

H0000109

ELEMENTS D'APPRECIATION CONCERNANT
LA CULTURE DE L'OIGNON



CENTRE POUR LE DEVELOPPEMENT DE L'HORTICULTURE
CAMBERENE - DAKAR

RÉPUBLIQUE DU SÉNÉGAL
SECRETARIAT D'ÉTAT A LA RECHERCHE SCIENTIFIQUE ET TECHNIQUE
INSTITUT SÉNÉGALAIS DE RECHERCHES AGRICOLES

L'oignon (Allium cepa)

Famille : liliacées

Variétés recommandées

Early yellow texas grano 502 PRR - Fourm. : Grainetiers Dakar - 1 gr = 280 graines
 Golden créole " : Dessert Seed E. U. - 1 gr = 285 graines
 Red créole - H " : Grainetiers Dakar - 1 gr = 390 graines
 Violet de Galmi Sel CDH " : C. D .H. Cambérène - 1 gr = 220 graines
 Yaakar Sel. CDH " : C.D.H. Cambérèce - 1 gr = 260 graines

La production d'oignons au Sénégal ne peut assurer les besoins du marché sans passer par une phase de conservation de 4 à 5 mois. Par le choix de **variétés** adaptées à la saison de culture ou de techniques culturales appropriées la production d'oignons est possible pendant les 7 à 8 autres mois.
 (Voir calendrier ci-dessous).

Variétés	Mois											
	Ja	Fe	Ma	Av	Ma	Ju	Ju	Ao	Se	Oc	No	De
E .Y. Texas gr .502 PRR			x6	x5	x5							
Golden Creole			x5	x5	x5							
Red Créole H						x5	x5	c	c	c	c	
Yaakaar						x5	x5	c	c	c	c	
Violet Galmi - Bulb.	x3	x3										x3
Violet Galmi - Sem,		x4			x4	x4						

- N.B. : - le signe x représente le mois de production
 - le chiffre placé à droite du signe x indique plus ou moins le nombre de mois écoulé entre le semis ou la plantation (bulbilles) et la récolte.
 - la lettre c. placée : en août - septembre - octobre - novembre - correspond à la période de conservation en vue de permettre la soudure entre les 2 périodes de production,

Caractéristiques variétales :

1. **E.Y.T. grano 502 - P.R.R. :** bulbe jaune • rendement : 20 à 45 t/ha • oignon peu piquant • mauvaise conservation
2. Golden créole : bulbe jaune or • rendement 20 à 50 t/ha • oignon moyennement piquant • conservation moyenne
3. Red **créole** : bulbe rouge • rendement 20 à 25 t/ha • oignon piquant • bonne conservation
4. Yaakaar : bulbe rouge • rendement 20 à 25 t/ha • oignon piquant • bonne conservation • cycle **cultural** environ 3 semaines plus long que les autres **variétés** • bonne **tolérance** aux attaques de Thrips
5. Violet de **Galmi** : bulbe rouge violacé • rendement à partir de **bulbilles** : 25 à 60 t/ha
rendement à partir de **semis** : 20 à 25 t/ha
oignon piquant • bonne conservation • sensible aux attaques de Thrips.

Renseignements économiques

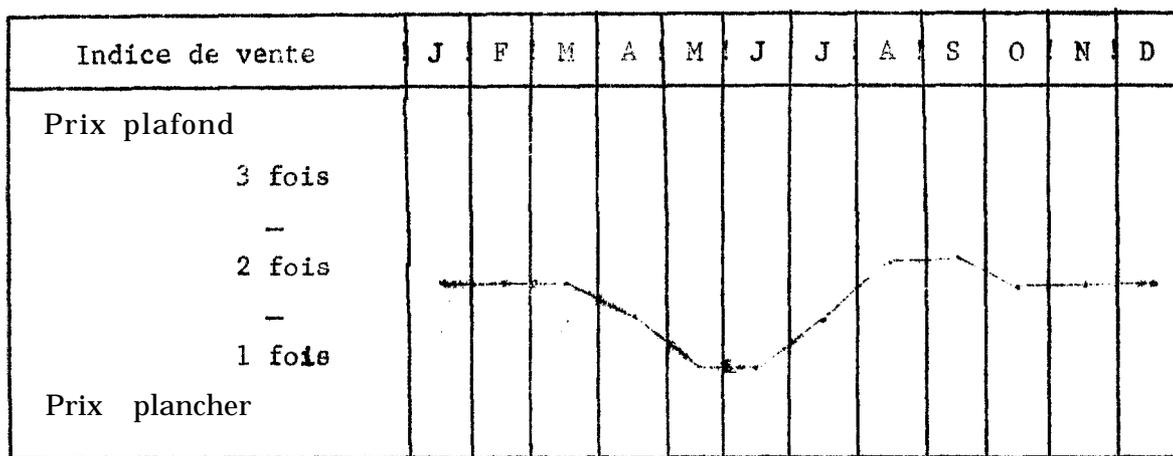
- Le prix d'un kg de semences rendu Dakar varie entre 10.000 et 12.000 **F.CFA/kg**
- Rendements variables suivant la **variété** et l'**époque** de production (voir caractéristiques variétales)
- Les besoins en main-d'oeuvre **par hectare** de culture sont indicatifs : besoins globaux sans l'arrosage et sans la **pépinière**, environ : **1980 h**

