

l'essentiel : l'encyclopédie d'utovie

Maraîchage bio 6

Oignon

Oseille



par **Daniel Caniou**

Encyclopédie d'Utovie n°129

Maraîchage bio (6)

Oignon

Oseille

Reprise en version numérique des fiches maraîchage non reprises en fascicule.
Celles-ci furent publiées dans le numéro 2 (avril 1982) dans l'éphémère bulletin bimensuel *L'Encyclopédie d'Utovie, nouvelle série*.

Cette version numérique a été réalisée en février 2025
par et pour les Editions d'Utovie

ISBN 978-2-86819-229-5
Dépôt légal 02/2025

**Retrouvez l'ensemble de notre travail, depuis 1971 sur notre site
www.utovie.com**

© Utovie, 2025

Document numérique en accès libre.



CULTURE

L'OIGNON

Nom latin: *Allium cepa* L. Famille des Liliacées. Plante bisannuelle.

PARTIES UTILISEES: Le bulbe cru ou cuit. Les feuilles vertes en condiment comme la ciboule ou séchées dans le potage.

CLIMAT:

- pas d'exigence particulière;
- l'oignon aura une saveur moins forte et plus sucrée dans le midi que dans le nord où il sera plus âcre;
- l'excès d'humidité le gorge d'eau et nuit à sa conservation.

SOL:

Conditions idéales en terrains légers, chauds et bien ressuyés, mais les terres fortes et perméables donneraient les oignons les plus durs (PNJ 9/73);

- craint les sols trop humides et trop acides; cependant les sols les plus adéquats sont légèrement acides (pH 6,1 à 6,6);
- un sol très humifère ou exagérément pourvu en azote rend sa conservation difficile à cause de la fragilité des tissus qui pourrissent;
- si possible ameublement du sol sur 10 cm.

ROTATION:

Plante épuisante à ne pas faire revenir avant trois ans sur la même parcelle;

- à faire suivre de préférence un légume foliacé, comme le chou, qui a bénéficié d'une fumure abondante;

2 / oignon

- également bonne suite pour concombre et céleri (7), pomme de terre, pois et surtout camomille (pour les semis tardifs), (7).

BIODYNAMIE:

L'oignon pour bien se développer a besoin de forces foliaires spéciales qui lui permettent de plier correctement ses feuilles. Cette structure part du collet. S'il a été précédé l'année d'avant par un chou, spécialisé dans la genèse des tiges et des feuilles lâches, l'oignon n'éprouvera pas le besoin de monter en tiges (LACJ suplt n°6).

FERTILISATION:

- Eviter les fumures fraîches qui rendent la conservation difficile, donc faire un apport de compost bien mûr ou ne pas apporter de fumure si le sol est riche. Ne pas oublier quand même que c'est un légume foliacé à grand développement dont les besoins sont importants;

- il peut être envisagé un apport organique sous forme liquide à base de poulaille ou de colombine (16) avec les précautions à prendre avec ce type de fertilisation amenant un certain nombre d'éléments solubles susceptibles de déséquilibrer la plante.

- une fertilisation à base de petit lait et lait écrémé a été expérimenté aux USA (voir à TOMATE). Son effet double le système racinaire et le rendement (N&P 3/69). Avis pour ceux qui feraient de la transformation de lait et qui n'auraient pas de porcs pour recycler le petit lait.

ASSOCIATION BIODYNAMIQUES:

- Voisinage bénéfique de: Camomille (effet favorable en terrain sableux où il vient mal; un

piéd tous les 1 m à 1,20 m d'oignon; 12); Laitue (l'aide dans les bons sols; 12); Persil (repiqué entre les oignons en éloigne la mouche, RNJ 25/1974); Sariette annuelle (à raison de quelques pieds dans le carré, 12); Tomate (chasse la mouche, 12).

- Effet bénéfique sur: Céleri (12); Fraisier (action contre la pourriture grise, LACJ N°39); Rosier (12).

- Effet bénéfique réciproque avec: Carotte (re-poussent leur mouche respective, 12); Betterave (7, 12).

- Effet bénéfique avec (le sens et le type d'effet n'est pas précisé): Ail (LACJ 7/66); Chou (19); Chou-rave (12); Concombre (19); Poireau (19); Radis noir (x).

- Voisinage nuisible avec: Raifort (LACJ 48) et sur: haricots et pois dont il inhibe la croissance.

