

Oignon



Description

L'oignon, ce légume-bulbe, est intégré dans les assiettes en légume ou en condiment.

Il se consomme cuit ou cru, rassemblant des saveurs différentes en fonction des variétés ; les oignons blancs, jaunes ou bien encore rouges possèdent des goûts totalement distincts et peuvent venir agrémenter vos plats !

Arrosage

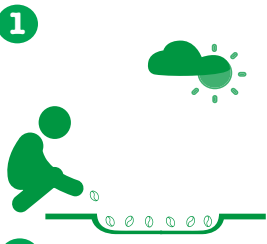


L'arrosage des oignons est très minime, il faudra arroser pendant la germination principalement.

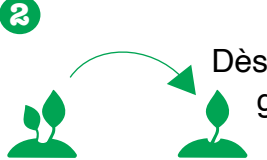


Un arrosage trop important pourrait faire pourrir les bulbes sauf en cas de grande sécheresse.

Semis



1 Semer en lignes : creuser des sillons de 2 cm de profondeur, espacés de 20 cm. Déposer les graines et recouvrir de terre. Arroser en fine pluie.



2 Dès que 4-5 feuilles apparaissent, garder seulement les plants les plus vigoureux.

Entretien

Sarcler et biner régulièrement de façon à limiter les mauvaises herbes.

Les oignons doivent être exposés en plein soleil et la terre bien drainées de manière à garantir une culture optimale.



Récolte



La récolte s'effectue environ 5 à 6 mois après le semis, lorsque les fanes sont totalement desséchées.

Arracher les bulbes par temps sec et ensoleillé. Faire sécher les oignons 48 heures sur le sol. Ensuite, les conserver dans un lieu sec et aérer tant qu'ils ne sont pas épluchés.

Conseils

Quelques plantes peuvent être associées aux oignons afin de les protéger des nuisibles et de garantir leur croissance : la tomate, le radis, la carotte et la laitue.

Plantes compagnes ✓



À éviter ✗

