LE POTAGER EXTRAORDINAIRE

Oignon

L'Oignon, *Alluim cepa*, fait partie de la famille des Alliacées.

L'essentiel : / The essential	Contenant : Container	Pleine terre : Ground	Distance d'isolement : Isolation distance	Matériel : Equipment	Arrosage : Watering
	Non	**Oui**	**400m à 800m**	**.Arrosoir**	**En cas de sécheresse**

Origine

L'oignon est originaire d'Asie Occidentale (Afghanistan, Pakistan, Iran).

C'est l'un des plus anciens légumes cultivés.

En Europe, on commence à l'utiliser et à s'en délecter à partir du Moyen-âge.

Calendrier

Plantation

JANVIER	FEVRIER	MARS
AVRIL	MAI	JUIN
JUILLET	AOUT	SEPT.
OCT.	NOV.	DEC.

Récolte

JANVIER	FEVRIER	MARS
AVRIL	MAI	JUIN
JUILLET	AOUT	SEPT.
OCT.	NOV.	DEC.

Pollinisation

Il est conseillé, afin de préserver les variétés, de les isoler de 400m à 800m.

Récolte

Fruit (consommation)

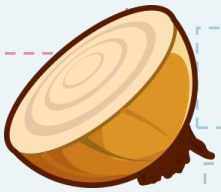
1. Récoltez lorsque les feuilles jaunissent ;
2. Laissez le bulbe sécher 1 jour ou 2 sur le sol ;

Rentrez-les dans un endroit sec et ventilé et laissez-les mûrir pendant quelques semaines bien étalés.

Graines (conservation)

1. Laissez les graines sécher sur la plante, puis coupez la tige et placez la tête dans un sac en tissu, puis suspendez-les sous abri pendant 3 semaines ;
2. Lavez et tamisez les graines ;
3. Laissez sécher complètement et conservez-les en boîte étanche ;

Les graines d'oignon ont une durée germinative de 2 ans en moyenne.



Guide de Culture

1. L'Oignon pousse en terre très légère et drainée et à l'exposition du soleil ;
2. Il se sème en place ou en pépinière ;
3. Si semis en place, il faut creuser des sillons peu profonds espacés de 25 à 30 cm ;
4. Si semis en pépinière, il faut semer les graines à la volée sur un sol bien préparé ;
5. L'oignon n'a pas besoin d'arrosage sauf en cas de forte sécheresse.