

Culture de l'Oignon

par
Ludger Jean-Simon
Février 2004

Taxinomie

Famille : Alliaceae

Genre : Allium

Espèce : *Allium cepa* L.

Noms vernaculaires : Zonyon (Créole), Oignon (Français), Onion (Anglais),
Cebolla (Espagnol).

Origine et distribution

L'origine de l'oignon n'est pas connue avec exactitude, bien que la région de l'Asie Centrale, incluant l'Iran et l'Ouest du Pakistan, soit généralement admises comme un centre d'origine ou de domestication de la culture.

L'oignon a été cultivé depuis des temps reculés dans le Moyen Orient et en Inde. Il a été utilisé en Egypte en médecine, dans des rituelles, et comme aliment depuis 3200 ans avant Jésus Christ. Il a été utilisé en Inde depuis 600 ans avant Jésus Christ. Des formes primitives de l'oignon se rencontrent encore de nos jours en Grèce, Inde, Pakistan, Turquie et en Russie.

La culture a été introduite en Amérique peu de temps après l'arrivée de Colomb et y a été cultivée depuis 1629. De nos jours, il est répandu presque partout dans le monde.

Importance Economique et Nutritionnelle

La production mondiale est estimée à plus de 32 millions de tonnes sur une superficie de 2 millions d'hectares. Il occupe le quatrième rang en importance parmi les légumes, après la pomme de terre, la tomate et le chou. Les principaux pays producteurs, en ordre d'importance, sont : Chine, Inde, Etats-Unis d'Amérique, Turquie, Iran, Corée, Brésil, Espagne, Pakistan.

En Haïti, l'oignon occupe la deuxième place après le chou, parmi les cultures maraichères, avec une production nationale de 4000 TM et un rendement moyen de 4.67 TM/ ha en 1998. Il est cultivé principalement dans la région de Kenscoff/Furcy, Séguin, Forêt des Pins, Plaine de l'Artibonite, Saint Raphael et Plaine des Cayes.

Comparé aux autres légumes frais, l'oignon est d'une valeur nutritionnelle relativement élevé, avec une teneur en protéine intermédiaire, riche en calcium et riboflavine. Sa composition chimique varie considérablement suivant le cultivar aussi bien que le degré de maturité et de dessiccation (durée de stockage). A maturité, l'oignon renferme approximativement : 86% eau, 1.4% protéine, 0.2% lipide, 11.0% glucide, 0.8% fibre et 0.6% cendre. L'odeur caractéristique de l'oignon est due à des composés sulfurés organiques.

En plus de sa valeur nutritive, l'oignon est réputé pour ses propriétés thérapeutiques. Il est laxatif, désinfectant, bactériostatique et surtout diurétique. Il stimule la digestion, favorise le sommeil, combat l'anémie, aide les personnes surmenées et les rhumatisants. L'oignon contient une substance appelée glucokinine, apparentée à l'insuline qui en réduit le besoin et

donc en fait un aliment de choix pour les diabétiques. L'huile essentielle de l'oignon est un antiseptique pour l'estomac, les intestins et les voies respiratoires.

Ecologie

L'oignon est une plante de jours longs, exigeant 14-16 heures pour la formation des bulbes. Cependant, les sélectionneurs ont développé des cultivars pouvant bulber dans des conditions de jours courts. La température a aussi un effet direct sur la bulbaison.

Les températures élevées favorisent le développement des bulbes, mais la floraison n'est possible que lorsque les bulbes sont soumis à de basses températures. Une période fraîche est favorable au développement des feuilles des jeunes plantes.

Les plantules d'oignon tolèrent assez bien les fortes pluies. Une humidité adéquate du sol est nécessaire tout au long du cycle cultural, mais surtout au début de la formation des bulbes. Une période sèche est nécessaire pour le mûrissement des bulbes.

Le sol idéal à la culture de l'oignon est un limono-sableux de pH 6-6.8, riche en matière organique. L'oignon répond bien aux éléments fertilisants, en particulier le phosphate et la potasse. Une récolte de 30 t/ha consomme 90 kg N, 40 kg P₂O₅ et 120 kg K₂O à l'hectare. Un excès d'azote peut retarder la formation des bulbes.