répartition :	• préparation du terrain	: 350h
	• plantation	: 630 h
	• sarclages • binages	: 450 h
	• fumures de couverture	: 60h
	• 2 traitements phyto	: 50h
	• récolte, triage, mise en sacs	: 330 h
	• nettoyage du terrain	: 110 h

- Les besoins en eau sont variables suivant la saison culturale (culture hâtive ou tardive) et la longueur du cycle cultural, ils sont estimés entre 4.000 et 6.000 m³/ha.

L'oignon présente des besoins en eau plus important à partir du début de la bulbaison.

- Variation des prix de vente sur les marchés de Dakar au cours de l'année, Présentation schématique.



Renseignements cul turaux

a) La pépinière :

- Surface à prévoir en pépinière pour planter 1 are = 12 m²
 Semis en lignes espacées de = 10 cm
 Poids de graines à semer sur les 12 m² (5 gr au m²) = 60 gr
 Profondeur du sillon de semis = 1 cm
 Nombre de jours en pépinière, variable suivant l' époque
 et les températures = 45 à 55 j.

b) La fumure

L'oignon a des besoins relativement élevés en potasse.

Les besoins en éléments fertilisants (N.P.K) sont surtout importants dans les 3 3 4 dernières semaines de son cycle, (absorbition d'environ 53 % du total) ceci correspond à la période début et fin bulbaison.

On estime qu'une production de 30 t/ha de bulbes exporte : 80 kg de N. - 40 kg de P₂O₅ - 120 kg de K₂O - 90 kg de Ca O -

Nous proposons pour 1 are de culture :

Fumure de fond : fumier (bien décomposé)	:	150 à 200 kg/are
ou poudre d'arachide	:	100 à 150 kg/are
minérale - ternaire 8-18-27	:	2 kg/are

Fumure de couverture :

prévoir 2 épandages : 1) + 25 jours après la plantation

Urée 46 2	:	0,700 kg/are
-----------	---	--------------

Chlorure de potasse 60 %	:	0,550 kg/are
--------------------------	---	--------------

2) ± 50 jours après la plantation

~~m~~êmes doses

Ces engrais seront incorporés au sol par un léger binage.

N.B. : la formule préconisée présente comme principal avantage d'être peu coûteuse de part les quantités utilisées et le choix d'engrais subventionnés, donc à la portée des petits exploitants Elle sera adaptée en fonction des moyens financiers de l'exploitant, des objectifs de production, du type de sols, etc. ..

c) La plantation

Densité de plantation : étant donné que le consommateur sénégalais a une préférence marquée pour les oignons de petit calibre (diamètre 40 à 60 mm) nous conseillons de planter à une densité de 6 250 plants à l'are, soit un écartement de 8 cm sur la ligne et 20 cm entre les lignes.

Dispositif de plantation :

planches de 1 m de largeur et passages de 0,50 m pour les travaux d'entretien.

Recommandations :

- habillage des plants, feuilles et racines
- planter dans un sol humide, bien préirrigué et faire suivre la plantation d'un arrosage.
- profondeur de plantation, la même que celle où se trouvait la plantule en pépinière.
- le surplus de plants en pépinière sera utilisé pour les remplacements, opération qui interviendra 5 à 8 jours après la plantation.

d) Les soins culturaux

- La fumure d'entretien, (voir ce paragraphe), les engrais localisés entre les lignes de plantation seront incorporés au sol par un léger binage.
 - Les sarclages - binages, à exécuter à la demande, maintenir la culture propre, utiliser les outils avec prudence de nombreuses racines occupent le sol en surface.
 - Les arrosages, les quantités d'eau à apporter dépendent du type de sol, des conditions climatiques, de la profondeur de la nappe phréatique, en principe si la préirrigation a été copieuse il n'y a lieu dans un premier temps (3 à 4 semaines) que d'apporter une hauteur d'eau de 4 mm/j. (4 l/m²) augmenter légèrement les doses jusqu'au moment du grossissement du bulbe ou les apports atteindront un maximum d'eau avec 6 à 7 mm/j.
- Arrêt des arrosages au stade 30 à 40 % du feuillage couché signe de maturité des plants.
- Protection phytosanitaire, voir fiche annexe.

