Produire ses semences d'oignon

Découvrez comment mener la culture de l'oignon jusqu'à la production de graines : sélection des meilleurs bulbes après récolte, replantation pour la montaison en ombelles, tuteurage, récolte et battage des graines noires.



SOMMAIRE

1 Bienvenue dans la production de semences d'oignon
2 Ce que vous allez apprendre
3 Le matériel nécessaire
4 Comprendre le cycle en deux temps
5 Attention au piège de la montaison précoce !
6 Une floraison très visitée par les insectes
7 Éviter les croisements entre variétés d'oignon
8 Étape 1 : Récolter et sélectionner les bulbes mères
9 Étape 2 : Le séchage et le repos des bulbes
10 Étape 3 : Replanter les bulbes porte-graines
11 Étape 4 : Tuteurer les tiges florales
12 Étape 5 : Observer la maturité des graines
13 Étape 6A : Couper et sécher les têtes fleuries
14 Étape 6B : Le battage et le premier tri
15 Étape 6C : Le tri final à l'eau (flottaison)
16 Séchage ultra-sec et conservation délicate
17 Résumé et félicitations

Bienvenue dans la production de semences d'oignon



Bienvenue dans la production de semences d'oignon

L'oignon est un légume essentiel dans toutes les cuisines et sur tous les marchés. Mais beaucoup de producteurs achètent leurs graines très cher chaque année. Produire ses propres semences d'oignon est tout à fait possible : cela demande simplement de la patience et de la méthode pour accompagner la plante sur ses deux années de cycle !



Ce que vous allez apprendre

Dans ce tutoriel pratique, nous allons voir pas à pas :

1️⃣ Le cycle particulier de l'oignon en deux saisons.

2️⃣ La sélection rigoureuse des bulbes après la récolte.

3️⃣ Le stockage et la replantation des bulbes porte-graines.

4️⃣ La gestion de la floraison et l'isolement contre les croisements.

5️⃣ La récolte des ombelles, le battage et le tri des graines noires.



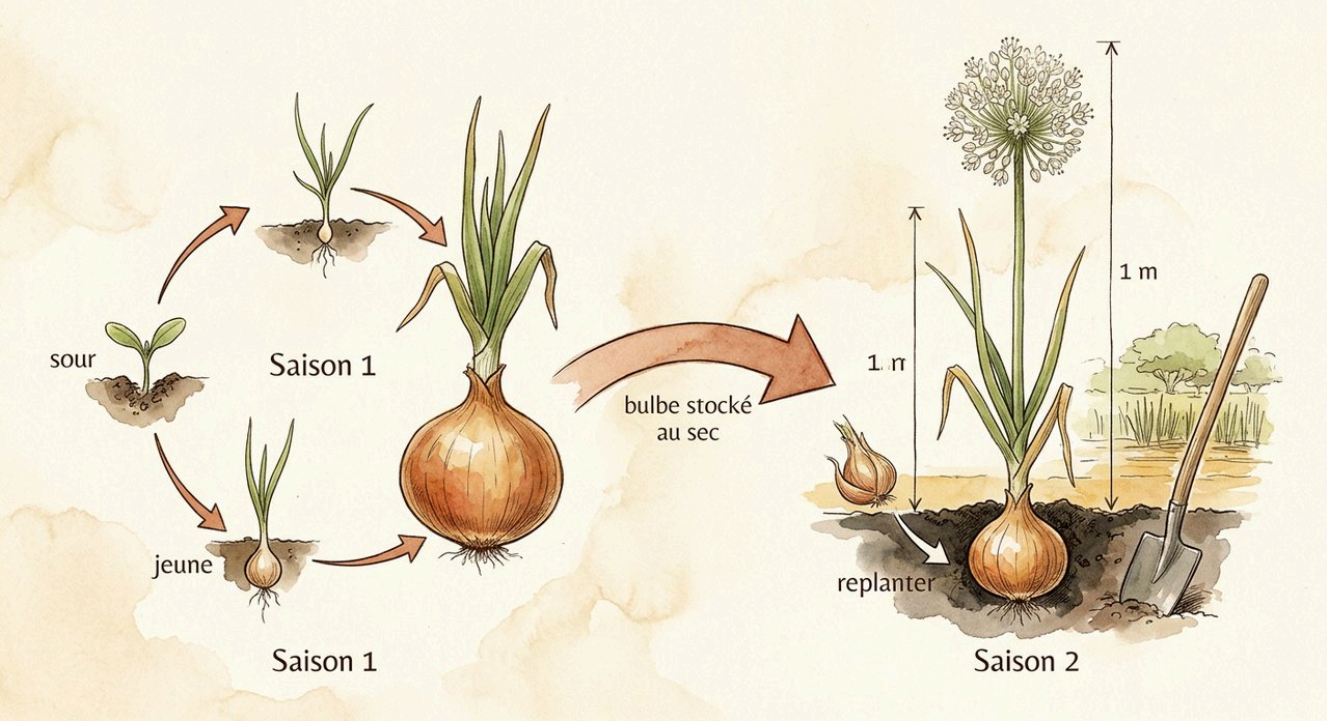
Le matériel nécessaire

Pour mener à bien la production de vos graines d'oignon :

