

Oignons, échalotes

Famille des Aliacées

Origine : Asie centrale

Plantes vivaces ou bisannuelles

Variétés recommandées :

Oignons blancs :

Au printemps : Stuttgart, Mulhouse Jaune paille des vertus, Simiane,

oignon doux des Cévennes (très doux)

A l'automne : Blanc de Vaugirard (se mange frais au printemps, ne se conserve pas)

Oignon rouge : Red Baron, Rouge pâle de Niort

Voisinage :

Favorable : persil, laitue, tomate, betterave

Défavorable : les légumineuses

Sol :

Terrain plutôt léger, sol sec, pas de fumure fraîche

Culture et entretien :

- **Plantation :** planter peu profond, des bulbes sains, derrière des légumes feuilles
Recouvrir sans arroser

Planter les échalotes sur buttes pour éviter la pourriture

Possibilité de repiquage au printemps des oignons plantés à l'automne

- **Entretien :** sarclage régulier, désherbage

Maladies et parasites :

Criochère (insecte)... retirer, couper les tiges pourriture..... culture sur buttes parfois rouille

traitements :

Récolte et conservation :

Oignons blancs: pas de conservation

Possibilité de les confire au vinaigre

Les autres oignons et les échalotes : récolter dès que les feuilles commencent à sécher, laisser sécher en place 1 ou 2 jours, puis les étaler sur des clayettes pour continuer le séchage.

Attacher les oignons en tresse, les échalotes en petits paquets. Les suspendre dans un endroit sec et aéré.

On peut également couper oignons et échalotes en petits morceaux pour les conserver au congélateur (dans ce cas, il est préférable de congeler sur plateau puis de mettre en poche)

Faire ses graines :

Les échalotes : garder des bulbes d'une année sur l'autre

Les oignons : récolter les graines à maturation, semer l'année suivante (Jaune des vertus, doux des Cévennes)

Echalotes :

Variétés indéterminées car chacun garde un contingent pour la plantation l'année suivante

Variétés rondes : Jermor, Red sun, Polka,

Variétés longues : cuisse de poulet, de Jersey

Echalote grise à semer à l'automne sur butte (rendement médiocre)

Nos astuces de plantation :

- Avant de planter les bulbes, les rouler dans du soufre
- Ajouter de la cendre (potasse et phosphore)
- On peut apporter de l'engrais soufré, le soufre entrant dans la composition de l'arôme

Et les recettes de grand-mères :

- Pour retirer le givre sur le pare brise, frotter avec un oignon coupé
- Frotter avec un oignon sur une piqûre d'insecte
- Chauffer un oignon pour en faire un pansement sur un mal blanc

Ne pas oublier : l'oignon perpétuel dont on arrache les bulbes au fur et à mesure des besoins
l'oignon rocambole avec les bulbilles sur la fleur
l'oignon tige, vivace dont on consomme la tige et le bulbe



Ails

Famille des Aliacées

Origine : Asie centrale

Plante vivace

Variétés recommandées :

Ail d'automne : Rose de Lautrec, Germidour

Ail de printemps : Gayant

Voisinage :

L'ail, de par ses propriétés bactéricide et fongicide est favorable aux autres cultures

(principes actifs : sulfures)

N'aime pas les légumineuses et les graminées

Sol

Sol très léger, culture en buttes pour éviter la pourriture

A cultiver derrière les légumes feuilles

Respecter une rotation d'au moins 3 ans.

Derrière l'ail, pas grand-chose ne vient, possibilité de semer la mâche

Culture et entretien :

- **Plantation** : sur buttes à l'automne, recouvrir le sol avec fougères et feuilles sèches

Apporter de la cendre (potasse, phosphore), pas d'autres fertilisants

- **Entretien** : sarclage régulier

L'ail de printemps se sème en mars/avril et produit des bulbes ronds, non divisés

Maladies et parasites :

Rouilleen prévention, extrait de prêle tous les 15 jours, extrait fermenté de fougère mâle ou grand aigle

Récolte, conservation :

A la fin de la croissance, 1 mois avant la récolte et avant la montée de la tige florale, nouer les tiges pour concentrer la nourriture sur le bulbe.

Arracher, laisser sécher sur le sol, puis mettre en clayette à l'ombre

Natter et conserver dans un endroit sec et aéré

Se conserve également en petits morceaux au congélateur, ou par dessiccation

Nos amis du nord de la France procèdent au fumage et séchage des têtes d'ail. Excellent parfum et meilleure conservation garantis !

Faire ses graines :

Aucun jardinier de l'APM n'a ce courage !!

Que de propriétés dans une tête !

- Insecticide : à glisser dans les bords de haricots secs, contre les charançons
- Insecticide contre les pucerons : Passer au presse-ail 100g de gousses d'ail décortiquées, puis laisser macérer dans 2 cuillerées à soupe d'huile d'olive pendant 12 heures. Verser 1l d'eau de pluie puis passer en pressant dans une passoire fine. Laisser reposer 1 semaine. Diluer à 5%. A pulvériser dès l'apparition des pucerons.
- Vermifuge
- Nombreuses propriétés médicinales, pour la circulation sanguine, la digestion, les poumons, agit contre la toux ...

Mais attention !

- Ne pas mettre de déchets d'ail dans le compost, les vers de terre fuient !

