



15.8.2023

Production de semences

Oignon (*Allium cepa* L. var. *cepa*) et Poireau (*Allium porrum* L.)

Plantes

Cycle : bisannuelle

Système reproducteur : allogame

Pollinisation : entomophile

Vernalisation

L'oignon est vernalisé au stade du bulbe. Le degré de froid requis dépend fortement du type de matériel.

Le poireau est vernalisé au stade de la plante végétative mature. Les plantes en pot passent l'hiver dans une serre à 5-10°C.

Culture

Poids de mille grains poireau et oignon : 2.3 à 4.6

Plantes mères par accessions pour la régénération d'oignons : 250

Plantes mères par accessions pour la régénération de poireau : 80

Phénologie de la culture

Les cultivars d'oignons à jours longs et à jours courts diffèrent en ce qui concerne les dates de semis et de plantation. Cela sera indiqué dans les sections appropriées.

Semis oignon

L'oignon est semé dans la première moitié du mois de mars dans des bacs à semis ou directement dans des pots de tourbe. Après la germination, les plantules sont, le cas échéant, transplantées dans des pots de tourbe dans des serres à une température de 14/10-12°C jour/nuit.

Semis poireau

Le poireau est semé en juin dans des bacs à semis profonds dans une serre à une température de 18-20°C. Après une ou deux semaines, les plateaux sont placés dans une serre à 15°C.

Plantation

L'oignon est planté à la fin du mois d'avril. Deux semaines avant la plantation, les pots de tourbe sont placés sur des plateaux plats dans un endroit abrité à l'air libre pour l'acclimatation. Distance de plantation : 8 x 40 cm (environ 250 plantes par accession).

Les poireaux sont transplantés directement dans la terre. Cette mesure est prise pour éviter les attaques de *Fusarium*, qui peuvent être graves, en raison des blessures subies lors de l'arrachage des plantes dans le champ (environ 80 plantes par accession).

Fumure

N	P	K	Mg	
140	60	220	30	kg/ha pour une culture conventionnelle

Ravageurs :

Mouche de l'oignon (*Delia antiqua*) (oignon et poireau)

Thrips (*Thrips tabaci*) (oignon et poireau)

Pucerons (oignon)

Tétranyques (oignon)

Teigne du poireau (*Acrolepia asectella*) (poireau)



Protéger les plantes avec un filet insect-proof.

Maladies

Pourriture du collet (*Botrytis aclada*) au moment où le feuillage commence à tomber dans le champ (oignon).

Mildiou (*Peronospera destructor*) (oignon)

Botrytis (*Botrytis squamosa*) (oignon)

Rouille (*Puccinia allii*) (poireau)

Pointe blanche (*Phytophthora porri*) (poireau)

Tache pourpre (*Alternaria porri*) (poireau)

Suivi, hivernage

Stade végétatif

Pour l'**oignon**, les bulbes sont arrachés du sol lorsqu'au moins 75 % des plantes ont perdu leur feuillage. Les bulbes restent dans le champ jusqu'à ce que les feuilles soient complètement sèches (environ 4 semaines). Les feuilles et la terre sont ensuite retirées des bulbes, qui sont placés dans des boîtes. Après avoir été retirés du champ, les bulbes sont séchés dans des conditions naturelles dans une serre ouverte bien ventilée pendant 4 semaines. Ils sont ensuite empotés et conservés dans une serre pour l'hivernage à 5-10°C. Les accessions dont les bulbes ne peuvent pas être conservés sont immédiatement désinfectés et mis en pot après la récolte.

Les plants de **poireaux** hivernent en terre sous tunnel.

Stade végétatif

La récolte est effectuée manuellement lorsque la majorité des plantes d'une accession ont des graines mûres. S'il existe de grandes différences dans la maturation des graines entre les plantes d'un même échantillon, la récolte est effectuée en plusieurs phases. Pour éviter la verse, les plantes sont tuteurées. L'inflorescence entière est récoltée.

Les bouquets de graines sont coupés à la main lorsqu'ils aient une coloration noire, ces bouquets sont séchés pendant quelques semaines suspendus afin de faciliter la séparation des graines.

Calendrier oignon :

Semis			Plantation			Récolte 2 ^{ème} année		
Janvier	Février	Mars	Janvier	Février	Mars	Janvier	Février	Mars
Avril	Mai	Juin	Avril	Mai	Juin	Avril	Mai	Juin
Juillet	Août	Sept.	Juillet	Août	Sept.	Juillet	Août	Sept.
Oct.	Nov.	Déc.	Oct.	Nov.	Déc.	Oct.	Nov.	Déc.

Calendrier poireau :

Semis			Plantation			Récolte 2 ^{ème} année		
Janvier	Février	Mars	Janvier	Février	Mars	Janvier	Février	Mars
Avril	Mai	Juin	Avril	Mai	Juin	Avril	Mai	Juin
Juillet	Août	Sept.	Juillet	Août	Sept.	Juillet	Août	Sept.
Oct.	Nov.	Déc.	Oct.	Nov.	Déc.	Oct.	Nov.	Déc.

Séchage, Battage, Triage

- Récolte à la main
- Séchage pendant 3-5 semaines
- Triage : nettoyer les lots

Rendement et qualité

Rendement est env. 75 g / m²

Les techniques culturales influencent les rendements.

Taux de germination entre 80 % FG.

Mise en chambre froide

- Nombres de graines : 4000
- Mise en caisse et placer en chambre froide

Mise au congélateur

- Nombres de graines : 6000, Svalbard : 2000 graines

Dessiccation physique des graines :

- La durée est de 10 à 15 jours à 23°C pour atteindre à 6% RH

Remarque : Mise au congélateur après le résultat du test de germination