

MANUEL DE CULTURE OIGNON



RÉDIGÉ PAR L'ÉQUIPE DES
INGÉNIEURS DE IFATI



N° AGREMENT : 086/MINEFOP/SG/DFOP/SDGSF/SACD
INSTITUT DE FORMATION EN AGRICULTURE ET TECHNOLOGIES INNOVANTES
672 03 53 64 -659 40 89 98- TRAININGCENTER@IFATI.NET SITUÉ À DOUALA - NDOGBONG À
100M DERRIÈRE ANCIEN DÉPOT GUINNESS
Site web : www.ifati.net

| | |
|---|---|
| TECHNOLOGIE DE PRODUCTION DE L'OIGNON (<i>Allium cepa</i>) | 3 |
| I. EXIGENCES DE LA CULTURE | 3 |
| II. CONDUITE DE LA CULTURE | 4 |
| II.2- LA PEPINIERE | 4 |
| II.3- TRANSPLANTATION | 5 |
| II.4- ENTRETIENS AU SOL ET IRRIGATION | 6 |
| II.5- FERTILISATION | 6 |
| III. ENTRETIEN PHYTOSANTAIRES | 6 |
| IV. RECOLTE ET RENDEMENTS | 7 |

TECHNOLOGIE DE PRODUCTION DE L'OIGNON

(*Allium cepa*)

L'oignon est une culture de saison sèche et fraîche et il est possible d'en approvisionner les marchés tout le long de l'année. Oignon et échalote sont des plantes presque similaires, avec un même itinéraire technique de culture. Les bulbes d'oignons se consomment crus ou cuits, généralement comme condiments dans les salades, les crudités, les sauces en accompagnement des plats. Il accompagne aussi des plats de viande grillée. L'oignon détient des propriétés apéritives et anti-infectieuses. Il est favorise la digestion et est un bon diurétique. Riche en vitamine A, B, C et en calcium, fer, fluor et soufre pour ne citer que ceux-là. C'est aussi un bon stimulant.

I. EXIGENCES DE LA CULTURE

L'oignon préfère les sols à texture argilo-sableuse, c'est-à-dire un mélange d'argile et de sable. Les sols lourds sont à éviter, car ceux-ci pourraient retenir excessivement l'eau, et asphyxier le système racinaire. Les sols doivent également être riches en matière organique bien décomposée. S'il n'y en a pas, on devra en appliquer sous la forme des déjections animales (bouse de vache, lisier de porc, crottes de chèvre et même les fientes de poules et du guano). La salinité est un paramètre important à prendre en compte dans la culture de l'oignon. Les sols salins sont néfastes à la culture de l'oignon. Le degré de salinité du sol et de l'eau d'arrosage devra donc être testé avant de démarrage d'une production d'envergure. Les Ph proches de la neutralité, situés entre 6 et 6,8 lui conviennent au mieux. Pour ce qui est des besoins en eau, ils sont de l'ordre de 600 à 800 mm de pluies bien réparties sur toute la durée du cycle, qui va de trois à quatre mois. La température optimale de culture est située entre 10 et 37°C.

II. CONDUITE DE LA CULTURE

II.1- les variétés cultivées

On rencontre généralement comme variétés d'oignon :

- Les variétés de couleur rouge : le «violet de Galmi» le «yaakaar» et la variété «Red Créole». Ceux sont des variétés piquantes et qui se conservent également bien.
- Les variétés de couleur jaunes ou oignons jaunes : le «Golden Créole»
- Autres variétés : «jaune hâtif de Valence» qui est une variété productive, mais dont le cycle est long et la maturation difficile ; La variété «Early Yellow Texas Grano PRR» productive mais avec une mauvaise conservation. La variété «Tropicana F1» qui est un hybride.

