

Oignon (*Allium cepa*)

Alliacées

bisannuelle

Présentation : À la fois légume et aromate, l'oignon est indispensable dans notre cuisine. Facile à cultiver, il existe sous de multiples formes et couleurs, et se déguste frais ou sec. Les personnes diabétiques assimilent bien son suc, c'est un ami du foie et du pancréas. On lui prête en outre de nombreux bienfaits.

Un peu d'histoire : Son nom, oignon, viendrait du latin *unio*, « un », en référence à son bulbe indivisible. C'est l'un des plus anciens légumes cultivés. Sa présence en Égypte est attestée durant la construction des pyramides, où il constituait la nourriture des ouvriers. Les Hébreux, lors de leur longue traversée du désert du Sinaï, regrettent les oignons d'Égypte. Abondamment cultivé à Rome, où il était supposé donner « force et ardeur aux soldats », on lui consacre des jardins particuliers, les *cepinae*.

Au Moyen Âge, il est sur toutes les bonnes tables de France. Plus près de nous, jusqu'au milieu du XXe siècle, le pain et l'oignon cru constituaient l'ordinaire des repas des campagnes méditerranéennes.

Origine : Bien qu'on n'ait pas encore trouvé l'ancêtre sauvage de l'oignon (*Allium cepa*), on estime qu'il est originaire d'Asie occidentale (Afghanistan, Pakistan, Iran).

Description : Feuilles cylindriques, tubulaires et renflées vers la moitié. La grosse hampe florale creuse, qui se développe la seconde année de culture, atteint 1 m. de haut. Les fleurs hermaphrodites, blanches, vertes (parfois pourpres) en grosses ombelles, s'épanouissent de mai à septembre. Les petites graines sont anguleuses et noires.

Sol et exposition : Les oignons apprécient un sol fertile, léger et meuble avec une exposition ensoleillée et un climat tempéré. Dans une terre un peu lourde, plantez-le sur des buttes de 10 cm de hauteur qui amélioreront l'écoulement de l'eau.

Multiplication : Se fait par semis pour les oignons de couleur ; de février à avril, en place, en espaçant les rangs de 30 cm ; éclaircir après 2 mois et demi pour ne laisser qu'un plant tous les 10 cm. Les oignons blancs (d'hiver) semés en août-septembre, en pépinière ; repiquez en octobre-novembre en climat doux ou en février-mars, sous climat froid. Pour la production de petits bulbes d'oignons de couleur semer en août-septembre en pépinière. Recouvrir les graines de 1 cm de terre et plomber avec le dos d'un râteau. On peut repiquer les plants en trop lors de l'éclaircissage.



La plantation par bulbilles s'opère de février à avril à une distance de 10 cm environ en lignes séparées de 30 cm.

Incidence de la lune : Semez ou plantez les bulbes de préférence en lune décroissante.

Nombre de graines au gramme : environ 250

Durée germinative : 2 ans

Levée : 15 à 25 jours environ.

Température de germination : 8 à 15° C minimum.

Entretien : Effectuez plusieurs binages pour supprimer les mauvaises herbes et aérer la terre. Ne paillez pas, au risque de faire pourrir les oignons, mais vous pouvez étaler une très fine couche protectrice. Inutile d'arroser, sauf cas de sécheresse extrême au moment de la formation des bulbes. N'arrosez plus par la suite.

Fertilisation : Ne plantez pas l'oignon dans des terres fumées récemment. Il se contente des résidus d'apports d'autres cultures.

Rotation des cultures : L'oignon entre dans la catégorie des plantes à bulbes. Veillez à pratiquer une alternance de 3 à 4 ans avant de le faire revenir au même endroit. Après les carottes, navets, radis ; avant les mâches, épinards, roquette.

Bons mariages : L'oignon apprécie le voisinage des poirées, carotte, panais, tomate, concombre, laitue, fraisiers et betterave. Mais pas celui de la pomme de terre et des légumineuses (fève, haricot, lentille, pois)



Durée de culture : 16 à 20 semaines pour des cultures estivales ; 40 à 50 semaines pour des cultures hivernales.