- Voisinage controversé avec: Carotte (Josette Ducom, agricultrice biodynamiste a déclaré que cela empêchait la carotte de grossir - session de biodynamie, Charentes Maritimes, mai 77). Haricot nain: certains auteurs (LACJ 50) lui attribuent un effet positif.

VARIETES:

Les oignons blancs sont plus rustiques dans le premier âge mais de mauvaise conservation à l'état adulte alors que les oignons de couleur sont de bonne conservation. On réservera donc l'oignon blanc pour les semis d'automne et de tout début de printemps.

Pour faire de l'oignon grelot ou "oignonné": semer l'oignon jaune de Mulhouse ou l'oignon jaune de Cambrai.

4 / oignon

Variétés pour semis d'automne:

- Au nord de la Loire

a) oignons blancs: Blanc très hâtif de Vaugirard (très rustique au froid, plus gros que celui de Malakoff); Blanc parisien printanier, ou Extra hâtif parisien (le plus hâtif de ceux résistants aux froids); Blanc hâtif de Paris (un peu moins hâtif mais plus productif); Extra hâtif de Malakoff (bien résistant au froid; précocité suivant Extra hâtif parisien).

b) oignons de couleur: Rouge pâle de Niort (se conserve assez bien; productif).

- Au sud de la Loire:

a) oignons blancs: Extra-hâtif de Barletta (8 jours après Pompéi); Blanc de Nocera; Très hâtif de la Reine (demi-hâtif, plus productif, attache solide); Blanc gros plat d'Italie; Merveille de Pompéi (très hâtif, 8 jours après Blanc premier); Blanc premier (le plus hâtif); Blanc gros de Lisbonne (tardif, consommable comme la ciboule).

b) oignons de couleur: Jaune de Lescure (productif; également pour l'ouest); Rouge gros plat d'Italie; Jaune de Valence (très hâtif); Rouge de Niort.

Variétés pour semis de printemps (on peut aussi semer celles d'automne):

- Au nord de la Loire: Jaune paille des Vertus (très productif, semi-tardif, très bonne conservation, bonne teneur en matière sèche); Rouge vif de Liège; Géant de Zittau; Rouge foncé d'été; Rosé de bonne garde; De Balance hâtif (le plus précoce des oignons de couleur); Rouge vif de Mars (rustique); Blanc premier ou Pompéi (pour bulbilles à confire); De Mulhouse (très

bonne conservation; se plante généralement en petits bulbes); Rouge de Brunswick (rustique, bonne conservation); Burger-Rinjs (très productif, excellente conservation); De Stuttgart (très bonne conservation; coloré).

- Au sud de la Loire: Jaune espagnol ou Valencia (saveur douce et sucrée); Rouge de Mazères (gros rendement; bonne conservation); Rouge pâle de Salon; De Lescure.

SEMIS:

La durée germinative des graines est d'environ 2 ans; dans certains cas 3 ans si la graine est de culture biologique et conservée correctement dans l'enveloppe (pendre les têtes au grenier sans les égrener).

Certains auteurs recommandent de ne semer que la graine d'un an, celle de deux ans ne levant que partiellement (de plus en plus vrai actuellement avec les graines du commerce). D'autres recommandent de semer de préférence la semence de deux ans (20, 28).

- SEMIS PAR GRAINES

a) Culture d'automne, semis du 10 août à fin septembre; possible dès fin juillet (juin dans le Midi sur sol bien exposé). La limite peut être repoussée jusqu'en octobre dans le Midi.

. Densité de semis en pépinière: semis à la volée; 5/6 g/m².

. Nous recommandons le semis en rangs en biologie, à cause du binage (possibilité de semis intercalaires de mâche).

. En terre humide où il est impossible de les hiverner sur place, semer vers le 15 juin. On obtient des bulbilles bien mûrs en septembre:

6 / oignon

récolter et conserver sur le plancher d'un grenier bien aéré par exemple jusqu'en février-mars où on les repique (16).

- . Repiquage soit en octobre-novembre, soit au printemps (à partir de février) en rangs espacés de 15 à 25 cm, à 6-10 cm sur la ligne.

b) culture de printemps: semer dès février dans le midi, à partir de fin-février ailleurs.

- . en pleine terre on peut semer avec des laitues ou des radis qui seront repiqués ou récoltés avant qu'ils ne gênent.

- . semés trop tôt au printemps (ou en automne), les plants sont moins rustiques et risquent de monter à graines.

