

Un Réseau pour la Biodiversité Transfrontalière



FICHE DESCRIPTIVE OIGNON PLAT

Nom scientifique: *Allium cepa* L. var *cepa*.

Nom commun: Oignon.

Dénomination: Oignon Plat de sélection de Leini et Drubiaglio.

Origine géographique: Région Piémont, Province de Turin, territoire des communes de Leini, et de la Fraction Drubiaglio de la commune d'Avigliana.

Reproduction: allogame.

Caractéristiques de la PLANTE

Nombre de feuilles par fausses tiges: de 2 à 5.

Caractéristiques des FEUILLES

Couleur: vert clair.

Caractéristiques du BULBE

Taille: moyen-grand avec un poids moyen de 145 gr par bulbe.

Forme: elliptique transversal étroit.

Couleur de fond des peaux sèches: jaune dorée.

Teinte de la couleur des peaux sèches (autre que la couleur de fond): rougeâtre.

Époque de maturité commerciale:

(80% des plantes avec feuillage incliné)

Entre juillet et août.

Conservation des bulbes

Conservation à température ambiante, mais inférieure à 20°C dans l'obscurité. Durée de conservation brève à cause de la germination durant le stockage.

OIGNON PLAT / CULTURE

APTITUDES ET EXIGENCES PEDOCLIMATIQUES

Éviter les terrains acides: pH optimal entre 6 et 7.

EPOQUE DE SEMI, DE PLANTATION, ET DISTANCES DE PLANTATION

Septembre avec plantation au printemps successif avec des distances de plantations de 30-60 cm entre rangs et 10-15 cm entre plants.

TRAVAUX A REALISER

L'appareil racinaire de l'oignon exige que les 30 premiers centimètres de surface soient maintenues humides jusqu'aux premiers stades de développement de la culture. Toutefois, il est conseillé de ne pas exagérer les irrigations. Les arrosages doivent être interrompu 20-30 jours avant les premières récoltes pour assurer la bonne conservation des bulbes. Les paillis avec tissu non tissé, paille ou autres matériaux sont recommandés pour diminuer la pression des adventices.

EXIGENCES NUTRITIONNELLES ET APPORTS

Apports (kg/quintal de produit):

N	P ₂ O ₅	K ₂ O	CaO	MgO
0,3	0,13	0,4	0,4	0,06

Administer le phosphore à l'automne avec environ 1/3 d'azote et 1/2 de potassium. Le reste sera apporté en couverture en post-plantation.

ROTATION

L'oignon est sensible à la fusariose, c'est pourquoi il doit être envisagé dans une rotation longue.

MALADIES ET RAVAGEURS

Parmi les agents pathogènes, alternaria, pourriture grise, fusarioses sont les principaux problèmes phytosanitaires. Les principaux ravageurs inféodés à la culture sont la mouche de l'oignon, les trips et les taupins (elateridae). Pour la gestion intégrée et biologique des ravageurs, il est nécessaire de contacter votre centre de référence technique.



L'Oignon Plat du Piémont est une variété à "jours longs", il se sème en septembre et se plante au printemps suivant. La récolte a lieu de juillet à août selon le déroulement de la saison. La couverture du bulbe doit être minimale. La technique traditionnelle de l'"inzaffardatura" est très bénéfique. Elle consiste à immerger les racines des plants à peine sortis de la pépinière dans une bouillie de terre, de fumier composté et d'eau. Il est préférable de le cultiver dans des sols frais, riches en matière organique. Si le sol se carence, il est nécessaire d'apporter une fumure de couverture abondante en phase post-plantation. La récolte a lieu lorsque le collet des bulbes et le sommet des feuilles commencent. La conservation se fait à température ambiante et dans l'obscurité pour empêcher la germination.

Projet Interreg Alcotra n. 139 "Un Réseau pour la Biodiversité Transfrontalière"

www.bioeurope.info

