
SEMENCES BUISSONNIÈRES

Films pédagogiques sur la production de semences



OIGNON

L'oignon commun fait partie de la famille des Amaryllidaceae, anciennement Alliaceae et de l'espèce *Allium cepa*.

C'est une plante bisannuelle qui produit un bulbe la première année de culture et qui monte en fleur pour produire ses graines la deuxième année.

Certaines variétés sont de culture précoce, d'autres tardives, certaines se conservent longtemps et d'autres pas. Les oignons, suivant les variétés, sont de forme, de couleur et de goût très différents.

▶ Pollinisation de l'oignon

L'inflorescence des oignons est une ombelle composée de petites fleurs hermaphodites mais autostériles individuellement, c'est à dire qu'elles ont besoin des insectes pour la fécondation entre elles. On dit alors que l'oignon est allogame.

Il y a donc un risque de pollinisation croisée par les insectes entre différentes variétés.

Afin d'éviter les croisements inter-variétaux, deux variétés d'oignons ne devront pas être plantées à moins de 1 km de distance l'une de l'autre.

Cette distance peut être réduite à 200m s'il y a une barrière naturelle entre elles comme une haie.

On peut aussi pratiquer l'isolement variétal avec des moustiquaires ouvertes en alternance ou avec des ruchettes d'insectes sous moustiquaire fixe (on verra pour cette technique le module « l'isolement mécanique » dans l'ABC de la production de semences).

► Cycle de l'oignon

L'oignon destiné à la production de semences se cultive comme celui destiné à la conservation hivernale. Il ne produira ses graines que la deuxième année de culture.

Pour la production de porte-graines, il est préférable de semer des graines, puis repiquer les plants et non pas d'utiliser des bulbilles qui ont tendance à monter en fleurs trop tôt dans la saison.

D'ailleurs tout oignon monté en fleurs la première année de culture doit être éliminé ; les plantes issues des semences de ces oignons auront tendance à monter trop tôt en fleur par la suite.

L'oignon commun a besoin pour former un bulbe la première année d'une combinaison de températures élevées et de jours longs.

Pour une future semence de qualité, on sélectionnera à la récolte de beaux bulbes. On en réservera entre vingt et trente pour une plantation future de quinze à vingt, la conservation en hiver amène souvent des pertes. On les choisira en fonction des caractéristiques propres de la variété, les formes, les couleurs et la taille. Ils doivent aussi être sains et avoir une belle peau sans fente. On éliminera les bulbes non homogènes, doubles et multiples.

Il faut ensuite sécher les bulbes dix à douze jours au chaud dans un endroit bien aéré.

Attention à ne pas choquer les bulbes car cela pourrait entraîner des pourritures en hiver.

Pour conserver les bulbes en hiver, il est impératif de les stocker dans un local bien aéré et froid.

En hiver on contrôle régulièrement et on élimine les bulbes qui s'abîment. Chaque variété connaît une phase de dormance plus ou moins longue qui est levée avec une température de 12°.

Au début du printemps suivant, les bulbes d'une variété sélectionnée seront replantés à 20 cm de distance l'un de l'autre et pas trop enterrés.

Une à trois hampes florales vont apparaître atteignant 1m voire plus. Elles doivent être tuteurées pour ne pas verser.

Les fleurs individuelles de l'ombelle d'oignon s'épanouissent pendant quatre semaines.

La durée totale de la floraison des ombelles jusqu'à la maturité des graines est donc très longue.

Les semences sont mûres lorsque les capsules qui ont succédé aux fleurs se dessèchent et laissent apparaître en s'ouvrant les semences de couleur noires.

Pour recueillir les semences, on coupera les ombelles et un bout de leur tige que l'on mettra dans un sac tissé et qu'on laissera sécher dans un lieu aéré et chaud.

Dans les régions froides et humides, pour éviter que les graines ne tombent au sol par l'effet du vent ou de la pluie, on pourra récolter avant maturité et laisser la plante mûrir au sec.

► Extraction - tri - conservation

Pour l'extraction, on frotte les ombelles à la main et on écrase les capsules à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. Pour le tri, on utilise un tamis fin qui retiendra les graines et évacuera les poussières.

Puis, on vanne les graines pour éliminer les petits déchets. Pour ce faire, on pourra les mettre au vent, souffler dessus ou bien utiliser un petit ventilateur.

Enfin, on verse les graines dans l'eau froide puis on remue. Les graines fécondes plus lourdes tomberont au fond du récipient. On écumera les graines vides non fécondes et les déchets restés à la surface. On fera ensuite sécher les bonnes graines sur une assiette.

Une fois sèche, elles couleront comme du sable.

On doit toujours mettre une étiquette avec le nom de la variété, de l'espèce et de l'année de production dans le sachet car il arrive parfois que l'inscription sur le sachet s'efface.

Quelques jours au congélateur élimineront certaines larves de parasites.

Les semences d'oignons ont une faculté germinative de seulement deux ans mais elle peut se prolonger jusqu'à 4 à 5 ans. Le stockage permanent au congélateur de ces semences très vite périmées augmente la durée germinative.