- . densité de semis: 2 à 4 g/m² (moins de 1 g si on veut éviter d'avoir à éclaircir) pour un semis en place; 5 à 6 g/m² pour un semis à la volée en pépinière; 8 à 10 g/m² pour l'obtention de l'oignonnette et de l'oignon à confire (à la volée).

- . enterrer très peu la graine, sauf en terre sèche et légère.

- . en terre légère: tasser fortement avant et après le semis.

- . on peut arroser pour faciliter la levée, mais éviter de le faire après, sauf sécheresse.

- . semis possible sur couche en février (avec Géant de Zittau par exemple ou, à défaut, Jaune paille des Vertus, pour repiquage en pleine terre, en mars-avril ou repiquage intermédiaire sur couche en mars et plantation avec motte en avril (16): levée en 5 à 6 jours).

- . en cas de risque de forte gelée, recouvrir d'une grosse litière.

- . levée en 8 à 20 jours selon la température.

- . éclaircir à 10-20 cm sur le rang et repi-

quage des plants enlevés à partir de 6 semaines quand le plant a 15-20 cm; ne pas enterrer à plus de deux cm mais tasser bien autour du plant pour que le gel ne déterre pas les plants. Il n'est pas conseillé de couper l'extrémité des feuilles pour habiller les plants bien que certains auteurs le préconisent. Le repiquage permet d'obtenir des oignons plus gros, accélère la croissance mais n'est pas favorable à une croissance prolongée.

- SEMIS PAR PETITS BULBES (ou oignons grelots):

. réalisés principalement avec la variété de Mulhouse (mais possible aussi avec le Jaune paille des Vertus).

. on peut les obtenir par un semis dense fait l'année précédente de fin avril-début mai (jusqu'au 15 mai) pour le récolter en août quand il atteint la grosseur d'une noisette (ou semis juillet-août pour récolter septembre-octobre pour le Jaune paille des Vertus); plus ils sont petits, plus ils conviennent pour les sols légers et moins ils risquent de monter à graines, et inversement. Laisser ressuyer une huitaine de jours sur le sol; enlever par frottement la première pelure et conserver sur le plancher d'un grenier bien aéré).

. mise en place en février-mars: "St Benoist (21 mars) fait grossir les oignons".

. éviter d'enterrer les bulbes pour ne pas gêner leur grossissement (la pointe doit encore voir le jour) mais tasser fortement autour en sols légers et secs.

. distances de plantation: 10 à 15 cm sur la ligne avec des planches espacées de 15 à 25 cm.

- . quantité de bulbes nécessaires pour 1 are: 7 à 12 kg selon la taille.

- . rejeter ceux dont la partie supérieure est effilée car il y a de fortes chances qu'ils montent à graines.

- . également, pour éviter la montée à graines: ne pas replanter les bulbes dans le même terrain qu'ils ont été obtenus; faire une petite incision en croix près des racines pour éviter une végétation trop rapide; supprimer la partie inférieure des racines ou sectionner le haut des bulbes (28).

- BIODYNAMIE:

- . tantôt considéré comme une plante-feuille ou une plante-racine (Maria Thun).

- . intérêt du trempage des graines dans la préparation valériane.

- . pour favoriser le départ en sols sableux où ils viennent mal, on mêle de la camomille aux semences (8).

CULTURE

- Sarcler de bonne heure car la végétation démarre lentement, surtout pour les semis de graines;
- sarcler en surface, jamais profondément pour ne pas les déchausser;
- supporte mal l'arrosage qui, de toute façon, nuit à sa conservation;
- la végétation doit être rapide sinon l'oignon risque de dépérir. On peut l'activer en saupoudrant le semis de compost très mûr, de terreau, de cendres de bois, de tannée ou de marc de raisin. Après la levée, si on constate un languissement, répandre entre les lignes une légère couche de suie (16);
- dans les années humides, et en terrain se ressuyant mal, déchaussez les bulbes comme les échalottes pour éviter la pourriture (16);
- durée de végétation: 110 à 130 jours. Une particularité peu connue réside dans le fait que les bulbes grossissent encore sensiblement au cours des deux dernières semaines de leur séjour en terre (PNJ 9/73);
- biodynamie: intérêt de la préparation 500 s'imposant d'autant plus que l'oignon ne supporte pas les fumures fraîches. Ne pas donner de 501 avant la formation du bulbe. L'emploi régulier de l'infusion de prêle est favorable (7). La préparation 501 augmente la teneur en soufre.

