celle de l'ail et du poireau. Pour les Grecs, il possède de grandes vertus thérapeutiques, quant aux Romains, ils lui réservaient des jardins particuliers, les *cepinae* qui leur étaient entièrement dédiés.

En Europe, à partir du Moyen-âge, l'oignon est consommé quasi tous les jours.

Très nourrissant, riche en vitamines et oligo-éléments, il sert de base aux ragoûts et aux potages, tout comme l'ail et le poireau.

Ses propriétés anti-scorbutiques connues depuis longtemps ainsi que la facilité de sa conservation en font un aliment privilégié des marins. Probablement importé en Amérique par Christophe Colomb, l'oignon tout comme l'ail, est l'une des premières plantes européennes à avoir été cultivée en Amérique.

Aujourd'hui encore, c'est une des plantes potagères les plus utilisées en cuisine.

COMMENT LE CULTIVER ?

Besoins particuliers, caractéristiques :

L'oignon apprécie un sol bien drainé et bien aéré, un excès d'humidité le fait pourrir. Si le sol est lourd (argileux), réaliser une culture en buttes. Éviter le paillage pour garder le sol sec.

Il ne supporte pas les fumures fraîches mais se contente des reliquats d'engrais (après une autre culture ayant utilisé l'azote). (ne pas apporter d'engrais, fumier, compost frais). Il demande parfois un peu de potasse et de phosphore.

Ne pas le planter après une culture d'ail, échalote, oignon ou poireau.

Il s'associe très bien avec les tomates, carottes, fraisiers, betteraves, laitues, persil, aneth, ail. Par contre, il faut éviter de le planter à côté de pois, fèves, haricots, trèfle, vesce (toutes ces légumineuses sont des plantes fixatrices d'azote) ainsi que des choux.

Maladies et ravageurs :

L'oignon est sensible aux maladies cryptogamiques. La fonte des semis survient si milieu est trop humide et par excès d'eau. Il faut alors recommencer à un autre endroit ou un autre moment. Éviter aussi de semer trop dru. La rouille et le mildiou apparaissent en période chaude et humide.

En prévention, pulvériser de la prêle.

Si l'oignon commence à pourrir, on ne peut plus rien faire. Éviter cette place trop humide ou suivre les conseils de culture à l'avenir.

La mouche de l'oignon et surtout sa larve peuvent détruire une récolte, pour l'éviter associer des carottes ou saupoudrer de cendres fines en juin-juillet tout en laissant quelques plantes sans traitement pour y attirer les mouches (plantes pièges, sacrifiées).

Peu de problèmes avec les limaces si le printemps est assez sec. Mais attention, il peut arriver que les limaces passent toutes les nuits pour manger uniquement les germes, ce qui empêche les oignons de lever.



Le choix des variétés

Il existe de nombreuses variétés d'oignons différant par la couleur, la forme, le goût..., certaines se conservant mieux que d'autres.

Techniques de culture

On peut soit le semer, ou alors, plus simplement repiquer de petits bulbes afin de les faire grossir.

Le semis :

L'oignon peut être semé en bac avant d'être repiqué ou directement en place, ce qui donne des oignons plus résistants et de meilleure conservation. En cas de semis en place, éclaircir environ tous les 2 mois, en laissant d'abord de 3 à 5 cm puis 10 cm entre les oignons et 20-30cm entre les lignes.

La plantation :

- Selon les variétés, planter en automne ou au début du printemps de petits oignons à repiquer. Choisir de petits bulbes de moins de 2 cm afin d'éviter une montée en graine prématurée. L'oignon supporte bien les dernières gelées nocturnes, ce qui améliorerait même sa conservation.
- Enfouir de quelques centimètres, la partie avec les racines vers le bas, la pointe vers le haut, affleurant à la surface du sol ou légèrement recouverte de terre.
- Espacer les plants de 10-12 cm avec 20-25 cm entre les lignes.
La levée prend de 2 à 3 semaines, parfois moins en fonction du climat.

Suivi des cultures :

L'oignon est une plante facile et peu exigeante.

Biner entre les lignes afin de retirer les « mauvaises herbes ».

Il semblerait qu'en fin de culture les « mauvaises herbes » feraient jaunir les oignons.

Truc :

Si le feuillage est très vigoureux à l'approche de la récolte, le coucher à l'aide d'un râteau pour favoriser la maturation des bulbes.

Récolte :

Au printemps et au début de l'été pour les variétés semées ou plantées en automne et en juillet-août pour les variétés semées ou plantées au printemps.

Certaines variétés telle l'Extra hâtif de Barletta peuvent, en étant semées au printemps, être récoltées tôt, avant maturité et consommées « petit ».

Quelques variétés : périodes de semis, repiquage et récolte

	Semis	Semis	Récolte
Oignon blanc d'hiver <i>ex : Très hâtif de Vaugirard</i>	De mi-août à mi-septembre	De mi-août à mi-septembre	D'avril à fin juin
Oignon de couleur à semer <i>ex : Jaune paille des Vertus, Rose de Huy</i>	De mi-février à fin mars	De mi-février à fin mars	Août
Oignon de couleur à planter de printemps <i>ex : Jaune paille des Vertus, de Stuttgart, Sturon, Jaune de Mulhouse...</i>			Juillet et août
Petits oignons à confire <i>ex : Extra hâtif de Barletta</i>	De mars à fin avril		Juillet et août

