



Oignon «Rouge de Genève» (*Allium cepa* L.)

Obtenteur: Station fédérale de recherches agronomiques de Changins, 1260 Nyon, et Groupement potager de Genève.

Représentant: DSP Delley semences et plantes SA, 1567 Delley.

Origine et travaux de sélection

Diverses sélections locales d'oignons rouges ont été conservées par des maraîchers de Genève, du Vully et du Seeland pour fournir le marché de Berne en particulier.

L'une de ces sélections a été reprise dans les années 80 par la RAC et le Groupement de semences potagères de Genève pour améliorer et rationaliser la sélection conservatrice. Les fruits de ce travail sont concrétisés dans la variété oignon «Rouge de Genève» ou «oignon Rouge du Pays».

Caractères morphologiques

Forme: elliptique plate

Couleur: rouge foncé

Pelure: solide, bonne couverture, collet bien fermé.

Caractères agronomiques

Rendement

Rendement (petits oignons à repiquer): bon

Rendement (oignon de consommation): bon

Homogénéité

Couleur et qualité: bonne

Forme: bonne

Résistance à la montaison

La résistance à la montaison est bonne pour autant que le calibre des oignons à repiquer ne dépasse pas les 22 mm, et que la culture ne soit pas exposée à des gels de printemps.

Directives culturales

Utilisation

Convient spécialement pour la culture à partir de petits oignons à repiquer.

Semis

Le semis direct peut être envisagé pour obtenir des oignons de grosseurs très diverses (tresse).

Production de petits oignons à repiquer: semis de mars à mai.

Production de gros oignons: avril.

Plantation

Bonne préparation du lit de plantation, sol bien aéré. Les oignons à repiquer sont plantés durant le mois d'avril.

Protection des plantes

Parcelle sans allium depuis 3 ans. Prévoir les mêmes interventions que pour les autres liliacées. Variété assez rustique. Suivre les recommandations de la PI.

Variété très tolérante aux virus de la mosaïque de l'oignon.

Récolte

Si possible jusqu'au début août, quand les tiges sont au 2/3 desséchées. Arracher les plantes, puis laisser sécher au soleil et stocker dans un endroit aéré. L'aptitude à la conservation dans des conditions de stockage naturel est bonne jusqu'au printemps.

Elaboré par la Station fédérale de recherches agronomiques de Changins. (H. Gilliland), novembre 1995.



Beispiel und Schnitt von Zwiebeln der Sorte «Rouge de Genève»
Spécimen et coupe d'oignons de la variété «Rouge de Genève»



Diese Sorte hält sich sehr gut bei natürlichen Bedingungen.
Cette variété se conserve très bien en conditions naturelles.