

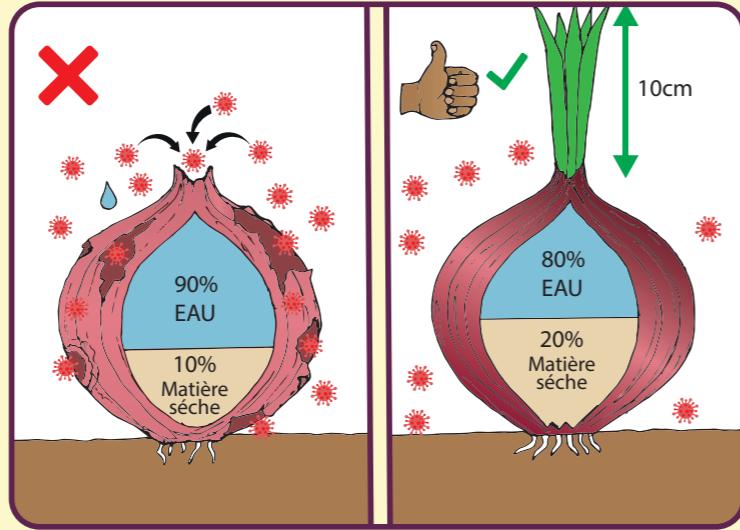


FICHE TECHNIQUE SUR LES BONNES PRATIQUES DE RÉCOLTE

1. Quel oignon voulez-vous ?

Pour pouvoir conserver les oignons, il faut disposer d'un oignon de bonne qualité. L'oignon doit avoir

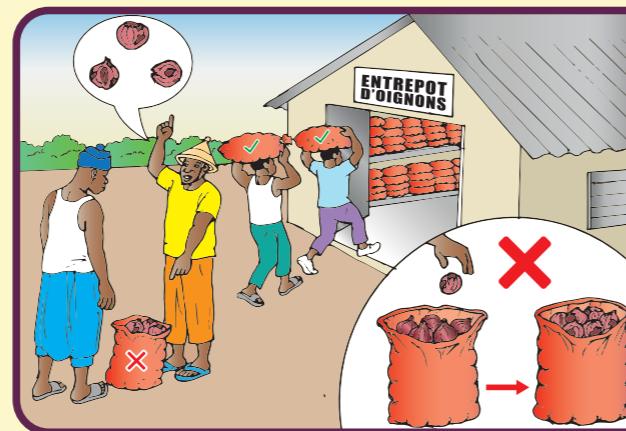
- ▶ Bulbe ferme et solide, pas mou -> teneur élevée en matière sèche (20 %)
- ▶ être intact
- ▶ Peau propre et exempte de pathogènes
- ▶ Une bonne couleur de bulbe
- ▶ Le collet de l'oignon doit être sec, droit et fermé.
- ▶ Les couches extérieures du bulbe sont sèches et papyracées, mais elles ne doivent pas se détacher facilement.



2. Oignons à conserver

Un entrepôt d'oignons n'est pas un hôpital, il ne peut pas améliorer la qualité des oignons. Si vous stockez de mauvais oignons, vous en sortez des plus mauvais encore.

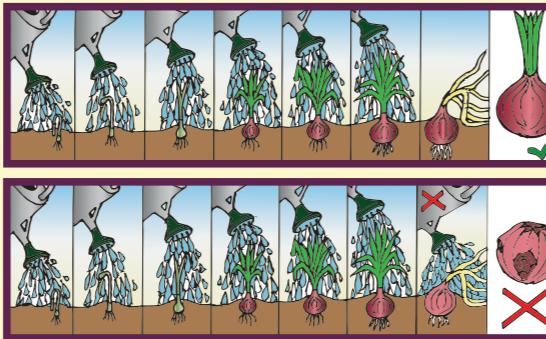
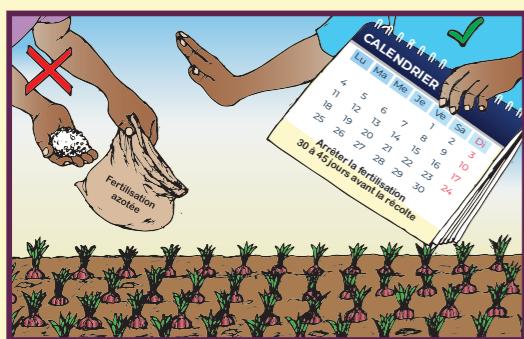
C'est pourquoi il est essentiel d'avoir des oignons de haute qualité avant de les mettre en réserve.