RECOLTE

- Les oignons blancs se récoltent généralement d'avril à juillet; les oignons à confire fin août;

- les oignons de couleur se récoltent dès juillet si on plante des bulbes; en août-septembre (juillet dans le midi) si on procède par semis;

- pour les oignons de couleur, on constate qu'ils sont mûrs quand ils n'adhèrent plus que faiblement au sol, la base de la tige ayant perdu sa rigidité et s'applatissant aisément sous la pression des doigts, la première pellicule du bulbe se détachant aisément et donne une allure parcheminée à l'enveloppe;

opérer par temps chaud et sec;

- le couchage des tiges est controversé. Certains auteurs recommandent systématiquement de tordre la tige quand le bulbe semble atteindre son volume maximum en passant le dos d'un rateau ou un tonneau vide, pour empêcher la montée à graines. En fait, il semblerait qu'il suffit de limiter cette opération aux plantes à gros collet quand la vé-

gétation semblé ne pas vouloir s'arrêter, en année humide par exemple. Pour les plantes à collet fin, le couchage s'opère naturellement. Par contre, il s'avère aussi judicieux pour les oignons à confire;

- arracher à la main ou à la bêche et laisser aussi quelques jours sur le sol si le temps le permet puis rentrer dans un local bien aéré et ombragé en les faisant sécher étalés (ou dans des cageots superposés). En les faisant sécher au soleil, la tige coupée sitôt la récolte, on compromet leur conserva-

tion. Ce ressuyage à l'intérieur doit durer de 6 à 10 jours selon la température;

- en cas de pluie survenant après l'arrachage, rentrer dans un local sec, aéré et ensoleillé (ou placer sous la protection de châssis vitrés);

- rendement à espérer: 500 à 650 kg/are pour l'oignon de Mulhouse en plantant des bulbes. 400 à 550 kg à partir de graines pour les oignons de couleur. 100 à 200 kg d'oignons grelots. 180 à 240 kg pour les oignons blancs (plantés en vert).

CONSERVATION

- Lier en bottes et suspendre dans un local aéré, ou stocker en couches minces pour qu'ils ne s'échauffent pas;

- quelque soit la variété cultivée, les bulbes de couleur doivent mûrir entièrement sur le terrain (les oignons semés après le 10 mai et qu'on arrache avant maturité ne sont pas de bonne garde);

- si on n'assure pas un ressuyage suffisant après l'arrachage (bulbes rentrés trop hâtivement), l'excès d'eau contrarie le repos végétatif et si en plus les oignons sont conservés dans un local manquant d'air ou trop chaud, ils ne tardent pas à bourgeonner. Certains jardiniers disent qu'il faut que les oignons rejettent leur sueur avant leur mise en conservation;

- quand les oignons sont bien secs (on le voit quand les tuniques extérieures se détachent facilement), couper les feuilles à 5 cm du collet (conserver les enveloppes sèches qui protégeront du froid et de l'humidité);

- hivernage en local sec type grenier, étalés en une couche ne dépassant pas 20 cm

de haut, sinon ils souffrent trop des variations brusques de température. Ou alors faire des cheminées d'aération avec du treillis métallique et une couverture de journaux;

- la température idéale de conservation est de 3°C (plutôt moins que plus);

- en prévision des gelées, on peut couvrir avec des journaux, bien que les oignons ne

Craignent pas le froid (mais ne pas manipuler les tissus lorsqu'ils sont gelés, sinon ils pourrissent). Laissez les dégeler naturellement;

- dans de bonnes conditions, leur conservation naturelle est possible jusqu'en avril-mai;

- par ordre de conservation: Blancs; de Mulhouse (bulbes); Jaune paille (repiqués); de Niort (repiqués); de semis;

- les oignons colorés (rouges et bruns notamment) se conservent plus longtemps que les jaunes (PNJ 9/73);

- les oignons blancs semés en automne ne se conservent pas au-delà de novembre-décembre (même s'ils sont récoltés à maturité);

- conservation par dessiccation: les éplucher quand ils sont encore bien fermes. Couper en petits cubes de 8 mm de côté que l'on étend sur une tôle, sans les tasser, en couche de 3 cm d'épaisseur. Passer au four à 50-65°C, en les retournant souvent pour assurer une dessiccation régulière et parfaite, en veillant à ce qu'ils ne brunissent pas. Se conservent ainsi indéfiniment dans des boîtes de fer blanc placées en lieu sec et employés comme les oignons frais. Doit pouvoir se réaliser avec un séchoir solaire.

