

Guide de culture: Oignons

Informations générales

Type de sol: Meuble et bien drainé

Exposition: Plein soleil

Besoins en eau: Modéré

Plantes compagnes: carottes, betteraves, laitues, fraises

Plantes à éviter: pois, haricots, fèves, asperges

Calendrier de culture par région

Nord

Semis en intérieur: Février, Mars

Repiquage en extérieur: Avril, Mai

Semis direct: Mars, Avril

Récolte: Juillet, Août, Septembre

Centre

Semis en intérieur: Janvier, Février

Repiquage en extérieur: Mars, Avril

Semis direct: Mars, Avril

Récolte: Juillet, Août, Septembre

Sud

Semis en intérieur: Janvier

Repiquage en extérieur: Février, Mars

Semis direct: Février, Mars

Récolte: Juin, Juillet, Août

Méditerranée

Semis en intérieur: Décembre, Janvier

Repiquage en extérieur: Février, Mars

Semis direct: Février, Mars

Récolte: Juin, Juillet, Août

Guide étape par étape

Ensemencement

1. Préparation du terreau

Utilisez un terreau léger et bien drainé. Remplissez vos contenants ou votre planche de semis à 2 cm du bord.

2. Semis

Semez les graines à 1 cm de profondeur, espacées de 2-3 cm en rangs distants de 10 cm.

3. Arrosage initial

Arrosez délicatement avec un pulvérisateur pour maintenir le sol humide sans déplacer les graines.

4. Placement

Placez dans un endroit lumineux et frais (15-20°C). Les oignons n'ont pas besoin de chaleur excessive pour germer.

5. Suivi

Maintenez le terreau légèrement humide. Les graines germent en 7-10 jours.

Semis

1. Éclaircissage

Quand les plantules atteignent 5-8 cm, éclaircissez-les à 5 cm d'écart pour les plants destinés à être repiqués.

2. Préparation au repiquage

Une semaine avant le repiquage, réduisez l'arrosage pour endurcir les plants.

3. Taille des racines

Avant le repiquage, coupez 1/3 des racines et des feuilles pour favoriser un meilleur développement.

4. Préparation du sol

Préparez un sol meuble, bien drainé et enrichi avec du compost bien décomposé.

5. Transplantation

Replantez les plants à 10-15 cm d'intervalle en rangs espacés de 30 cm. Plantez à 2 cm de profondeur, pas plus.

Végétatif

1. Désherbage

Éliminez régulièrement les mauvaises herbes qui concurrencent les oignons pour les nutriments.

2. Fertilisation

Appliquez un engrais équilibré (NPK 10-10-10) 3-4 semaines après la plantation.

3. Paillage

Appliquez un paillis léger pour conserver l'humidité et réduire les mauvaises herbes, sans couvrir le collet des plants.

4. Arrosage

Arrosez régulièrement mais modérément. Réduisez l'arrosage quand les bulbes commencent à se former.

5. Surveillance des ravageurs

Inspectez régulièrement pour détecter la mouche de l'oignon ou les thrips.

Floraison

1. Formation des bulbes

Les bulbes commencent à se former quand les jours s'allongent. C'est le moment de cesser tout fertilisant azoté.

2. Dégagement du bulbe

Dégagez légèrement la terre autour du haut du bulbe pour favoriser son développement.

3. Prévention de la floraison

Pour les oignons de consommation, coupez toute tige florale qui apparaîtrait pour rediriger l'énergie vers le bulbe.

4. Réduction de l'arrosage

Diminuez progressivement l'arrosage pour favoriser la maturation des bulbes.

5. Protection contre les maladies

Surveillez l'apparition de mildiou ou de pourriture et éliminez immédiatement les plants affectés.

Récolte

1. Reconnaissance de la maturité

Les oignons sont prêts à récolter quand les feuilles jaunissent et commencent à se coucher naturellement.

2. Préparation à la récolte

Arrêtez d'arroser 1-2 semaines avant la récolte prévue pour aider à sécher les bulbes.

3. Méthode de récolte

Soulevez délicatement les bulbes avec une fourche, en évitant de les blesser. Secouez pour enlever l'excès de terre.

4. Séchage

Laissez sécher les oignons au soleil pendant 2-3 jours si le temps est sec, ou dans un endroit abrité et bien ventilé.

5. Conservation

Une fois les feuilles complètement sèches, coupez-les à 2-3 cm du bulbe et stockez dans un lieu frais, sec et aéré.