II.2- LA PEPINIERE

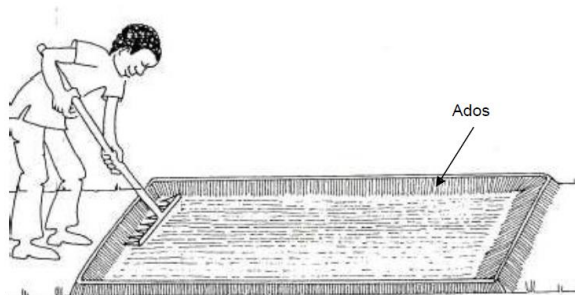
Tout d'abord, il convient de signaler qu'il existe deux catégories de matériel végétal dans la culture de l'oignon, qui sont entre-autre :

- Les graines : elles sont obtenues après fructification des plants rentrés en phase reproductrice. Les graines sont de petite taille et doivent être semées en pépinière, si l'on veut obtenir des rendements satisfaisants.
- Les bulbilles. Ceux sont de très petits oignons triés après la récolte. Ils sont mis à part pour être utilisés comme matériel végétal.

La pépinière de l'oignon devra se faire sur un site riche en matière organique, sinon il faudra en apporter au sol. Les étapes de conduite de pépinière sont les suivantes pour une opération réussie.

- Confectionner des casiers (sortes de planches réduites) avec les caractéristiques suivantes : la largeur est de 1,5 mètre, la longueur est de 2,5 mètres, tandis que la hauteur est de 15 cm. Les casiers doivent être pourvus d'un ados tout autour pour retenir l'eau d'arrosage. Ces casiers sont faits en culture de contre-saison, entre Novembre et mars (dans les régions de l'Extrême nord, du Nord, de l'Adamaoua, du Nord-Ouest et de l'Ouest). Par contre, si nous sommes en période humide c'est-à-dire entre Mars et Novembre, dans les régions du Nord-Ouest, Ouest, Adamaoua et dans la zone de Mokolo

dans l'Extrême Nord, il faudra privilégier les planches hautes pour faciliter le drainage, puisqu'un excès d'eau peut être fatal à la plante.



- On devra incorporer de la matière organique à raison de 8 kgs de fumier bien décomposé par m² de surface. On pourra aussi incorporer un engrais NPK comme le 20 10 10 à raison de 20 grs par m².
- En pépinière semer les graines sur des lignes distantes de 5 cm les unes des autres, à une profondeur d'un centimètre. Il est conseillé du fait de la taille très réduite des semences d'oignons, de les mélanger à du sable fin à des proportions d'un pour 4 afin d'éviter que les plantules une fois levées (sortie de terre), ne soit rapprochées les unes les autres. Cette situation amènera à les démarier, ce qui peut causer leur perte étant très fragiles. Un casier d'1 m² peut recevoir 5 grammes de semence.
- Pour un hectare de plantation, prévoir 500 grs de semence, ce qui correspond à 100 m² de pépinière.
- Le séjour en pépinière dure en moyenne 40 à 55 jours à cette période, les plantules ont à peu près le diamètre d'un crayon ordinaire avec 5 à 6 feuilles et d'une hauteur d'environ 15 cm.

II.3- TRANSPLANTATION

- Dans un premier temps, on confectionne des casiers si nous sommes en contre-saison, ou des planches si nous sommes en saison humide. Cette confection se fait suivant le même model qu'en pépinière, avec bien évidemment l'incorporation de la matière organique au sol.
- Une fois ce lit de semis réalisé, les planches sont copieusement arrosées avant la transplantation (repiquage)

- Du côté de la pépinière, un arrosage est recommandé afin de permettre un arrachage facile des plantules.
- Ensuite le repiquage proprement dit peut avoir lieu. On arrachera les plants tout en évitant de les casser
- Ensuite, ils seront repiqués à des écartements de 20 cm entre deux lignes consécutives sur les planches préalablement labourées, et la distances entre deux plants consécutifs de la même ligne devra être de 10 cm. Repiquer de façon à ce que le collet (base de la tige) soit légèrement au-dessus de la surface du sol. Ceci est d'autant plus imprtant que toutes les feuilles sont produites à partir du collet, d'où il est important de ne pas l'enterrer