3. Comment obtenir un oignon de bonne qualité ?

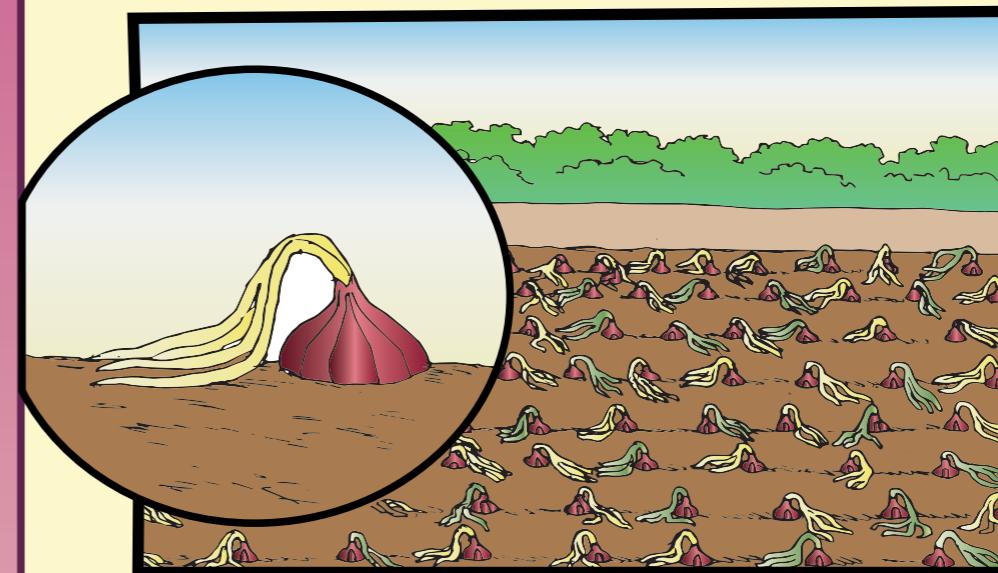
Étape 1 : Fertilisation.

Suspendre la fertilisation azotée 30 à 45 jours avant la récolte, c'est-à-dire 30 jours avant que les fanes ne commencent à se plier.



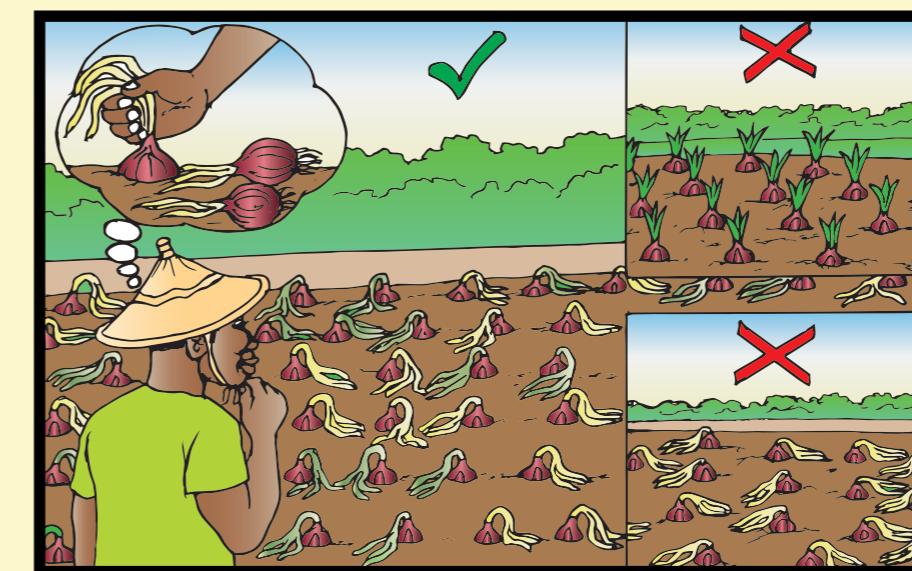
Étape 2 : Chute des feuilles de l'oignon

Il est important que toutes les fanes d'oignons se courbent et tombent naturellement avant la récolte.