PROTECTION DES CULTURES

A) Parasites

- Mouche de l'oignon ou anthomye (*Anthomya cepareum* ou *Chorlhopila antiqua*): petite mouche noire dont les larves petites et blanches s'introduisent dans les bulbes. Ponte au début du printemps. Entraîne la pourriture du bulbe;

. préventif: épandre quelques jours avant de semer, 20 g de gros sel par m² (16); faire des semis tardifs (avril)(21); ne pas renouveler une culture de liliacées (ail, oignon ou échalotte) avant trois ans; associer avec la carotte qui par son odeur éloigne la mouche;

. répulsif: remplir une bouteille à moitié d'eau, y ajouter 3 cm de crésyl. Disposer une bouteille par m². La forte odeur éloigne les mouches (PNJ 5/72).

- Mouche de l'échalotte (*Anthomya platina*): voir chapitre "Echalotte".

- Teigne du poireau (*Lita vigeliella*) et Teigne de l'oignon (*Tinea ailiella*): leurs chenilles attaquent les semis, les feuilles sont minées parfois jusqu'au coeur;

. en cas de problèmes répétés avec ce parasite, traiter à la roténone tous les dix jours en avril-mai et juin-juillet (24). Penser que la roténone n'est pas sélective (tue en particulier les vers de terre).

- Ver blanc: ronge les bulbes. Voir chapitre "Parasites généraux".

- Anguillule de la tige (*Tylenchus devastatrix*): déforme les bulbes qui éclatent et les fait pourrir. Les feuilles se courbent vers le sol en se boursouflant (voir "Parasites géné-

raux).

- Criocère: se manifeste par de longues bandes parallèles aux nervures dans les feuilles sur un côté seulement des feuilles. La larve est jaune, sale et collante. Poudrer à la roténone (21).

- Thrips: visible par l'aspect argenté des feuilles qui jaunissent et se dessèchent;

. faire deux traitements à une semaine d'intervalle avec de la roténone (21).

B) Maladies crypto-gamiques

- Graisse de l'oignon (*Botrytis cinerea*): due à un champignon microscopique qui dessèche le haut des bulbes; l'intérieur se ramollit au point de se réduire en bouillie. Apparaît surtout en sol humide ou ayant une fumure trop forte. Peut être provoquée par la présence d'anguillules;

. actions préventives: ne planter que dans les terres anciennement fumées; arracher et brûler les plantes atteintes; planter sur buttes en sol humide; tremper les bulbes dans une oignon de sulfate de cuivre à 40 g/l (16).

- Mildiou de l'oignon (*Peronospora Schleideni*): taches jaunâtres se multipliant sur le feuillage et se couvrant d'un fin duvet poussiéreux foliacé;

. pulvériser une infusion de prêle réalisée avec 500 g de plante sèche pour 10 l d'eau (laisser infuser 1/2 h); au début et même en pleine invasion: agit avec sûreté (LACJ 7-8 71);

. bouillie cuprique à 0,5 % sur jeunes pieds en cas d'infections répétées (en supprimant les pieds malades).

- Charbon (*Urocystis Cepulae*): assez rare, attaque plutôt les jeunes plants, les taches

charbonneuses sont un peu saillantes; les pieds atteints restent petits, laissent échapper une poussière noire.

- Rouille du poireau (*Puccinea porri*): taches brunes et allongées, détruisant le feuillage (elles sont d'abord jaunâtres puis orangées);

. arracher les pieds atteints et traiter les autres avec une bouillie cuprique, surtout en grande culture.

- Pourriture des bulbilles (*Bacillus cepivorus*): attaque les bulbes pendant la conservation; les bulbes jaunissent en répandant une odeur désagréable;

. retirer au plus vite les bulbes atteints qui propagent la bacille par contact:

- Maladie noire (*vermicularia cercineus*) et Maladie blanche (*sclerotium cepivorum*) des oignons: produisent des feutrages blancs ou noirs à la surface des feuilles.