Variétés : Il existe une multitude de variétés locales d'oignons de par le monde, qui se différencient par leur forme, leur taille, leur couleur, leur parfum... Une quarantaine de variétés est cultivée en France. Dans les régions fraîches prenez des variétés locales (de « Huy », « de Niort » « Pailledesvertus »)

Oignons de longue conservation (oignons de couleur) : Rouge de Brunswick, Jaune paille des vertus, Doré de Parme, Doux des Cévennes, Doré de Mulhouse, Jaune de Valence.

Oignons de courte conservation (oignons blancs) Blanc de Vaugirard, Blanc de Paris .

Rusticité : nulle

Astuces : Ne jetez pas les feuilles vertes des oignons nouveaux. Coupées finement, elles s'utilisent comme de la ciboulette sur vos salades ou accompagnent à merveille toutes les préparations asiatiques.

La cendre de bois étalée sur la terre entre les oignons leur permet de mieux résister contre les parasites et maladies.

Oignons en bac : semez les oignons blancs dans des bacs à poisson en polystyrène. Les repiquez par la suite. Aucune graine n'est gaspillée.

En sol léger, plantez verticalement le plant, seul la pointe sortant de terre. En sol lourd, au contraire, enfoncez juste la base.

Bon à savoir : la récolte sera plus précoce si vous plantez des bulbilles, mais la conservation sera moins bonne que celle des oignons de semis.

Récolte : En lune descendante. Lorsque l'on voit le feuillage des oignons jaunir, ce n'est pas tant pour les faire grossir qu'afin de favoriser la maturation du bulbe, donc sa conservation, qu'il est conseillé de coucher les tiges. Une à deux semaines plus tard on déchausse les bulbes en les soulevant légèrement à l'aide d'une fourche-bêche. Attention : on ne les arrache pas, on les soulève seulement tout en les laissant sur place. Puis une douzaine de jours plus tard vous pourrez alors arracher complètement du sol les oignons. Mais surtout laissez-les ressuyer au soleil, à même le sol durant 2 ou 3 jours, sauf s'il pleut. Ce séchage enfin terminé vous pourrez couper les fanes et stocker les oignons.

Récoltez l'oignon blanc du mois d'avril au mois de juin, jusqu'en juillet pour les semis de printemps. La récolte peut s'effectuer en plusieurs fois, en commençant à les récolter très jeunes, pour libérer de l'espace et permettre aux autres plants de se développer.

Conservation : Oignons de couleur : de juin à septembre, à maturité, lorsque les feuilles sont sèches. Les conserver à l'abri de l'humidité, en bottes, en nattes tressées, étalés sur un plancher d'un grenier ou dans des cageots. Oignons blancs : d'avril à juin, à maturité ou avant complet développement. Les sécher au soleil et les rentrer dans un local sec, mais leur durée de conservation n'est que de quelques mois.

Les oignons peuvent être conservés dans des caquettes, sans les entasser pour que l'air circule, ou bien tressés en bottes suspendues. Si vous disposez d'un grenier ou d'un autre endroit sec et frais, à l'abri de la lumière, vous pouvez espérer conserver vos oignons durant une petite année. Dans un endroit chauffé, les bulbes se flétriront et pourriront plus vite.

Vérifiez régulièrement votre stock, il arrive parfois que même ramassés dans de bonnes conditions, certains bulbes commencent à pourrir, écarterez tous les sujets malades même partiellement.

Rendement moyen : 10 à 40 kg pour 10 m²

Utilisations : La raison de ce succès est simple : il se consomme cru ou cuit, frais ou sec, et peut se conserver facilement plusieurs mois et apporter ainsi les vitamines indispensables à une époque où elles sont plus difficiles à trouver.

Crus les oignons se mangent en salade, assaisonnent les crudités. Cuits ils parfument les viandes, les poissons, etc...Les petits oignons blancs confisent dans du vinaigre, seuls ou avec d'autres aromates.

Goût : Suivant les variétés leur saveur va de très douce à piquante.

