

République Algérienne Démocratique et Populaire  
Ministère de l'Agriculture et du Développement Rural

INSTITUT TECHNIQUE DES CULTURES MARAICHÈRES ET INDUSTRIELLES



**FICHES TECHNIQUES VALORISÉES  
DES CULTURES MARAÎCHÈRES  
ET INDUSTRIELLES**

**La culture d'OIGNON**



Institut Technique Des Cultures Maraichères et Industrielles	المعهد التقني لزراعة البقول والزراعات الصناعية	
Adresse : Route de Moretti BP 50 STAOUELI – ALGER – Algerie ☎ : 023 39 10 75 - 023 39 10 77 - 📠 : 023 39 10 80		
Site web <a href="http://www.itcmi-dz.org">www.itcmi-dz.org</a> Email : <a href="mailto:itcmi2008@gmail.com">itcmi2008@gmail.com</a> Facebook : <a href="https://www.facebook.com/itcmidz">www.facebook.com/itcmidz</a>		<b><u>ITCMI 2022</u></b>

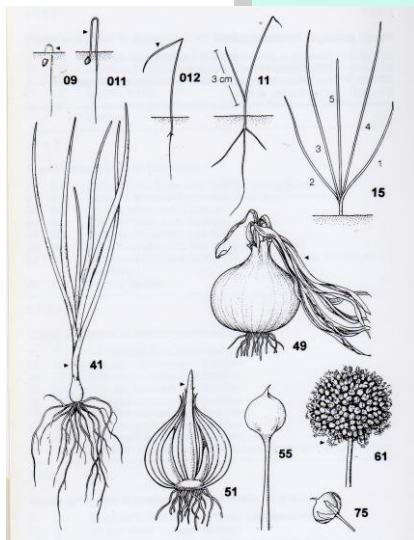
	البصل	
	OIGNON	
	ONION	
<b>Nom botanique</b>	<i>Allium cepa</i>	
<b>Famille :</b>	Alliacées	

Espèce originaire d'Asie Centrale. Cultivée par les Egyptiens il y a 5000 ans.

## I - PLANTE

- Nombre de graines au gramme : 250 à 300.
- Température de germination optimum : 24°C
- Longévité moyenne de la graine : 2 à 4 ans
- Quantité de semence nécessaire pour 1 ha :
  - Semis direct : 4 à 7 kg.
  - Plantation d'oignon en bulbes : 7,5 à 8 qx / ha.
- Plante bisannuelle : 1<sup>ère</sup> année formation des bulbes.
  - 2<sup>ème</sup> année floraison et production de graines
- Cycle végétatif : 85 à 120 jours.

## II - STADES PHENOLOGIQUES



- 09 : levée.
- 011 : stade crochet.
- 012 : stade flagelle.
- 11 : première feuille étalée.
- 15 : développement des feuilles.
- 41 : développement des racines et tiges.
- 49 : maturation des bulbes.
- 51 : pousse principale commence à sortir.
- 55 : apparition des premières fleurs.
- 61 : début de la floraison.
- 75 : maturation des graines.

## III - VARIETES LES PLUS CULTIVEES EN ALGERIE

Rouge Local, Jaune Local, jaune d'Espagne, Rouge d'amposta, de Barletta...

## IV – EXIGENCES

- Aime les sols sablo- argileux ou argilo- sableux se ressuyant bien.
- Température optimale 15°C plus active entre 18°C à 23 °C.
- L'oignon est très exigeant en lumière, les jours courts compromettent la formation des bulbes.
- pH : craint les sols acides
- Salinité : moyennement tolérant 1,9 à 3,2 g/l (3 à 5 mmhos / cm<sup>-1</sup>)

## V- ZONES DE PRODUCTION

Mascara, Skikda, Boumerdes, Blida

## VI- MISE EN PLACE DE LA CULTURE

- Labour 15 à 20 cm
- Disquage + hersage.

### 6.1- Semis – Plantation

Deux méthodes de production de l'oignon :

#### 6.1.1 - Semis en pépinière

- Quantité de semence : 4 à 7 kg / ha
- Epoque de semis : mi août -septembre.- octobre
- Plantation : densité de repiquage : 40 à 50 pieds / m<sup>2</sup>
- Distances : 0,20 m x 0, 10 m.

#### 6.1.2 - Plantation en bulbes secs de consommation

- Plantation en bulbilles (6 à 30 mm de diamètre)
- Densité : 9 à 12 bulbilles / mètre linéaire soit 7,5 à 8 q/ha
- Epoque de plantation : août – septembre.



### 6.2- ENTRETIEN DE LA CULTURE

Binage, désherbage

#### 6.3 - Fertilisation

Eviter apport de fumier frais

##### Fumure minérale de fond

60 à 80 unités de N / ha  
100 à 120 unités de P / ha  
180 à 200 unités de K / ha

##### Fumure d'entretien

45 unités de N / ha  
50 unités de K / ha



#### 6.4 - Irrigation

Peut se cultiver en sec partout où la pluviométrie est supérieure à 400 mm entre Décembre et fin avril.



## VII - PROTECTOIN SANITAIRE



Mildiou ↑



mouche de  
L'oignon ↑



Rouille ↑



Botrytis ↑

**Rouille** : Chlorotalonil : Thiram Chim, Mancozebe : Cadillac, Hexaconazole : Concord, Propinèbe+Cymoxanil.

**Mildiou**: Cuivre+ Mancozebe: Cuprofix, Propinèbe+ Cymoxanil : Cyconeb, Famoxadone+Cymoxanil : Equation Pro

**Botrytis**: Chlorotalonil: Thiram Chim, Cyprodinil: Charus, Procymidone, Cymidone

**Mouche blanche** : Béta Cypermethrine : Akiko, Thiaclopride : Calypro

## VIII - RECOLTE ET CONSERVATION

### 8.1- Récolte

- L'oignon en vert : récolte fin mars à mai
- L'oignon production bulbille : mai
- L'oignon consommation et de conserve : juillet- août - septembre
- L'oignon en bulbes récolté doit séjourner quelque jours au champ pour le séchage



### 8.2 - Conservation

Avant la conservation procéder au séchage par soufflerie d'air 60°C puis 35°C pendant 20 à 30 heures .Le séchage peut se réaliser dans des locaux à température voisine 0°C et 75%d'humidité relative avec circulation d'air maximum.Néanmoins, les meilleures conditions de stockage sont de 3 à 0°C avec une hygrométrie de 65 %.

Les oignons de couleur se conservent mieux que les oignons blancs.

Pour améliorer la conservation : traiter à l'oxychlorure de cuivre 5 kg / ha 15 jours avant la récolte.

**Rendements : 30 à 50 t / ha.**



## CULTURE DE L'Oignon

Superficie : 1 Ha

Rendement : 300 Qx /ha

Désignation		Main d'œuvre 1500 Da/j	Matériel 2000 Da/H	Approvisionnement Montant (Da)	Montant Total (Da)
01	Pépinière : semences, terreau et entretien	3	-	157 000	161 500
02	Travaux du sol : labour et façons superficielles	3.5	11	76 000	97 675
03	Plantation et entretien : fertilisation, Traitement, Irrigation	56,5	08	71 250	168 000
04	Récolte et Transport	34	20		81 000
05	Location terre	-	-		100 000
<b>Couts de production Da</b>		<b>97 j</b>	<b>39 h</b>	<b>304 250</b>	<b>608 175</b>