PRODUCTION DE SEMENCES

- Choisir les plus beaux oignons provenant de préférence de semis en sélectionnant les bulbes à collet fin et conserver dans un local froid pour qu'ils ne végètent pas durant l'hiver;

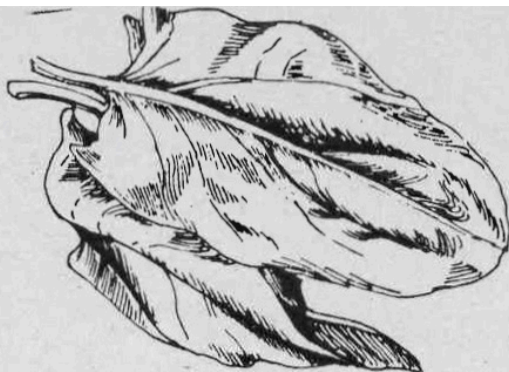
- replanter en mars à 40-50 cm en tous sens (ou de fin septembre à novembre dans le Midi en sol léger, en février en sol lourd);

- tuteurer les tiges florales;

- la maturité des graines se fait en juillet-août;

couper les inflorescences avec au moins 25 cm de tiges, en former des paquets et suspendre jusqu'au battage; la maturation s'achevant lors du séchage, les graines devenant alors noires;

- un pied donne de 4 à 10 grammes de graines;
- conserver de préférence dans les inflorescences pour prolonger la faculté germinative (2-3 ans); pour extraire les graines, le décortiquage n'étant pas facile, frotter les fruits entre deux briques assez rugueuses;
- Biodynamie: (pour les oignons blancs): après avoir sélectionné les plants destinés à la production de graines parmi les plus beaux et les plus hâtifs, pulvériser 8 à 15 jours avant l'arrachage la préparation silice de corne (501) qui permet aux bulbes de mieux se conserver et d'avoir plus de vigueur lors de la replantation. La pulvérisation de 501 a permis de ramener le pourcentage d'oignons qui pourrissaient ou se vidaient de 50 à 10 % maximum chez Louis Savier, maraîcher biodynamiste en banlieue sud de Paris (LACJ 9/10, 67).



cultures.
L'oseille.

Nom latin: *Humex acetosa* L. Famille des polygonées. Noms communs: eigrets (Provence). Plante vivace.

CLIMAT

L'oseille est une plante des pays tempérés qui craint la chaleur (celle-ci augmente son acidité).

EXPOSITION

L'oseille qui pousse à l'ombre est plus douce que celle qui croît au soleil. Mais, les expositions à l'ombre étant généralement plus tardives, on choisira toutefois une bonne exposition abutée afin d'assurer une production hâtive au printemps ou prolongée en automne.

SOLS

Les oseilles signalent les terres acides. C'est donc une plante qui ne réussit pas en terre franchement calcaire. Elle aime les terres franches et profondes, riches en humus et qui restent légèrement fraîches en été (pH: 5 à 7).

FERTILISATION

Pour être belle il est préférable de faire un apport de compost bien décomposé à la plan-

tation et de renouveler cet apport chaque printemps si on la laisse 2 ou 3 ans; on peut arroser au printemps avec du purin d'ortie pour activer le démarrage de la végétation.

ROTATION

Ne pas faire revenir avant 2 ou 3 après la destruction de la plantation.

VARIETES

- Oseille vierge à larges feuilles: n'est pas reproductible par semis (plante dioïque, on cultive seulement les pieds mâles): peu acide; adaptée à la production hivernale.
- Oseille large de Belleville: la plus commune et, si ça continue, la seule qui restera sur les catalogues... (F, Cl).
- Oseille-épinard (ou Oseille des Pyrénées, ou Patience): plus lente à monter à graines; nécessite cependant des arrosages copieux pour obtenir une "tendreté" satisfaisante; adaptée à la culture d'été.
- Oseille verte d'Ollainville: au feuillage abondant; plante vigoureuse.
- Oseille blonde de Lyon à larges feuilles (ou Blonde géante): faible acidité, lente à monter.
- Oseille améliorée de Chambourcy (ou large de Belleville race de Chambourcy): vigoureuse et rustique.
- Oseille verte de Nozay (ou Oseille à feuilles rouges): race à port érigé, à tiges fortement colorées en rouge; larges feuilles cloquées vert foncé; lente à monter. (Cl).

SEMIS ET MULTIPLICATION

SEMIS

Prévoir 150 à 200 g de graines par are; levée en 6 à 10 jours; les graines se recouvrent à peine (1 cm) et il est recommandé de plomber le terrain, sauf en terre très lourde.

En Semis en place: prévoir 25 à 30 cm entre chaque rang; éclaircir à 15-25 cm; les pieds enlevés peuvent être repiqués.