e) La récolte

La récolte interviendra 8 à 10 jours après la fin des irrigations, quand la végétation est complètement sèche. Cette recommandation est particulièrement importante pour les productions tardives destinées à la conservation. Après arrachage des plants les feuilles séchées et les racines sont coupées. Suivant le type de vente et la destination de la production les oignons peuvent être calibrés, les normes internationales des calibres sont : 10/20 mm - 20/35 mm - 30/45 mm - 45/65 etc.. pour les calibres supérieurs avec un écart maximum de 20 mm.

Il convient de ne pas mélanger dans un même colis des oignons de types variétaux différents, et d'écartier les bulbes présentant des défauts ou des pourritures (Cref. voir normes internationales)

f) Particularités concernant la production de bulbilles et la culture hâtive à partir de bulbilles

Production de bulbilles (var. Violet de Galmi)

- Epoque de semis : vers le 15 avril
- Technique de semis identique à celle déjà donnée pour la production de plantules.

- Les bulbilles sont récoltées après dessèchement de la végétation, 70 à 80 jours après le semis.
- Les bulbilles sont débarrassés des feuilles et racines et calibrées. Nous recommandons 2 calibres : 6/21 mm et 21/35 mm, les bulbilles d'un diamètre supérieur à 35 mm seront écartées (vente)
- Conservation : elle intervient pendant une période d'environ 3 mois (juillet - août - septembre). De bons résultats ont été obtenus en plaçant les bulbilles dans des sacs en filets fines mailles (sacs de récupération d'oignons d'importation) coupés dans le sens de la hauteur en 3 morceaux (dim. 16 x 80 cm) recousus solidement afin d'obtenir des gaines d'une contenance de 5 à 6 kg de bulbilles.
Ces sacs seront suspendus dans un local aéré et le plus frais possible.

La plantation

- L'époque de plantation pour une production hâtive d'oignons, aura lieu de fin septembre à mi-novembre afin d'obtenir une production, financièrement intéressante, se plaçant entre mi-décembre (récolte en vert) et fin février (récolte en sec).
- Ecartements de plantation :
Bulbilles calibre 6/21 : 20 cm entre les lignes 7 cm sur la ligne
Bulbilles calibre 21/35 : 20 cm entre les lignes 10 cm sur la ligne
- Les autres opérations culturales sont identiques à celles d'une culture d'oignons de saison.

g) Protection phytosanitaire

Dans le domaine de la lutte contre les insectes ou des maladies, l'oignon se place comme une des cultures la moins attaquée.

Le ravageur présentant les plus graves dangers pour la culture (surtout cultures tardives) sont les thrips (*Thrips tabaci*) - Petit insecte d'environ 1 mm de long de couleur brune au stade adulte, jaunâtre au stade larvaire.

Les feuilles attaquées se déforment et prennent une couleur argentée.

Produits de traitement, à base de : Acephate

Dimethoate

Bromophos

afin d'avoir une bonne **efficacité** du produit utilisé il est indispensable d'ajouter au mélange produit + eau un mouillant.

Utiliser 10 l d'eau à L'are en pulvérisation.

Le thrips peut présenter un très grand **danger** pour les cultures production de **bulbilles**, et une attention particulière sera **donnée** à la surveillance de l'**ap-** parition de l'insecte.

h) La conservation

Etant donné la quasi **impossibilité** de produire des oignons secs et **murs durant** l'hivernage il est indispensable, pour utiliser une production nationale, de **recourir** à la conservation d'une production tardive (**juillet**), stockée pendant la **période** chaude et humide d'**août** à novembre soit 4 mois.

Les meilleurs résultats ont été obtenus avec des bulbes de grosseur moyenne Ø 40/60 mm issus des **variétés** Red Oréole - Yaarkar et le Violet de **Galmi sélec.** C.D.H.

La conservation des bulbes se fait à l'air libre sous **abri** ventilé **et** frais. Les oignons sont placés en **couche** unique sur des **claires**. Une surveillance **régulière** de l'**état** de conservation est nécessaire (enlever les bulbes pourris).

Les oignons seront placés dans le **circuit commercial** au fur et à mesure des besoins du marché.

Les pertes enregistrées après 4 mois de conservation sont de l'ordre de 2% à 25 %.