



ZOOM SUR LA PRODUCTION D'OIGNONS EN PLEIN CHAMP

MARAÎCHAGE Bernard Durrieu, installé à Lisle-sur-Tarn et secrétaire de l'association Opla, nous livre son expérience sur la production d'oignons botte et de conservation en plein champ.

PROPOS RECUEILLIS
PAR CAROLE GRIMAUX
CHAMBRE D'AGRICULTURE DU TARN

Gérant de la SARL Découverte, Bernard Durrieu exploite 10 ha en bio dans la vallée du Tescou. Il a choisi de présenter l'itinéraire technique de l'oignon.

UNE CULTURE ÉCONOME

“J'ai choisi de présenter ce légume parce qu'il peut être introduit facilement dans un assolement de céréalière et les opérations culturales peuvent être mécanisées. Son autre point fort, c'est une culture économe : il suffit juste d'un peu d'eau !

Je cultive deux catégories d'oignons : le jaune, et le blanc. Le blanc, l'oignon botte, est destiné à la production de frais. Le jaune est destiné à la conservation. Ces deux conduites complémentaires me permettent d'avoir de l'oignon tout le long de l'année (pour le frais d'avril à août, ensuite le jaune de conservation prend le relais).”

SOL - ROTATION - PRÉCÉDENT

“L'oignon n'est pas exigeant, il faut éviter les sols trop humides, ou bien travailler sur des planches. Son système racinaire est peu important, il ne doit pas rencontrer de résistances lors de son développement, c'est pourquoi les sols trop argileux sont à déconseiller. Concernant les rotations, Je reviens sur la parcelle tous les six ans, voire plus, c'est le seul moyen de lutte efficace contre «la pourriture blanche». Cette maladie a des impacts qui peuvent être conséquents sur la conservation de l'oignon. Concernant les précédents, il faut éviter bien sûr les autres alliacées, le pois, la luzerne, et la prairie (gestion du salissement)”.



L'IMPLANTATION ET LES VARIÉTÉS

“J'implante mes premiers oignons jaunes en février avec une variété de printemps. J'ai choisi une variété ancienne «Stuttgarter», elle a un très bon potentiel de conservation. Pour le calibre, je complète avec une variété hybride «Centurion». Pour l'oignon blanc, mon choix s'est arrêté pour «Snow Ball», il est implanté en automne et au printemps.

Pour la plantation, on peut utiliser une planteuse à ail, dans mon cas je le fais à la main. J'implante les bulbilles en semis direct (inter-rang de 50 cm et 10 cm sur le rang), derrière un couvert végétal (repousse naturelle où domine la luzerne d'Arabie). J'apporte juste de la cendre de bois avant la plantation et un peu de compost sur oignon blanc.”

LA CONDUITE DE LA CULTURE

“L'oignon demande une grande vigilance, à la levée, sur la gestion du salissement. Si l'oignon est concurrencé, il va développer plus de feuillage au détriment du

bulbe ! Je désherbe manuellement sur le rang, avec une houe maraîchère, pour être très précis afin de ne pas abîmer le pied. L'inter-rang est travaillé avec une bineuse.

Concernant les amendements : les excès d'azote sensibilisent les oignons aux maladies (mildiou, bactériose) et peuvent affecter la conservation (germination précoce, pourritures). Il faut éviter un apport après le stade 5-6 feuilles qui pourraient entraîner des risques sanitaires (éclatement, mauvaise conservation). L'oignon est très sensible aux carences en cuivre et manganèse, et sensible aux carences en zinc, molybdène et magnésie. Il est préconisé des apports de potasse en fractionnés, en fond et avant la bulbaison.”

LA GESTION DE L'EAU

“L'irrigation est nécessaire (surtout pour les oignons blancs) à partir du printemps (quel que soit le stade) et jusqu'à fin juillet : j'arrose par aspersion, deux à trois fois par semaine d'un tour d'eau de 8 à 10 mm de préférence en matinée

afin que le feuillage sèche rapidement.

Les besoins en eau de la culture augmentent à partir du stade quatre feuilles. Elle est très sensible au stress hydrique pendant la formation du bulbe.

Pour l'oignon de conservation, l'irrigation doit être arrêtée à l'approche de la maturation du bulbe (plant couché).

Sur oignon blanc, le ravageur le plus problématique est le Thrips, car par ces attaques, il flétrit le feuillage précocement et devient peu attrayant pour une vente en frais. Le seul moyen de lutte efficace est l'irrigation, l'eau a un effet répulsif sur le thrips.

Concernant le mildiou, jusqu'à présent j'ai été peu touché, car je travaille en préventif : sur la densité, la gestion de l'eau et de l'azote pour éviter trop de vigueur végétative.”

LA RÉCOLTE

“Ente la plantation et la récolte s'écoule une durée de cinq à six (cycle plus court pour les oignons jaunes implantés à la fin du printemps). La récolte doit se faire à un stade bien précis : pour l'oignon jaune la tige doit être bien sèche ou bien, si ce n'est pas le cas, après récolte, on laisse l'oignon au champ pour finir le séchage. Cette exigence est importante pour permettre une bonne conservation du bulbe.”

LES CONDITIONS DE STOCKAGE ET DE CONSERVATION

“L'oignon jaune se conserve facilement, jusqu'à un an sans infrastructure particulière. Il suffit de le stocker dans un endroit un peu frais et ventilé. Par contre, l'oignon rouge est plus difficile pour la conservation, c'est pourquoi je n'en produis pas.” ■

L'ASTUCE DU LÉGUMIER

“Attention à son feuillage”
La végétation ne doit pas être pliée pendant son cycle de croissance, sinon le bulbe a des difficultés à se développer. Pour cela, j'adapte mes pratiques de désherbage et aussi je limite la vigueur, les apports d'azote sont quasiment inexistant dans mon itinéraire. A la suite de cette culture, j'introduis des légumineuses (fèves, pois, haricot).”

SOUTIEN

La structuration d'une filière de proximité en “Légumes” bénéficie de l'accompagnement de la Chambre d'agriculture du Tarn, du soutien de la Communauté d'agglomération Gaillac Graulhet ainsi que du Département du Tarn.

Action cofinancée par le Fonds européen agricole pour le développement rural (FEADER) et la Région Occitanie - L'Europe investit dans les zones rurales