En semis en pépinière ou en mottes: prélever les plants au stade 4 à 6 feuilles. Les habiller et repiquer à 20 cm sur le rang. Arroser jusqu'à la reprise complète.

Deux époques de semis:

- au printemps (mars à juin);
- fin août (septembre dans le midi): époque la plus favorable car elle monte ainsi moins vite à graines et produit des feuilles beaucoup plus belles.

MULTIPLICATION PAR ECLATS

Soit en mars-avril, soit, de préférence, fin septembre-début octobre. Ce système donne des feuilles moins belles et plus acides que par semis.

Distancer de 20 à 30 cm sur le rang suivant la vigueur de l'oseille dans le terrain considéré.

CULTURE

- Biner dès le premier éclaircissage puis suivant les besoins en arrosant si cela est nécessaire;
- supprimer les tiges florales dès qu'elles apparaissent pour ne pas épuiser les plants et prolonger leur durée de vie;
- la plantation peut durer 3 à 4 ans au ma-

ximum si on veut obtenir un bon rendement. Le maximum de résultat se fait la deuxième année.

PROTECTION DES CULTURES

PREDATEURS ET PARASITES ANIMAUX

- Limaces et escargots: voir "Parasites Généraux";

- Puceron de l'oseille (*Aphis rumicis*): s'attaque au collet en cas de sécheresse surtout; utiliser la roténone (21).

- Mouche de l'oseille ou Pégomye (*Pegomyia acetosa*); ses larves envahissent l'intérieur du limbe puis se métamorphosent en terre pour donner une deuxième génération l'année même. Les feuilles s'amincissent, se recouvrent de taches d'un blanc sale et finissent par pourrir.

. détruire les feuilles malades et traiter à la roténone (21).

- Chrysomèle de l'oseille (*Gastrophysa raphani*). Les adultes, vert émeraude brillant, sont visibles en même temps que les larves et les oeufs. Larves et adultes dévorent les feuilles et ne laissent que les nervures. La larve est noirâtre.

. couper les feuilles dès l'apparition des premiers dégâts. Les brûler ou les composter;

. traiter avec roténone ou pyrethre;

- Chenilles de la noctuelle fiancée (*Triphoema pronuba*) et de la noctuelle potagère (*Hadena oleracea*). Voir à "Parasites généraux".

PARASITES VEGETAUX

- Mildiou de l'oseille (*Peronospora rumicis*) Recouvre d'un feutrage blanc les feuilles;

. comme pour les autres mildious ont peut

traiter à la bouillie bordelaise;
 . ce mildiou doit être rare en biologie.

RECOLTE

- Il faut compter 2 à 4 mois après le semis pour que la plante puisse donner des feuilles bonnes à récolter;
- cueillir en ménageant les feuilles du coeur surtout à l'approche de l'hiver, pour prolonger la récolte;
- certains auteurs conseillent pendant l'été de couper l'ensemble de la plante, au couteau, au dessus du collet, sans doute parce qu'à cette période et sauf dans les terrains qui restent toujours frais, les feuilles qui poussent ne sont pas très belles. (18)
- rendement à espérer: 350 à 400 kg/are.

CONSERVATION

- Oseille en pot: trier, laver et faire cuire lentement à couvert avec un peu d'eau. Lorsque les feuilles sont fondues, égoutter et passer au tamis. Remettre sur le feu pour faire réduire au maximum. Laisser refroidir et tasser dans des bocaux de verre ou des pots de grès. Recouvrir d'un peu d'huile d'olive et garder au frais.
- Autre version pour les non-végétariens: faire réduire avec un peu d'huile ou de graisse jusqu'à obtenir une purée épaisse. Il ne doit pas surnager d'eau. Couler sur l'oseille refroidie et tassée dans des pots, une couche de saindoux de 2 cm d'épaisseur (Patrick Marsal, agrobiologiste, Savoie).
- Rentrer, à l'approche des gelées, des pieds sous châssis froid pour récolter l'hiver.