II.4- ENTRETIENS AU SOL ET IRRIGATION

Il est conseillé de faire des sarclo-binages réguliers, puisque l'oignon couvre mal le sol. Cette opération se fait en moyenne toutes les deux à trois semaines. Lors de ces opérations, ne surtout pas exposer les bulbes qui sont en cours de formation dans le sol, *encore moins les blesser*. Le buttage est aussi nécessaire, surtout quand les plantes sont repiquées dans des casiers.

En contre-saison, les plants doivent être arrosés fréquemment surtout en début du cycle. Les apports d'eau se feront de préférence chaque soir, après le coucher du soleil ou très tôt en matinée.

II.5- FERTILISATION

L'application d'un engrais de type 20 10 10 est favorable à la culture, à raison De 20 grammes par m². On fera un mini-sillon entre deux lignes consécutives, puis on y introduira l'engrais, avant de la refermer. Un engrais contenant soufre est préférable, car l'oignon est fourni en soufre. Les applications se feront de préférence dans les eux à trois semaines suivant le repiquage, puis trois semaines plus tard.

III. ENTRETIEN PHYTOSANITAIRE

Les principaux ennemis et ravageurs de l'oignon sont entre autre :

- Les thrips : Ceux sont des insectes qui piquent la plante pour en extraire les substances nutritives et y injectent par la même occasion des substances toxiques. Comme

conséquences, les plants poussent mal ; le bout des feuilles se dessèche ; il y a présence des taches argentées sur les feuilles et elles se recroquevillent. Comme moyen de lutte, il est conseillé d'appliquer des produits à base de diméthoate sur les plants.

- Les chenilles : ceux sont les larves de papillons. Elles rongent et trouent le feuillage, avec des dégâts de moindre importance. Un produit comme l'Emathrine, à base de l'Emamectine benzoate est conseillé
- La maladie des racines roses. Elle est provoquée par un champignon et se manifeste par une pourriture rose des racines, suivie d'un mauvais développement des plants. Il est conseillé de ne pas conduire deux culture successives d'oignon dans le même sol, cela contribue à repandre la maladie. En cas d'infection, faire une rotation de trois ans sur cette parcelle avec d'autres cultures comme l'ail
- **La pourriture du bulbe.** C'est une maladie causée par un champignon du sol. Cette maladie qui sévit le plus en périodes chaudes et humides, se caractérise par un développement des filaments blanchâtres à l'endroit de la pourriture sur les bulbes. Ces filaments prennent ensuite la couleur brune. Les plants attaqués devront être brûlés, et il faudra surtout éviter des irrigations excessives.

De manière générale, les insecticides tels que le Dursban, le Cypercal, le Magic force ; ainsi que les fongicides tels que le Bonsoin, l'Hydrocare et Pencozebe peuvent être appliqués à des doses recommandées.

IV. RECOLTE ET RENDEMENTS

Suivant les variétés, la récolte se fait dans les trois mois et demi à quatre mois et demi après le semis en pépinière. Toutefois, les signes tels que le jaunissement, et recourbement des feuilles vers le bas indiquent la maturité des bulbes. Les racines et les feuilles se dessèchent également. Dès lors, l'on devra mettre fin aux arrosages et commencer l'opération de récolte. Pour récolter, il faut arracher les bulbes de terre et les exposer au soleil quelques heures, couper ensuite la tige à 2 cm du collet, avant de les stocker dans un endroit sec et ventilé. Les bulbes qui auront fleuri ne doivent pas se conserver.

Les rendements sont de l'ordre de 20 à 30 tonnes à l'hectare en milieu paysan, mais peuvent atteindre 70 tonnes en culture industrielle, avec des variétés hybrides.