



OIGNON DORATA DI PARMA

CONDITIONS DE SEMIS

Conditions et emplacements appropriés :

Sous abri : Pour les semis d'automne (août à septembre), vous pouvez semer les oignons sous abri en pépinière, terrine ou jardinière. Le semis en terrine ou jardinière est préférable car il utilise du terreau et réduit le risque de mauvaises herbes par rapport au semis en pépinière. Vous pouvez également utiliser cette méthode pour les semis de printemps pour minimiser le désherbage.

Pleine terre / sans protection : Vous pouvez semer directement en pleine terre de février à avril. Cependant, cela nécessitera un désherbage régulier.

Préparation du sol :

Avant la culture, amendez le sol avec une fumure bien décomposée un an avant le semis.

Température de germination :

Les graines d'oignon germent à des températures comprises entre 15 et 26°C.

Nécessité d'un passage au froid :

Bien que cela ne soit pas indispensable, un passage au froid peut favoriser une levée plus homogène et plus rapide des graines.

Trempage :

Il n'est généralement pas nécessaire de tremper les graines d'oignon.

Distançage :

Dans le rang, vous devez laisser une distance de 10 cm entre les oignons, et entre les rangs, prévoyez également un espacement de 25 à 30 cm également.

Profondeur :

Les graines doivent être à environ 1cm de profondeur

Temps de levée :

Le temps de levée varie entre 10 et 20 jours en fonction des conditions.



Eclaircissage :

Éclaircissez une première fois environ 2 mois et demi après le semis lorsque les plants ont 4 à 5 feuilles en les espaçant de 5 cm sur le rang. Effectuez un deuxième éclaircissage quelques semaines plus tard en espaçant les plants de 10 cm sur le rang.

Repiquage :

Si vous avez fait des semis en pleine terre, en godet ou en jardinière, vous pouvez repiquer les plants en place en octobre ou novembre dans les régions à hiver doux, ou en février ou mars dans les régions à hiver plus rigoureux.

CONDITIONS DE CULTURE

Contexte environnemental :

Zone climatique et rusticité : Les oignons préfèrent les climats doux et peu humides. Ils sont plus adaptés aux régions avec des hivers doux.

Type de sol : Les oignons prospèrent dans un sol léger, meuble et fertile.

pH : Le pH du sol idéal pour la culture de l'oignon est neutre à légèrement basique.

Humidité : Le sol doit être bien drainé pour éviter l'accumulation d'eau autour des oignons.

Exposition : Les oignons ont besoin d'une exposition ensoleillée pour une croissance optimale.

Température :

Les oignons ne tolèrent pas les températures inférieures à -10°C, ce qui signifie qu'ils sont sensibles au gel.

Rotation des cultures :

Il est recommandé d'attendre au moins 3 ou 4 ans avant de replanter des oignons ou d'autres plantes du genre Allium (comme l'ail, le poireau ou la ciboulette) au même endroit. Cela aide à prévenir les problèmes liés aux maladies du sol.

Plantes compagnes :

Les oignons se sèment bien avec les carottes, car la carotte peut éloigner la mouche de l'oignon. Ils sont également compatibles avec la laitue, la tomate et la betterave. En revanche, il est préférable de ne pas les planter près de pois, haricots, fèves et pommes de terre.



Entretien et vigilance :

L'entretien de l'oignon est évalué à un niveau de 2 sur une échelle de 1 à 3, ce qui signifie qu'il peut être légèrement exigeant. L'entretien de l'oignon nécessite un investissement moyen en temps. Pour renforcer les oignons contre diverses maladies, il est recommandé d'étaler de la cendre de bois sur la terre entre les rangs d'oignons.

Arrosage :

Les oignons nécessitent des arrosages réguliers, mais en petites quantités. Surtout, assurez-vous de maintenir l'humidité en début de culture, mais les arrosages deviennent moins nécessaires par la suite, sauf en cas de sécheresse prolongée.

Binage / sarclage / buttage* / paillage :

Le désherbage est crucial, en particulier en début de culture, car l'oignon est sensible à l'enherbement. Après le dernier éclaircissage, continuez à désherber, mais avec moins de fréquence. La culture en butte est fortement recommandée pour éviter les excès d'eau, que l'oignon n'apprécie pas. Il est également conseillé de biner régulièrement.