PRODUCTION DE SEMENCE

- Choisir pendant la végétation des pieds à larges feuilles et à rosettes régulières qu'on laisse fleurir. Ne pas garder de semences de pieds qui montent dès le début à graines.
- Laisser monter les tiges florales: couper les tiges dès que l'enveloppe des graines change de couleur (elle brunit). En conditions moyennes de climat, cela peut se faire en juillet.
- Les ranger un mois à l'ombre sur des toiles et les battre après, ou les laisser suspendues en bottes au grenier (il semblerait que ce mode de conservation des semences augmente leur durée germinative).
- Cette dernière est en moyenne de 2 ans. Certains auteurs (18) indiquent 4 à 5 ans; mais c'est peut-être qu'à leur époque les graines étaient moins dégénérées et de meilleure qualité.

L'ESSENTIEL : l'encyclopédie d'Utopie pour vivre autonomes

dirigée par Jean-Marc Carité, cette encyclopédie de vie pratique, écologique et quotidienne vous permet de mettre facilement en oeuvre l'agriculture, le jardinage et l'élevage biologiques, d'utiliser sans problème les technologies d'habitat sain, d'entretenir, de restaurer, d'améliorer la santé de votre corps et votre équilibre par une alimentation, des remèdes et des règles de vie naturels. Chaque fascicule consacré à un thème particulier, rédigé par un(e) spécialiste, vous apporte l'essentiel des connaissances utiles pour vous rendre autonomes.

TITRES DISPONIBLES

- | | |
|---|---|
| 9. L'Hygiène vitale | 84. Confitures à cuisson douce |
| 27. La Cuisine solaire | 85. Cancer et alimentation |
| 30. Planter arbres & haies | 86. Votre serre facile et productive |
| 32. L'allaitement maternel | 87. Les Huiles Essentielles |
| 43. L'arboriculture fruitière | 88. La chèvre |
| 48. Le G.P.L un carburant propre,
économique et sûr. | 89. Vos savons maison bio et naturels |
| 53. Faites votre bière | 90. Vivre centenaire et bien portant |
| 54. Cultivez votre vigne | 91. Sortir de la fatigue chronique |
| 55. Faites votre vin | 92. La Pomme, un aliment remède |
| 56. Faites votre cidre | 93. Faites vos graines bio et libres |
| 61. La radiesthésie | 94. La Géobiologie pour un habitat sain |
| 62. Votre cave à vins | 95. L'Argent colloïdal |
| 63. La menthe | 96. Faites vos lits plantés |
| 64. L'ortie | 97. Construire en bûches |
| 65. Le Feng Shui de la chambre | 98. Faites votre tipi |
| 67. Le jeûne | 99. La dégustation du vin bio |
| 68. Salut, chardon | 100. Faites votre pain maison et bio |
| 70. Les plantes sauvages comestibles | 101. Les aliments fermentés |
| 71. Faites votre vinaigre | 102. Le mouton |
| 73. Faites vos cosmétiques | 103. Le vinaigre de cidre |
| 74. Faites votre mur solaire | 104. Vaccinations, quelles alternatives ? |
| 75. Les plantes associées au jardin
potager bio | 105. Votre santé sans gluten |
| 76. L'argile médicinale | 106. Les plantes médicinales |
| 77. La lavande | 107. Eloge de la bière passion |
| 78. Autoconstruire une maison en
paille | 108. Faites vos apéritifs |
| 79. Votre dos : capital santé à protéger | 109. Les plantes abortives (numérique) |
| 80. Réussir son jardin bio | 110. Comprendre l'intelligence artificielle |
| 81. Les fleurs de Bach | 111. Maraîchage bio 1 (numérique) |
| 82. Vinaigre balsamique et parmesan | 112. Maraîchage bio 2 (numérique) |
| 83. La poule pondeuse | 113. Maraîchage bio 3 (numérique) |
| | 114. Votre santé par les plantes (1)
numérique |
| | 115. L'agriculture biodynamiste (num) |
| | 116. Maraîchage bio 4 (numérique) |

retrouvez tous nos titres sur : www.utovie.com

TITRES DISPONIBLES

- 117. Calendrier agricole (numérique)
- 118. Maraîchage bio 5 (numérique)
- 119. La Macrobiotique (numérique)
- 120. Le Miel (numérique)
- 121. Votre santé par les plantes 2 (num.)
- 122. Le Boomerang (à paraître)
- 123. Cheminées et récupération d'air chaud (numérique)
- 124. Le Pain (numérique)
- 125. Energie solaire (numérique)
- 126. Faites votre gaz méthane (numérique)
- 127. Artisanat (1) (numérique)
- 128. Photopiles photovoltaïques (num.)
- 129. Maraîchage bio (6) (numérique)

retrouvez tous nos titres sur : www.utovie.com