Variétés

1. Variétés jaunes : Yellow Granex, Mercedes, Texas Grano 438, Equanex, Cougar.
2. Variétés rouges : Red Creole, Tropicana F1 Hybrid, Sivan 202, Early Red.
3. Variétés blanches: Early White Grano, Diamante, White Hawk

Pratiques culturales

La propagation de l'oignon se fait par semis en pépinière, à raison de 2-4 g de semence par m². Il faut semer 3-5 kg pour produire assez de plantules pour planter un hectare.

La transplantation se fait à 45-50 jours après le semis, en lignes jumelées, sur des billons écartés de 70-80 cm, avec un écartement de 10 cm entre les plantes sur la ligne. La transplantation peut se faire aussi sur des planches de 1 m de large séparées par un sentier de 40 cm. On transplantera 4 à 6 lignes le long de la planche à l'écartement de 10 cm entre les plantes sur la ligne.

La fumure consistera en une application d'engrais complet de formule 12-24-24, 12-24-12 ou 15-15-15, à la dose de 450-500 kg/ha à la plantation, suivie d'un complément d'engrais azoté (Urée ou Sulfate d'Ammonium) au début de la formation des bulbes.

La culture de l'oignon est très sensible à la compétition avec les mauvaises herbes. Lorsque la main d'œuvre est abondante et bon marché, le désherbage peut se faire à la main. Dans le cas contraire, l'usage d'herbicides est recommandable. Les herbicides généralement employés dans la culture de l'oignon sont : Oxyfluorfen (1 litre/ha, 10-15 jours après la transplantation) et Linuron (0.5-1 kg/ha après la transplantation).

L'oignon, ayant un système racinaire peu développé, requiert d'un approvisionnement d'eau régulier pour que la plante réalise un bon développement et donner un bon rendement. Le besoin d'irriguer est plus marqué à la phase de croissance végétative. Cependant, l'excès d'humidité doit être absolument évité, car cela facilite l'attaque de maladies fongiques. L'irrigation à la raie est la plus courante dans la culture de l'oignon.

Le mulch (organique ou plastique) est une pratique de plus en plus recommandée dans la culture de l'oignon. Il permet de contrôler les mauvaises herbes et de conserver l'humidité du sol. Le mulch organique contribue aussi à l'amélioration de la fertilité du sol après sa décomposition.

La récolte s'effectue à 100-150 jours après le semis et un rendement de 15-20 t/ha est considéré acceptable. Pour assurer la bonne conservation de l'oignon, il faut les laisser sécher au soleil pendant 3 jours, puis les mettre dans des sacs appropriés. Le magasin doit être bien aéré, et les tas ne doivent pas dépasser la hauteur de 6 sacs.

Maladies

Ceci est une liste non exhaustive des maladies de l'oignon en Haïti.

- Alternariose (*Alternaria porri*)
- Pourriture du cou (*Botrytis allii*)
- Pourriture basale (*Fusarium oxysporum*)

Ravageurs

Ceci est une liste non exhaustive des insectes ravageurs de l'oignon en Haïti.

- Thrips (*Thrips tabaci*)
- *Spodoptera exigua*
- Mineuse des feuilles (*Liriomyza trifolii*)
- Araignée rouge (*Tetranychus telarius*)

Références

- Belou, C. 1995. Les Délices du Potager. Editions Vie et Santé. Les Lys Cedex, France.
- Bolanos Herrera, A. 1998. Introducción a la Olericultura. Editorial Universidad Estatal a Distancia. San José, Costa Rica.
- Burgess, A., G. Maina, P. Harris and S. Harris. 1998. How to Grow a Balanced Diet. USO. London, UK.
- FAO. 1995. FAO Production Yearbook. FAO. Rome, Italie.
- FAO. 1998. FAO Production Yearbook. FAO. Rome, Italie.
- Montás, F. 1992. Cultivo de cebolla. Boletín Técnico No. 9. FDA. Santo Domingo, República Dominicana.
- Purseglove, J.W. 1988. Tropical Crops: Monocotyledons. Longman Scientific and Technical. London, UK.
- Rubatzky, V.E. and M. Yamuguchi. 1997. World Vegetables. Chapman & Hall. New York.
- Schmutterer, H. 1990. Crop Pests in the Caribbean. GTZ. Eschborn, RFA.