

OIGNONS

Amaryllidiacées

Allium cepa L.



	Janv.	Fév.	Mars	Avril	Mai	Juin	Juil.	Août	Sept.	Oct.	Nov.	Déc.
Année 1												
Année 2												

Caractéristiques principales:

- Plante bisannuelle
- Allogame / Entomophile
- Hybridations possibles entre variétés
- Isolement génétique entre variétés: de 500m à 1km suivant les conditions (présence de haies, cultures voisines etc.)
- Porte-graines minimum: 6
- 250 graines / gramme

Critères de sélection:

- Maintien des caractéristiques de la variété (calibre, couleur, précocité ou au contraire lenteur à partir en végétation suivant les besoins et les variétés)
- Résistance aux maladies, notamment mildiou de l'oignon

Culture:

Pour privilégier une production de semences de qualité, la culture d'oignons se fait comme pour la production d'oignons à conservation hivernale. Le semis se fait donc en pleine terre, puis à l'automne, lorsque les fanes sont sèches, les bulbes peuvent être arrachés. Les bulbes à maturité sont mis à hiverner permettant de sélectionner les futurs porte-graines selon les caractéristiques de la variété et la résistance aux maladies pendant l'hiver. Les oignons sélectionnés doivent être conservés dans un lieu sec et aéré, à l'ombre, où la température reste basse afin qu'ils puissent sécher et bien se conserver.

Après le risque des fortes gelées passé, les oignons sélectionnés peuvent être replantés en pleine terre. Des racines blanches vont vite sortir de la partie basse du bulbe. Les hampes florales qui vont se développer peuvent atteindre de grandes hauteur (jusqu'à 1m20), il sera donc peut-être nécessaire de tuteurer individuellement les porte-graines. Le mildiou peut faire des ravages au moment de la croissance des hampes et donc arrêter la formation des graines. Il se reconnaît par des tâches blanchâtres qui deviennent noires sur les porte-graines. Une terre aérée limite l'impact du mildiou tandis que l'humidité le favorise énormément. La tête florale est une ombelle sphérique avec de nombreuses fleurs. Les capsules contenant les graines apparaissent petit à petit.

Récolte:

La récolte se fait quand les tiges brunissent et que la tête florale est sèche. Le risque d'égrenage est grand, il faut donc récolter l'ombelle entière délicatement au sécateur en laissant 15-20cm de tige. Les têtes récoltées doivent être mises à l'ombre et il faut régulièrement vérifier si le tas ne chauffe pas pour éviter la mort des semences. Les graines peuvent sécher pendant au moins deux semaines puis être battues selon plusieurs techniques : au fléau, frottées directement sur un tamis, ou encore en les mettant dans un sac en tissu pour le frapper ensuite. La récolte contient toujours des petits débris qui peuvent être limités par une ventilation en transvasant les graines d'un seau en hauteur à un seau au sol, les débris légers s'envolent avec la brise. Un passage au tamis est aussi à prévoir. Les semences sont petites et noires.

Stockage:

Une fois sèches, les graines peuvent être conservées en tissu ou dans du papier kraft, dans un lieu aéré. Les paquets doivent toujours être étiquetés avec le nom de la variété, et les dates de culture à minima. Si un test de germination est effectué plus tard, la qualité germinative est à noter.

Germination:

Les tests de germination peuvent se faire sur du papier buvard imbibé d'eau en boîte de Pétri. A température ambiante autour de 20°C, la levée se fait en environ 10 jours.

Durée germinative:

2 ans en moyenne.



Bibliographie :

- Agrobio Périgord, *La production de semences d'Alliacées*, Fiche technique, Édition octobre 2011, 4p.
- Agrobio Périgord, *Faire ses tests de germination*, Fiche technique, Édition septembre 2013, 4p.
- Blog Kokopelli semences, *Oignons*, Fiches Techniques, <https://blog.kokopelli-semences.fr>
- Christian Boué, *Produire ses graines bio*, Le Mans, Édition Terre Vivant, Collection "Conseils d'experts", 2012, 272 p.
- Conseils du paysan semencier à l'association Jardin de Tantugou.
- Photo de ©Dreamstime