



# Oignon : semis, culture et récolte

Facile à cultiver, l'oignon fait partie des "basiques" de tout potager qui se respecte. Avec l'ail et l'échalote, il constitue un trio nécessaire pour relever la cuisine. Et comme en outre ses vertus profitent à notre santé... |

## Allium cepa

L'oignon (*allium cepa*) est une vivace de la famille des liliacées, qu'on pense originaire d'Asie centrale et que l'homme cultive depuis plus de 5000 ans. Formé d'un bulbe semi-enterré (qui nous intéresse pour sa consommation), il est complété par des feuilles creuses, une tige plus ou moins haute couronnée à la floraison par une grosse tête ronde constituée de petites fleurs blanches ou mauves.

Diurétique, anti-infectieux, stimulant : on lui prête bien des atouts. Il est riche en vitamines A, B et C, contient également des sels minéraux et des oligo-éléments (propriétés immunitaires et anti-oxydantes) et possède une action bénéfique avérée sur la peau, les cheveux, les ongles...



## Différentes variétés

Il existe quantité de variétés d'oignons, qui se distinguent par leur taille, leur couleur, leur goût et leur période de matûrité :

- les oignons jaunes sont vendus toute l'année. Ils sont récoltés en août et conservés au froid, entre -3 et 0°C, équeutés et secs, pour notre consommation hivernale.
- les oignons blancs sont des primeurs récoltés avant complète maturité. Se conservant peu, on les trouve dans le commerce entre avril et septembre.
- les petits oignons blancs sont vendus avec leurs feuilles, en botte, d'avril à juillet, puis au poids à l'automne.
- les oignons rouges, moins répandus quoique souvent plus doux, sont disponibles de juin à mars.

**Au Parfait Jardinier**

16, rue de Metz 31000 Toulouse/Tél : 05-61-53-99-47 / [jardinerie@auparfaitjardinier.fr](mailto:jardinerie@auparfaitjardinier.fr)  
Ouvert tous les jours (sauf le Dimanche) de 9h15 à 12h30 et de 14h00 à 19h00



## Méthodes de culture

### Semis de printemps

On peut simplement cultiver l'oignon par semis. Celui-ci s'opère classiquement au printemps.

Les variétés blanches les plus hâtives seront semées en premier, puis les jaunes.

La récolte se fera tout l'été; vous garderez vos oignons au sec tout l'hiver.



### Semis de fin d'été

Si vous avez la chance d'habiter une région où l'hiver n'est pas trop rigoureux, vous pouvez également semer entre août et septembre, pour repiquer à l'automne. La récolte se fera alors au printemps suivant : intéressant, ceci permet de faire la jonction avec la production de l'année suivante !

### Plantation de bulbes

Vous pouvez également avoir recours à la plantation de petits bulbes. C'est une méthode de culture encore plus simple. Plantez alors les bulbes tous les 10 cm, en ligne, en espaçant les rangées d'une vingtaine de cm.

### Tableau récapitulatif

	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
<b>Semis</b>		X	X	X				X	X			
<b>Plantation</b>			X	X								
<b>Récolte</b>				X	X	X	X	X	X			

## Exigences

L'oignon affectionne les terres légères, bien drainées. Le plein soleil est indispensable à une bonne croissance.

L'arrosage sera réduit au strict minimum, trop d'eau faisant pourrir les bulbes. Vous le limiterez à la période de germination, et pour aider les jeunes plants d'oignons blancs à raciner en début d'été.

**Au Parfait Jardinier**

16, rue de Metz 31000 Toulouse/Tél : 05-61-53-99-47 / [jardinerie@auparfaitjardinier.fr](mailto:jardinerie@auparfaitjardinier.fr)  
Ouvert tous les jours (sauf le Dimanche) de 9h15 à 12h30 et de 14h00 à 19h00



## Récolte

En variant les espèces cultivées, vous pourrez avoir des oignons toute l'année, avec en outre le plaisir de déguster des variétés qu'on ne trouve plus dans le commerce.

Les oignons blancs seront arrachés à partir de juin; les jaunes seront récoltés à partir de septembre, quand leurs tiges jaunissent. Astuce de conservation : s'il ne pleut pas, laissez-les sécher quelques jours posés à même la terre. Coupez ensuite les feuilles, et conservez-les en cagettes dans un endroit sec.

### Récolte abondante

Pas besoin d'un immense jardin pour cultiver l'oignon. Le rendement moyen de l'oignon jaune est de 2 kg par mètre de culture !

**Au Parfait Jardinier**

16, rue de Metz 31000 Toulouse/Tél : 05-61-53-99-47 / [jardinerie@auparfaitjardinier.fr](mailto:jardinerie@auparfaitjardinier.fr)  
Ouvert tous les jours (sauf le Dimanche) de 9h15 à 12h30 et de 14h00 à 19h00