



PARTNERS IN ALLIUM



L'exploration de la nature
ne s'arrête jamais

RÉCOLTER, SÉCHER ET CONSERVER

CONDITIONS DE RÉCOLTE

- ▶ Arrachez les oignons verdâtres lorsque le feuillage est fané à environ 60 %.
- ▶ Couchez et arrachez les oignons uniquement lorsqu'ils ont bien séché à l'air.
- ▶ Pliez toujours le feuillage au-dessus du point d'insertion supérieur de la tige. C'est-à-dire à une hauteur d'environ 10 cm du bulbe.
- ▶ Soulever les bulbes à faible profondeur peut causer les premières blessures susceptibles d'entraîner ultérieurement des problèmes de qualité lors de la conservation. Par conséquent, soulevez les oignons à une profondeur suffisante.
- ▶ Plier à une hauteur insuffisante, arracher et récolter une plante humide sont des gestes qui augmentent considérablement les risques de pourriture de la tête et des plaies.
- ▶ Évitez autant que possible de faire tomber les oignons avant de les stocker dans le hangar. Par conséquent, chargez les oignons avec soin et ne travaillez pas trop vite.

SÉCHAGE

- ▶ Le séchage des oignons à même le sol ne fonctionne pas en pratique. La formation de rosée le soir et la nuit annule tous les bienfaits du séchage en journée. Par conséquent, laissez les oignons au maximum 2 à 3 jours en plein champ après l'arrachage.
- ▶ Commencez le séchage immédiatement après la mise en conservation dans le hangar.
- ▶ Plus le collet de l'oignon sèche vite, moins le risque de développement de moisissures et de bactéries à l'intérieur de l'oignon est grand. La qualité est ainsi mieux préservée. Par contre, le collet doit être suffisamment long. Il ne faut donc pas que le collet rétrécisse lors d'un séchage trop rapide.

CONTRÔLE DES OIGNONS EN CONSERVATION

- ▶ Les oignons doivent être craquants quand on marche dessus et s'enfoncer légèrement.
- ▶ Pour vérifier les conditions de stockage, coupez des oignons en deux et placez-les au sommet du lot d'oignons. Si des moisissures s'y développent, vous devez ventiler davantage.

Pour plus d'informations, contactez nos chargés de clientèle ou rendez-vous sur notre site Internet www.bejo.fr.



PARTNERS IN ALLIUM



MESURER = SAVOIR



ARRACHAGES D'ÉCHANTILLONS D'OIGNONS

Chaque année, l'équipe commerciale de De Groot en Slot procède à l'arrachage de plus de 450 échantillons. À partir de ces échantillons, deux ou plusieurs variétés sont comparées par parcelle. Que fait-on avec ces échantillons?

- ▶ Lors de l'arrachage, on mesure l'écart en termes de rendement brut.
- ▶ Les sacs d'oignons provenant d'arrachages d'essai sont mis en conservation au centre de sélection à Broek op Langedijk.
- ▶ Ces oignons sont évalués en janvier en fonction de critères comme le calibre, le séchage et la tare.
- ▶ Toutes les données sont transmises au producteur. Ainsi, celui-ci sait exactement quelle variété est la plus performante sur son type de sol et peut faire un choix variétal encore plus judicieux.

Les arrachages d'essai annuels permettent de savoir comment les variétés se comportent dans différentes régions de culture et dans différents sols. Il est ainsi possible de donner en fonction du type de sol, de la finalité de culture et de la stratégie de commercialisation, les conseils les plus pertinents pour choisir la variété la plus appropriée.

HOTBOX

Afin d'éviter les mauvaises surprises pendant le stockage des oignons, De Groot en Slot réalise des contrôles d'échantillons d'une centaine d'oignons. Les oignons sont placés dans une chambre de test, Hotbox à une température constante de 28°C et une humidité relative comprise entre 90 et 95 %.



Ces conditions favorisent le développement de moisissures et de bactéries. Au bout de trois semaines, les oignons font l'objet d'une évaluation qui permet de déterminer la qualité du lot d'oignons.

En cas de questions sur le contenu de cette publication, contactez un des chargés de clientèle de Bejo France dans votre région. Il se fera un plaisir d'y répondre.

Bejo France

Bejo Graines France s.à.r.l. | „Beauchêne” - Route de Longué | 49250 Beaufort en Vallée | France

T 02 41 57 24 58 | F 02 41 57 24 05 | E commercial@bejo.fr | W www.bejo.fr