Produire ses graines : Plante allogame, il faut une distance de 400 à 800 m pour éviter une hybridation entre variétés. Pour récolter des graines d'oignon, assurez-vous tout d'abord qu'il ne s'agit pas d'une variété F1, qui ne pourrait être reproduite. Ne récoltez pas non plus des graines sur un oignon ayant fleuri prématurément, elles transmettraient ce caractère à leur descendance. On choisit les plus beaux bulbes, parmi les mieux développés, qui se sont bien conservés (pas de germe ni de pourriture), les planter en février-mars à 40 cm en tous sens, Installez un tuteur dès la plantation pour y attacher la hampe florale. Cueillir les ombelles fin juillet début août (presque à maturité) ; les sécher à l'ombre sur une toile. Extraire les graines en les battant ; les conserver au frais, aéré et au sec.

Maladies, parasites et traitement : Pour prévenir les maladies, pulvérisez de la bouillie bordelaise sur les feuilles. Evitez la fumure fraîche.

Le charbon de l'oignon : Des taches poussiéreuses, d'abord gris argenté, puis devenant noires, apparaissent sur les feuilles, les tiges et l'enveloppe du bulbe. Cette maladie, très rare en culture biologique, s'attaque uniquement aux jeunes plants. Pratiquez une bonne rotation. Arrachez les pieds atteints et les détruire.

La fonte des semis : Manques à la levée ; les plants ont disparu par endroit. Cette maladie est souvent due à des terres trop humides ou trop acides. Evitez de semer trop dru. Respectez une bonne rotation.

Le gras de l'oignon : L'enveloppe des bulbes se ternit, l'oignon ne tarde pas à pourrir.

Evitez la culture de l'oignon dans les terres trop humides. Ne pas apportez de fumure fraîche, mais du compost. Pratiquez une bonne rotation. Arrachez et détruisez les pieds atteints par la maladie.

Le mildiou de l'oignon : Des taches jaunes, de forme allongée, apparaissent sur les feuilles qui se couvrent d'un duvet violacé et poussiéreux.

Effectuez régulièrement des fertilisations foliaires avec du lithothamne, principalement par temps chaud et humide, et surtout aussitôt après un orage. En prévention, pulvérisez de la bouillie bordelaise. Pratiquez une bonne rotation.

Détruire rapidement les pieds atteints de cette maladie.

La pourriture des bulbes : Les bulbes jaunissent et ramollissent par endroits. Ils se couvrent d'un feutrage grisâtre puis pourrissent.

Cette maladie est très souvent due à un excès d'humidité. Ne pas apportez de fumures fraîches. Dégagez la terre autour des bulbes. Pratiquez une bonne rotation. Rentrer les bulbes bien ressuyés et les stocker dans un local sain, sec et bien aéré. Eliminer les pieds atteints.



La rouille de l'oignon : Des taches jaunes à brunes apparaissent sur les feuilles qui prennent une couleur rouille et finissent par se dessécher.

Procédez régulièrement à des fertilisations foliaires. En prévention, pulvériser de la bouillie bordelaise.

La mouche de l'oignon : Les feuilles attaquées se flétrissent ; la larve blanche pénètre dans le bulbe en creusant des galeries qui font pourrir le bulbe.

Pratiquez une bonne rotation. Evitez les fumures fraîches. L'association carotte- oignon est bénéfique. En prévention, pulvériser une macération de feuilles et de gourmands de tomate. Eliminez immédiatement les pieds atteints.

Le thrips de l'oignon : Cet insecte brun, presque noir, et sa larve attaquent la plante ; les feuilles jaunissent, se couvrent de petites taches blanches, puis se dessèchent et disparaissent. Les attaques surviennent généralement en période de sécheresse et de chaleur. Respecter les principes élémentaires de l'agriculture biologique. Dès l'apparition des insectes, pulvériser un insecticide végétal.

Propriétés : Anti-infectieux, antiscorbutique, antiseptique, bactéricide, digestif, diurétique, excitant, nutritif, pectoral, stimulant, tonique, vermifuge, l'oignon contient des vitamines (A, B1, B2, B5, C, E, PP) ainsi que du baryum, du brome, du calcium, du chlore, du fer, du fluor, de l'iode, du magnésium, du phosphore, du potassium, du sélénium, du silicium, du sodium, du soufre et du zinc.