- Des tuteurs en bois et de la ficelle (pour maintenir les hautes tiges florales).
- Des sacs en tissu ou papier kraft pour la récolte des têtes fleuries.
- Un bâtonnet propre ou un petit rouleau en bois pour écraser les capsules sèches.
- Une bassine d'eau propre pour le tri par flottaison.
- Une assiette ou un tissu fin pour le séchage des graines.
- Des contenants hermétiques bien étiquetés.

4

Comprendre le cycle en deux temps



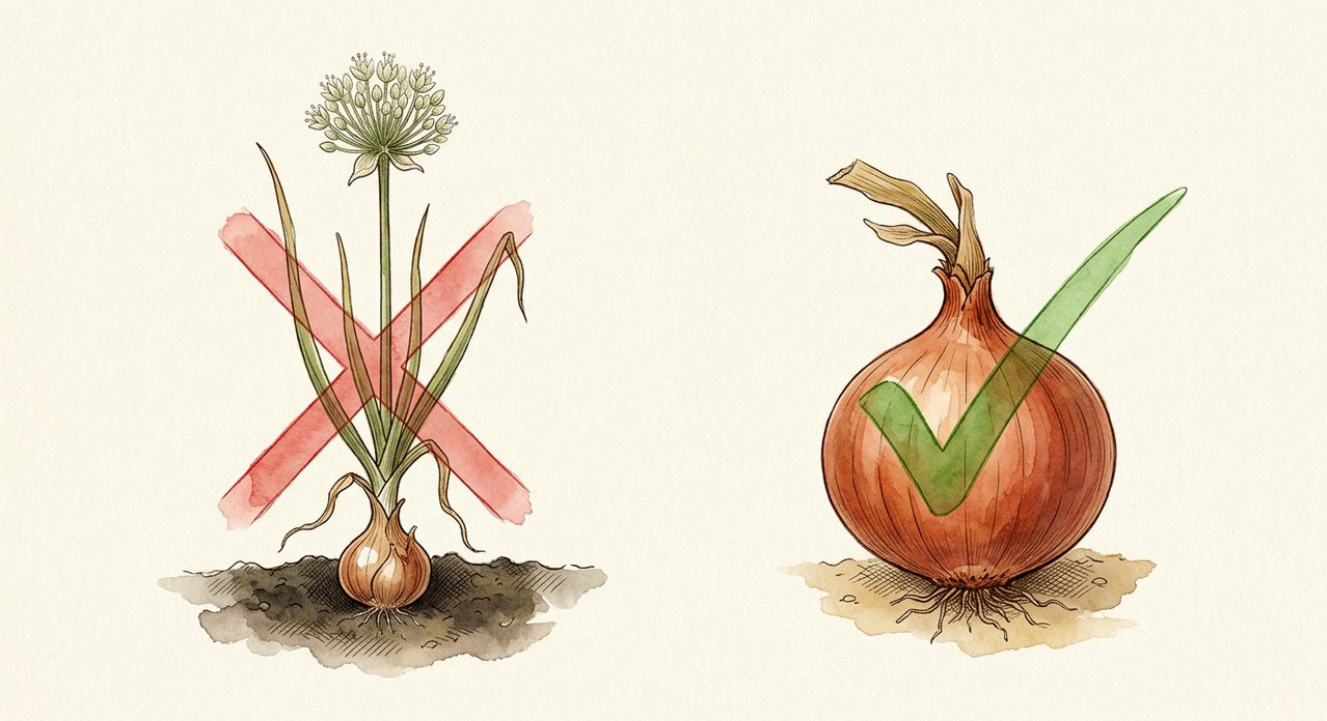
Comprendre le cycle en deux temps

L'oignon est une plante **bisannuelle** :

- **Saison 1** : La graine semée développe des feuilles et grossit sous terre pour former un beau bulbe.
- **Saison 2** : Après une période de repos, le bulbe replanté produit une ou plusieurs grandes tiges avec des fleurs pour fabriquer les graines.

Il faut donc deux saisons pour obtenir vos semences.

Attention au piège de la montaison précoce !



Attention au piège de la montaison précoce !

⚠️ Si un oignon monte en fleur dès sa première saison de culture dans votre parcelle maraîchère :

- Ne gardez JAMAIS ses graines !