Protection hivernale :

Si le froid est trop intense en hiver, la culture sous châssis est une option pour protéger les oignons.

Récolte :

Les oignons sont récoltés pour leur bulbe. Il est recommandé de récolter les oignons lorsque leurs feuilles commencent à jaunir. Le rendement moyen en oignons peut varier de 1 à 4 kg par mètre carré, en fonction des variétés cultivées et des conditions de culture.

Conservation et stockage :

Après la récolte, il est important d'arracher les oignons par temps sec et de les laisser en place pendant au moins 48 heures. Ensuite, stockez-les dans un endroit sec, bien ventilé et à l'abri du gel. La durée de conservation des oignons dépend de la variété, mais elle peut aller jusqu'à un an.



Utilisation culinaire :

Les oignons sont en effet des légumes polyvalents qui se déclinent en de nombreuses variétés, chacune ayant ses propres caractéristiques et utilisations en cuisine. Voici un résumé de quelques-unes de ces utilisations culinaires et une mention amusante sur l'utilisation historique de la pelure d'oignon :

- **Oignons blancs** : Délicieux au printemps, les petits oignons blancs sont parfaits pour agrémenter les salades de crudités.
- **Oignons tiges** : Les oignons tiges ou les oignons rouges allongés sont très appréciés dans les salades et les plats où l'on souhaite ajouter une touche d'oignon frais.
- **Oignons de conservation** : Les gros oignons de conservation, qu'ils soient rouges ou jaunes, sont des ingrédients essentiels dans de nombreux plats mijotés tout au long de l'hiver.
- **Recettes populaires** : Parmi les nombreuses recettes à base d'oignon, on peut citer la célèbre soupe à l'oignon, un plat réconfortant et savoureux. Il y a aussi la tarte tatin aux oignons rouges et au caramel au vinaigre balsamique, une délicieuse variation de la tarte tatin traditionnelle.

Autres usages :

- **Anecdote historique** : Dans le passé, la pelure d'oignon était utilisée pour fabriquer des instruments de musique appelés "mirlitons", d'où l'un de ses noms, la "flûte à l'oignon". Cette tradition est encore évoquée en anglais sous le nom "onion flute".

Les oignons sont donc non seulement un ingrédient essentiel en cuisine, mais ils ont également joué un rôle inhabituel dans le monde de la musique !

Ravageurs et maladies :

la culture de l'oignon peut être sujette à certaines maladies et ravageurs, mais il existe des moyens de prévenir ou de lutter contre ces problèmes. Voici quelques informations utiles :

Maladies : Le mildiou peut être très préjudiciable à la culture de l'oignon, desséchant complètement les plantes en seulement quelques semaines. Il est plus courant sur les oignons de couleur et se manifeste généralement environ 20 jours après des périodes pluvieuses prolongées. Pour la prévention, il est essentiel d'agir rapidement après des périodes de forte humidité pour empêcher la germination des spores. Si la maladie est déjà présente, il est généralement trop tard pour agir. En prévention, vous pouvez pulvériser du lait dilué ou une décoction de prêle ou d'ail.



Ravageurs : Mouche de l'oignon : La mouche de l'oignon est l'un des principaux ravageurs de cette culture. Pour la contrôler, vous pouvez mettre en place un filet anti-insectes pour empêcher les mouches d'atteindre les oignons. Une autre méthode consiste à cultiver des oignons à proximité de carottes, car les carottes ont tendance à repousser les mouches de l'oignon. Enfin, des pièges chromatiques englués jaunes peuvent être utilisés pour attirer et piéger les mouches.

En surveillant attentivement votre culture d'oignon et en prenant des mesures préventives, vous pouvez minimiser les dommages causés par ces maladies et ravageurs.

Trucs et astuces :

Il est important de ne pas empiler les oignons pendant leur stockage, car cela empêcherait la circulation de l'air, ce qui les ferait pourrir rapidement. Une méthode préférable consiste à les regrouper en bottes tressées et à les suspendre.