



FICHE TECHNIQUE :

OIGNON

Centre pour le Développement de l'Horticulture – Cambérène
C.D.H. – I.S.R.A., B.P. 2619, Dakar, Sénégal (22.25.06).

L'oignon est une culture de la saison fraîche et sèche. Grâce à la production hâtive à partir de bulbilles et la conservation de la production tardive, il est possible d'approvisionner les marchés en oignons pendant presque toute l'année.

L'oignon préfère les sols pas trop lourds, ni gorgés d'eau, assez riches et des matières organiques bien décomposées. L'oignon ne supporte ni la salinité du sol ni celle de l'eau d'arrosage.

- VARIETES :**
- les sélections CDH « Violet de Galmi » et « Yaakaar » ainsi que la variété « Red Creole » comme oignons rouges, piquants et de bonne conservation.
 - « Golden Creole » comme oignon jaune.
 - les autres variétés qu'on trouve dans le commerce sont : « Jaune Hâtif de Valence » (productif mais à cycle long et maturation difficile) ; « Early Yellow Texas Grano 502 PRR » (productif mais de très mauvaise conservation), « Tropicana F1 », etc.

TECHNIQUES CULTURALES :

Il est possible de produire des oignons à partir d'un semis ou à partir de bulbilles. Les techniques après le repiquage ou la plantation sont les mêmes pour les deux types de culture.

SEMIS

PERIODE DE SEMIS	: de novembre à janvier.
PEPINIERE	: il faut semer 60 g de graines sur une surface de 12 m ² pour planter 100 m ² d'oignons par la suite.
DUREE EN PEPINIERE	: 40 à 55 jours.
REPIQUAGE	: quand les plants ont la grosseur d'un crayon, 5 à 6 feuilles et une hauteur d'environ 15 cm.

BULBILLES

VARIETE ADAPTEE	: « Violet de Galmi » sélection CDH.
PERIODE DE SEMIS	: fin mars-avril.
PEPINIERE	: comme pour un semis, 60 g de graines sur 12 m ² de pépinière permettront de produire des bulbilles pour 100 m ² de culture.
ENTRETIEN	: arrosages journaliers, sarclo-binages, une fumure d'entretien après 35 jours (15 g de 10.10.20 au m ²), protection phytosanitaire contre les thrips.
RECOLTE	: après 70 à 80 jours (juin-juillet), récolter les petits bulbes à maturité complète. Arrêter l'arrosage quand les feuilles se couchent, arracher les bulbilles et supprimer les restes desséchés de feuilles et de racines.
CALIBRAGE	: ne garder pour la plantation que les calibres entre 10 et 25 à 30 mm de diamètre.
CONSERVATION	: conserver à l'abri pendant l'hivernage dans un endroit bien aéré, frais et aussi sec que possible. Bien contrôler et enlever les bulbilles pourries.

REPIQUAGE – PLANTATION

PERIODE	: de décembre à mars pour le repiquage du semis et d'octobre à novembre pour la plantation des bulbilles.
FUMURE DE FOND	: pour 100 m ² de culture, incorporer 100 à 200 kg de matières organiques bien décomposées et 2,5 kg d'engrais minéral (10.10.20) par un bêchage.
ECARTEMENTS	: planter 5 à 7 lignes maximum par planche, écartées de 20 cm, et espacer de 10 cm sur la ligne.

PROFONDEUR

: ne pas repiquer ou planter trop profond, et, pour les bulbilles, respecter la position vers le bas du plateau (qui émettra des racines) et vers le haut du collet (d'où sortiront les feuilles). Ce collet doit légèrement dépasser le niveau du sol.

ENTRETIEN**FUMURE D'ENTRETIEN**

: pour 100 m² de culture, 2 à 3 kg d'engrais minéral (10.10.20) à incorporer par un griffage après 20, 40 et 60 jours.

SARCLO-BINAGES

: réguliers car le feuillage de l'oignon couvre mal le sol.

ARROSAGES

: journaliers, surtout au moment de la bulbaison. Arrêter les arrosages quand le tiers du feuillage des planches se couche.

ENNEMIS :

NOM	DEGATS	TRAITEMENT
THRIPS : petits insectes piqueurs-suceurs que l'on trouve sur la face interne à la base des feuilles	<ul style="list-style-type: none"> - la plante pousse mal - le bout des feuilles se dessèche - taches argentées sur les feuilles - les feuilles se recroquevillent 	<ul style="list-style-type: none"> - acéphate - diazinon - diméthoate (ajouter un mouillant) - utiliser des variétés tolérantes (ex. Yaakaar)
RACINES ROSES : maladie provoquée par des champignons du sol	<ul style="list-style-type: none"> - pourriture rose des racines - mauvais développement des plantes 	<ul style="list-style-type: none"> - désinfecter la pépinière au Metam-Sodium - rotation culturale d'au moins 3 ans avec des cultures autres que l'oignon, l'ail, le poireau ou l'échalote.
CHENILLES :	- rongent et trouent le feuillage. Dégâts peu importants.	

RECOLTE ET CONSERVATION :**OCCUPATION DU TERRAIN :**

: 90 à 100 jours dans le cas d'une plantation de bulbilles, 110 à 150 jours dans le cas d'un repiquage.

RECOLTE EN « VERT »

: si le prix de vente est intéressant, on peut vendre les oignons avant maturité complète avec leur feuillage encore vert. Toutefois ces oignons ne se conservent pas.

RECOLTE A « MATURE »

: 8 à 10 jours après l'arrêt des arrosages, récolter les bulbes quand le feuillage et les racines sont complètement desséchés. Ne pas garder pour la conservation les bulbes qui ont fleuri.

RENDEMENT

: entre 200 à 300 kg pour 100 m² de culture.

CONSERVATION

: l'oignon bien cultivé (surtout les variétés rouges) et récolté correctement se conserve pendant plusieurs mois à l'air libre sous abri bien ventilé et frais. Contrôler l'état des bulbes pendant la conservation et enlever les bulbes pourris ou germés.

TRANSFORMATION

: il est possible de sécher des rondelles d'oignon au soleil en vue de les conserver.