Ces oignons ont un défaut génétique : leurs descendants feront des bulbes minuscules et monteront toujours trop vite en fleur.

Consommez-les ou arrachez-les, et produisez vos semences uniquement avec des bulbes normaux de deuxième saison.



Une floraison très visitée par les insectes

La tête fleurie de l'oignon forme une grosse boule appelée **ombelle**. Elle regroupe des centaines de petites fleurs très mellifères qui attirent irrésistiblement les abeilles.

Les fleurs ne peuvent pas se féconder seules : elles dépendent entièrement du passage des insectes. L'oignon est une plante **allogame**.



Éviter les croisements entre variétés d'oignon

Comme les insectes voyagent sur de longues distances, différentes variétés d'oignons peuvent très facilement se croiser entre elles (par exemple oignon rouge et oignon blanc).

Pour garantir la pureté de votre variété :

- Isolez votre parcelle de porte-graines d'au moins **500 mètres à 1 kilomètre** de toute autre floraison d'oignon.
- Ou cultivez une seule variété d'oignon pour la semence dans tout le village la même année.

Étape 1 : Récolter et sélectionner les bulbes mères



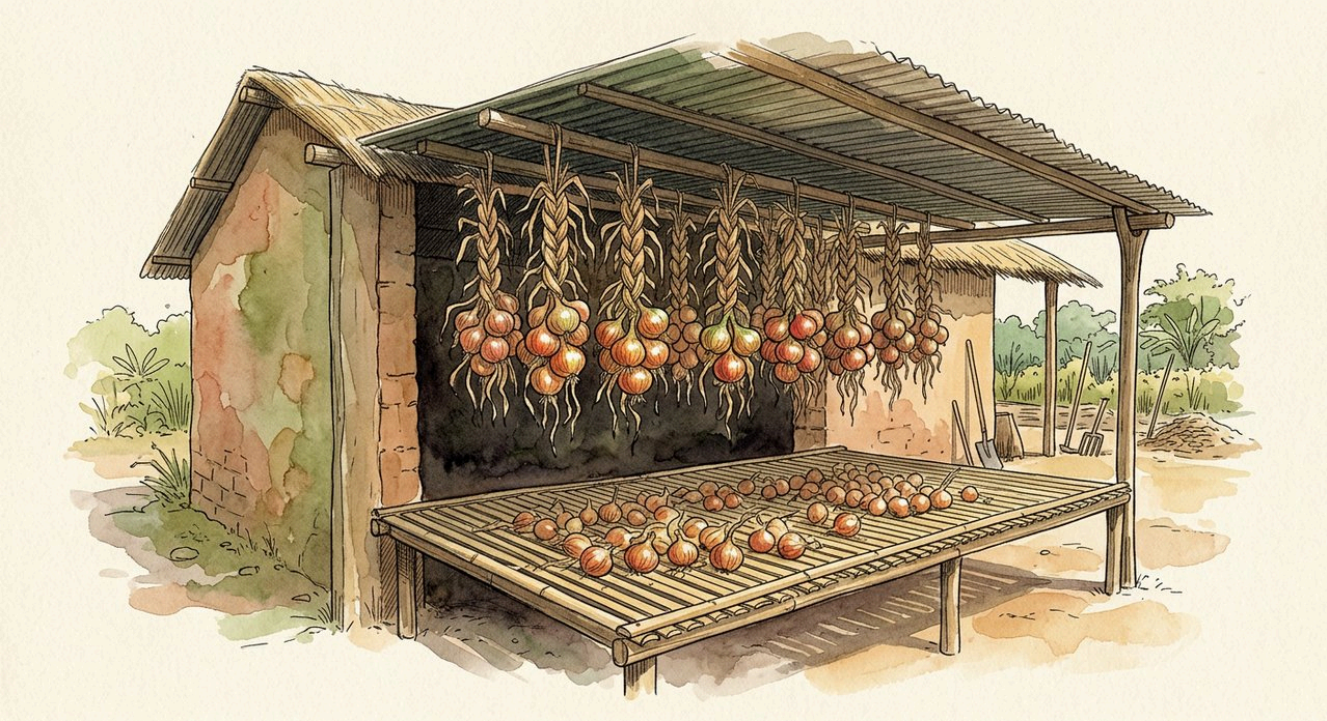
Étape 1 : Récolter et sélectionner les bulbes mères

À la récolte de votre parcelle maraîchère, sélectionnez les plus beaux oignons :

- Parfaitement sains, sans aucune blessure, pourriture ni tache.
- Très fermes au toucher, avec un collet bien serré et sec.
- Représentatifs de la variété (belle couleur rouge, jaune ou blanche, forme bien régulière).

❌ Rejetez systématiquement les bulbes doubles ou fendus.

Gardez au moins **20 à 30 bulbes** pour assurer une bonne diversité.