Étape 3 : Déterminer le moment de la récolte

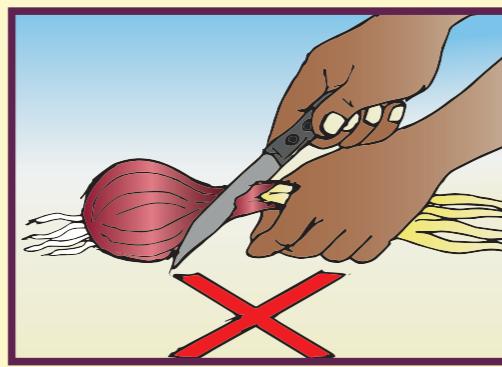
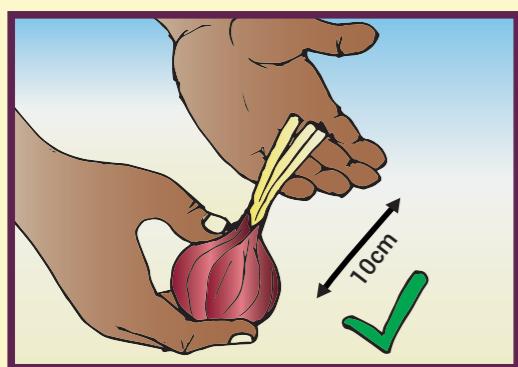
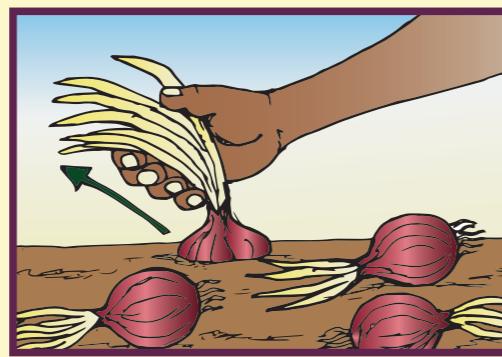
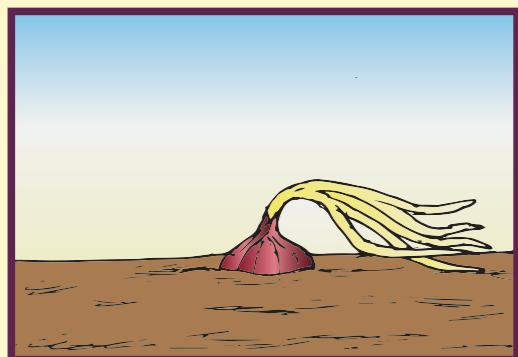
- ▶ Le collet des oignons doit être tendre, le bulbe doit être ferme et entouré d'une peau ferme.
- ▶ Commencez à récolter lorsque 40 à 50 % des feuilles sont mortes.
- ▶ Ne récoltez pas les oignons immatures (avant la chute de 50 % des feuilles). Les oignons immatures ont moins d'écaillles extérieures et un taux d'humidité plus élevé.





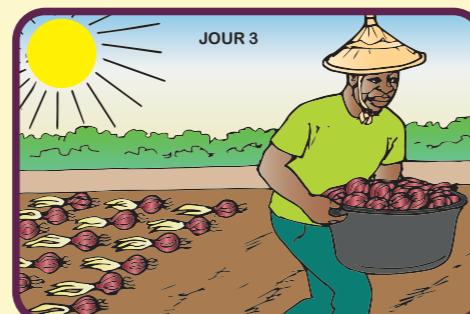
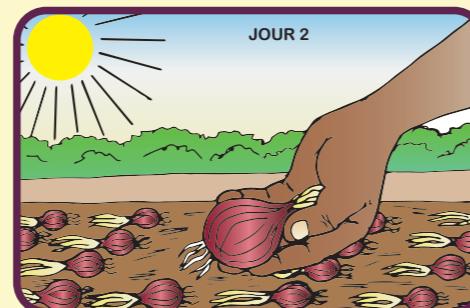
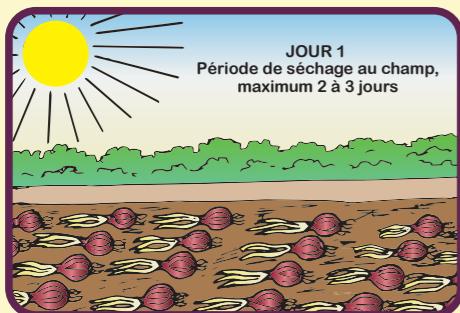
FICHE TECHNIQUE SUR LES BONNES PRATIQUES DE RÉCOLTE

Étape 4 : Récolte

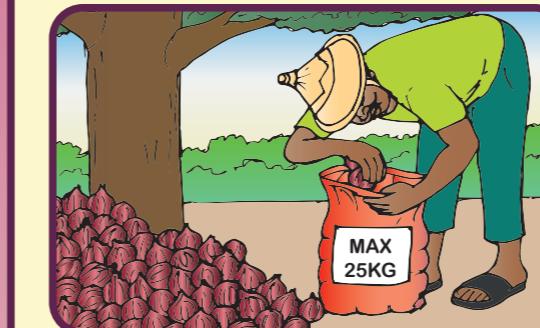
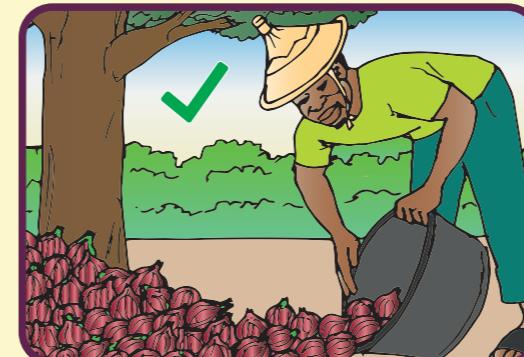


Étape 5 : Séchage et durcissement

- ▶ Faites mûrir les oignons au champ jusqu'à ce qu'ils soient secs. Le séchage aide à prévenir l'infection par les maladies.
- ▶ Ne faites pas durer le séchage plus longtemps que nécessaire ! Cela entraînerait une perte excessive des écailles extérieures.
- ▶ Attention à la brûlure du soleil ! Il est conseillé de laisser l'oignon sécher pendant 3 jours au maximum.



Étape 6 : Emballage



Une manipulation soigneuse des oignons permet d'éviter des dégâts et de réduire le risque d'attaques de pathogènes

Étape 7 : Stockage

