

Comment cultiver l'oignon au potager bio ?

Article publié le 14 avril 2020

On consomme l'oignon cru pour donner du goût à nos salades ou cuit pour relever nos plats chauds.

Découvrez quelles variétés d'*Allium cepa* choisir et comment le cultiver dans votre jardin !



Couper des oignons provoque un larmoiement important, à cause de molécules volatiles, très irritantes pour les yeux, mais sans danger.

On ne connaît pas l'origine exacte de l'oignon, mais on sait qu'il fut consommé en Mésopotamie, il y a plus de 4000 ans. L'Égypte antique, la Grèce et l'Empire romain en faisaient également un aliment de choix. Depuis, il a toujours fait partie des potagers, progressant petit à petit à travers le monde. **L'oignon est une plante cultivée en annuelle ou en bisannuelle, dont on consomme l'unique bulbe.** Il forme des touffes de feuilles érigées, cylindriques et creuses. La deuxième année, une tige florale dressée apparaît. Elle est surmontée par une petite fleur en ombelle parfaitement sphérique blanche ou verte.

Variétés d'*Allium cepa*

L'oignon fait partie de la famille des alliacées, au même titre que le poireau ou l'ail. **Le catalogue français des variétés compte une cinquantaine de cultivars d'oignons.** Ces derniers sont souvent classés par couleur : blanc, jaune ou rouge. Voici une sélection de variétés.

Oignons jaunes

- **Oignon jaune 'Paille des vertus'** : variété rustique productive, offrant de gros bulbes épais. Semis de fin février à avril, récolte en août-septembre.
- **Oignon jaune 'Centurion'** : variété à bon rendement et bonne conservation. Oignon allongé et semi-hâtif. Semis de mars à avril pour une récolte entre octobre et novembre.

Oignons rouges

- **Oignon rouge 'Karmen'** : Variété précoce aux bulbes ronds, à la chair blanche et rouge et à la peau ferme. Bonne conservation pour une variété qui s'adapte à tout type de sol. Semis en mars-avril ou en octobre-novembre. Récolte entre mai et septembre.
- **Oignon rouge 'Red Baron'** : bulbes ronds, rouge foncé à la chair blanche teintée de rouge. Sa saveur douce et sucrée lui permet d'être dégusté en salade. Semis en mars-avril, récolte en octobre-novembre.

Oignons blancs

- **Oignon 'Blanc de Lisbonne'** : Variété hâtive dont le bulbe de taille moyenne a une chair ferme. Se déguste **en salade** ou cuisiné. Semis de février à avril, récolte de mai à juillet.
- **Oignon blanc 'Snowball'** : variété tardive aux bulbes blancs, arrondis et aplatis. Semis en mars-avril, récolte en octobre-novembre.

Semis de l'oignon

Où et quand semer ?

L'oignon redoute l'humidité, il pousse en sol léger et bien drainé. En cas de terre trop lourde, il est conseillé de cultiver l'oignon sur des petites buttes. **Pas la peine non plus de faire des apports d'engrais à votre terre.** Pour ce qui est de l'exposition, placez l'oignon au soleil. La période de semis dépend de la variété choisie, elle peut avoir lieu au début du printemps ou en automne.

Comment semer l'oignon ?

Vous pouvez **soit, le semer sous abri, soit, en pleine terre.**

1. Préparez votre sol : retirez les adventices, les cailloux et passez un coup de râteau. Si vous plantez sous abri (en pépinière, sous châssis ou en caissette), préparez un substrat léger avec 2/3 de terre de jardin et 1/3 de sable.
2. En pleine terre, creusez des sillons en laissant 30cm entre chaque.
3. Semez à la volée, en mélangeant vos graines à du sable pour semer clair.
4. Recouvrez d'une fine couche de terre.
5. Arrosez en pluie fine et maintenez frais jusqu'à la levée.
6. Sous abri, lorsque les plantules ont quelques feuilles, éclaircissez à 5 cm sous abri et 10cm en pleine terre.
7. Lorsque les plants sous abri mesurent 15-20cm, repiquez-les en pleine terre. Respectez alors un espacement d'une dizaine de centimètres entre chaque.

Si vous plantez des bulbilles, respectez un espacement de 10cm et enfoncez-les de manière à ce que la pointe affleure le sol. L'arrosage n'est pas nécessaire.

Associations de culture

L'oignon est connu pour éloigner la mouche de la carotte. Attention, il faut toutefois compter **4 rangs d'oignons pour un rang de carottes**. En retour, les **carottes** protègent les oignons des thrips. Pour lutter contre ce ravageur, il faudrait planter du trèfle nain à proximité de l'oignon. **Dans une certaine mesure, l'oignon protège des pucerons.** Vous pouvez alors le placer à proximité des essences qui y sont sensibles. Laissez passer 3 ans avant de replanter un membre de la **famille des alliacées** au même endroit.

Entretien de l'*Allium cepa*

Un excès d'humidité risque de faire pourrir le bulbe. **C'est pourquoi on n'arrose pas et on ne paille pas.** L'oignon ne demande aucun entretien, il faut simplement qu'il soit dans de bonnes conditions de culture.

Maladies et nuisibles de l'oignon

Maladies et nuisibles	Symptômes	Prévention et traitements
Pourriture	Bulbes pourris à cause d'un excès d'humidité	<ul style="list-style-type: none">• Cultiver dans un sol drainé ou sur des buttes• Ne pas arroser• Ne pas fertiliser
Mildiou	Taches verdâtres et brunâtres sur les feuilles et les fruits qui finissent par pourrir	<ul style="list-style-type: none">• Ne pas mouiller le feuillage• Décoction de prêle en prévention

		<ul style="list-style-type: none"> • Bouillie bordelaise
Fonte des semis	Maladie cryptogamique qui engendre la pourriture des semis.	<ul style="list-style-type: none"> • Décoction de prêle ou purin d'ortie en traitement et en prévention • Arrosages fréquents mais sans détremper la terre • Respecter les distances entre les plants

Récolte et conservation

La période de récolte est différente selon les variétés. Certaines variétés hâtives sont récoltées 2 mois après le semis. Pour d'autres, il faudra attendre 7-8 mois. **Les oignons de couleur sont prêts à être récoltés lorsque les feuilles sèchent et sont couchées au sol.** Il vous suffit alors d'arracher le bulbe et de le laisser sécher deux jours à l'abri des intempéries. Ensuite, vous pouvez les conserver, soit, dans des cagettes mais sans les entasser. Soit, en tressant plusieurs bulbes et en les suspendant.

Multiplication par semis

Les variétés non hybrides sont reproductibles d'une année sur l'autre. **Une fois les oignons récoltés, gardez-en quelques-uns à replanter au printemps suivant qui seront destinés à la récolte des graines.** Dès février-mars, replantez-les en pleine terre et attendez de voir les fleurs apparaître. Lorsque vous apercevez des **petites graines** noires poindre au cœur des fleurs, coupez ces dernières. Il vous suffit alors de récupérer les graines, l'ensemble dégageant une forte odeur d'oignon. Laissez-les sécher plusieurs semaines dans une pièce ventilée. Glissez-les dans un sachet ou une enveloppe que vous étiquetez. **Les graines d'oignon ont une durée germinative de 2 ans.**

Audrey Chéritel