Étape 2 : Le séchage et le repos des bulbes

Faites sécher vos bulbes sélectionnés pendant **10 à 15 jours** dans un endroit sec, chaud et très bien aéré, à l'ombre.

Stockez-les ensuite dans un local frais et ventilé (suspendus en tresses ou étalés sur claies).

Vérifiez régulièrement l'état des bulbes pendant les semaines de conservation et retirez immédiatement tout bulbe qui ramollit.

Étape 3 : Replanter les bulbes porte-graines



Étape 3 : Replanter les bulbes porte-graines

Au début de la nouvelle saison de culture, replantez vos bulbes sélectionnés :

- Espacez-les de **25 à 30 cm** en tous sens dans une terre bien meuble et fertile.
- N'enfoncez pas le bulbe trop profondément : laissez juste dépasser la pointe au ras du sol.

Arrosez modérément au démarrage. Très vite, des pousses vertes vigoureuses vont jaillir du cœur de l'oignon.

Étape 4 : Tuteurer les tiges florales



Étape 4 : Tuteurer les tiges florales

Chaque bulbe va émettre une à trois tiges vigoureuses qui peuvent dépasser **1 mètre de haut**.

Au sommet, la boule de fleurs devient lourde et peut facilement ployer ou se briser sous l'effet du vent fort ou d'une grosse averse.

> ⚠️ Enfoncez des tuteurs solides en bois le long des rangs et reliez-les avec des ficelles pour entourer et soutenir fermement les hampes florales.



Étape 5 : Observer la maturité des graines

La floraison dure environ un mois, puis les fleurs fanent et laissent place à de petites capsules vertes à trois compartiments.

Les semences sont prêtes à être récoltées quand :

- Les tiges et les têtes commencent à jaunir et à sécher.
- Les petites capsules s'ouvrent naturellement.
- On aperçoit à l'intérieur les graines devenues **noir corbeau**.

Étape 6A : Couper et sécher les têtes fleuries



Étape 6A : Couper et sécher les têtes fleuries

Par temps sec et ensoleillé, coupez les ombelles avec 10 à 15 cm de tige à l'aide d'un couteau ou d'un sécateur.

Placez immédiatement les têtes coupées dans un sac en tissu ou un panier propre pour ne pas perdre les graines qui s'échappent déjà.

Terminez le séchage complet des ombelles pendant **7 à 10 jours** à l'ombre, sur une bâche propre ou dans des sacs suspendus dans un local aéré.

Étape 6B : Le battage et le premier tri



Étape 6B : Le battage et le premier tri

Quand les ombelles sont cassantes et croustillantes sous les doigts :

- Enfermez-les dans un grand sac en tissu et battez doucement avec un bâton, ou frottez les têtes entre vos mains.
- Les petites graines noires se détachent facilement de leurs capsules.

Passez le tout à travers un tamis ou une passoire : les débris grossiers de paille restent sur le dessus et les graines tombent en dessous.

Étape 6C : Le tri final à l'eau (flottaison)



Étape 6C : Le tri final à l'eau (flottaison)

Pour éliminer les graines vides et les dernières poussières :

1️⃣ Versez vos graines d'oignon dans une bassine d'eau propre et brassez avec la main.

2️⃣ Les graines bien formées et lourdes **tombent immédiatement au fond**.

3️⃣ Les graines creuses, les poussières et les brindilles flottent à la surface : retirez-les à l'aide d'une écumoire ou videz l'eau du dessus.

4️⃣ Récupérez les bonnes graines du fond et étalez-les immédiatement sur un tissu sec.

Séchage ultra-sec et conservation délicate



Séchage ultra-sec et conservation délicate

> ⚠️ Attention : la graine d'oignon perd son pouvoir de germination plus vite que les autres légumes (elle ne dure que **1 à 2 ans** à température ambiante).

- Séchez-les 4 à 5 jours à l'ombre ventilée jusqu'à ce qu'elles coulent entre les doigts comme des grains de sable sec.
- Conservez-les dans un bocal en verre scellé avec de la cendre tamisée très sèche pour bloquer toute reprise d'humidité.
- Stockez au point le plus frais et sombre de votre bâtiment.



Résumé et félicitations

Félicitations ! Vous connaissez maintenant tout le parcours pour produire vos propres graines d'oignon :

✅ Respecter le cycle en deux saisons de la plante.

✅ Éliminer sans hésiter toute montaison prématurée de première année.

✅ Sélectionner 20 à 30 bulbes mères bien fermes, sains et réguliers.

✅ Tuteurer solidement les ombelles et respecter les distances d'isolement.

✅ Récolter dès l'apparition des graines noires et trier par flottaison dans l'eau.

Vos cultures d'oignon sont prêtes à prospérer avec des semences paysannes fidèles et vigoureuses !