

## Oignon récolte, séchage et conservation

### Préambule

En Rhône-Alpes, l'oignon de conservation est très souvent récolté et stocké dans des conditions qui permettent difficilement de préserver la qualité des bulbes dans le temps.

Les éléments qui suivent ont pour objectif de vous donner des points de repère concernant l'amélioration du stade de récolte et des conditions de ventilation au cours de l'entreposage du produit. Des aménagements, le plus souvent basiques et

simples peuvent être facilement réalisés afin de conserver l'oignon dans d'excellentes conditions... sans dépenser des sommes folles.

## ➤ Maturité et stade de récolte

Chez la plupart des producteurs de la région, essentiellement pour des raisons d'absence d'équipement, de faible importance de la production ou de calendrier de travail, la majorité des récoltes d'oignon de conservation est réalisée à un stade de sur-maturité (feuillage totalement sénescé) qui permet plus difficilement de préserver la qualité (absence de tâches, tenue des tuniques, risques sanitaires) et l'aptitude à la conservation dans le temps (démarrage de germination plus précoce).

Normalement, la récolte de ce légume est un compromis entre le rendement, la qualité de la conservation et la présentation de bulbe que l'on recherche. Les repères de maturité, pour conserver et obtenir un oignon de qualité, sont 100% de tombaison, le collet mou et 3 feuilles

vertes. Attention, à ce stade optimum, la ventilation et le séchage sont obligatoires. Un équipement minimum est à prévoir.

Sans cet équipement minimum, la récolte à sur-maturité est inévitable afin de ne pas augmenter les risques de conservation. En effet, au stade optimum d'arrachage, la quantité d'eau à évacuer, particulièrement au collet de l'oignon, est bien plus importante qu'à sur-maturité de l'oignon où le collet est déjà sec mais le plus souvent mal fermé, fortement inoculé en botrytis, avec des tuniques pouvant être tachées et attaquées à l'insertion avec le plateau racinaire d'où une proportion d'oignons épluchés plus importante.

## ➤ Pré-séchage au champ

Pour l'oignon de conservation, après arrachage et mise en andain, et en l'absence de pluie annoncée, un pré-séchage au champ de 5 à 7 jours, pour enlever le maximum d'eau du feuillage, commencer à résorber les collets, peut-être effectuer. En conditions à risques de pluie importants, si on dispose de ventilation, on n'hésitera pas à rentrer les oignons sans pré-séchage au champ. C'est le meilleur moyen qu'ils ne soient pas tachés, terreux.

## ➤ Séchage

Lors d'une récolte à l'optimum de maturité, le pré-séchage au champ doit être complété par un séchage avant mise en conservation.

### Séchage naturel

Sans équipement, le séchage peut se faire en étalant les bulbes sur une bâche sous un tunnel ou dans un bâtiment bien ventilé. L'efficacité de ce séchage est alors dépendante des conditions climatiques. Les manipulations et le travail sont plus importants. La qualité du résultat n'est pas garantie car, sans ventilation dynamique, le collet est plus long à sécher ce qui permet au botrytis, présent naturellement sur cette partie de la plante, de continuer sa progression vers l'intérieur du bulbe et les années les plus humides, de coloniser les écailles interne (plaques noires, écailles internes noirâtres).

### Séchage forcé

Un séchage forcé garanti un meilleur résultat. C'est le seul moyen de lutte véritablement efficace contre le botrytis allii qui ne se développe qu'en stockage. En conventionnel, les traitements fongicides au champ sont inefficaces contre ce botrytis dont les inoculations furtives (sans symptômes) ont lieu au cours du cycle végétatif.

Pour des volumes restreint, une installation simple de ventilation forcée avec un ventilateur dans un caisson permet d'atteindre facilement cet objectif...à coût réduit. Les caisses ou pallox sont disposés ou empilés sur les claires voies du caisson afin d'y être ventilées.

Les caractéristiques à respecter sont un débit d'air de 150 m<sup>3</sup> d'air /h/ m<sup>3</sup> d'oignon (environ 500 kg) à une pression de 10 mm CE (colonne d'eau) par m de hauteur de stockage afin que l'air puisse traverser correctement les oignons.

Au démarrage de la ventilation, l'optimum de température de l'air se situe entre 25 et 30° avec une hygrométrie de 65 à 80 %.

Après élévation à la température de consigne du volume stocké (25 à 30°C selon maturité), la durée de séchage est de 4 à 6 jours pour obtenir un feuillage sec, craquant et un collet qui ne roule plus sous les doigts et

qui soit fermé afin de se prémunir efficacement contre le botrytis allii.

Une fois secs, les oignons sont maintenus et ventilés par intermittence pendant 15 jours à 3 semaines à 18-20°C afin de terminer et approfondir le séchage du collet et de le fermer correctement.

## ➤ Conditions de conservation

Pour être conservés dans de bonnes conditions, les oignons sont amenés très progressivement à la température de conservation : 6 à 8°C en local non isolé et 4 à 6° en local isolé.

L'isolation du local est un paramètre supplémentaire vers la qualité, car elle permet une bien meilleure maîtrise de la température et de l'hygrométrie de stockage (70-75%).

En effet, sans isolation, ces 2 paramètres varient constamment avec des amplitudes importantes, générant des levées de dormance plus rapides ainsi que des reprises d'humidité au collet plus conséquentes, notamment sur la partie supérieure du volume stocké (condensation de haut de tas).

Quelque soit la configuration du local de stockage et dès que les conditions de température extérieure le permettent, les oignons seront régulièrement ventilés en cours de la conservation (quelques heures par semaine)

afin d'éliminer l'humidité de haut de tas, d'empêcher la condensation favorable aux moisissures (botrytis, pénicillium) et surtout de maintenir la température de conservation au niveau de la consigne.

On ventile avec de l'air plus froid de 2 à 4°C maxi que la température du tas. Le débit nécessaire à cet entretien est de 75 à 100 m<sup>3</sup>/h/m<sup>3</sup> d'oignon (500 kg). L'hygrométrie optimale se situe entre 70 et 75%. La durée de conservation est de l'ordre de 6 mois avec ventilation

La conservation en frigo est possible à des températures situées entre -1 et +1°C et une hygrométrie de 70-75% pour une conservation de plus longue durée. La disponibilité en frigo étant souvent limitée et le coût énergétique élevé, les oignons sont le plus souvent conservés à température ambiante. Mais ils peuvent néanmoins être introduits en frigo vers février lorsque des disponibilités se présentent. La durée de conservation est de l'ordre de 9 mois en frigo.

## Oignon récolte, séchage et conservation

---

2011

### Contacts

**Rédaction - Thierry Dansette – BTM**  
Chambre d'Agriculture du Rhône

**Contact - Dominique Berry**  
Chambre d'Agriculture du Rhône  
Réfèrent technique régional légumes bio  
04 72 31 59 88 ou 06 77 69 72 16  
[dominique.berry@rhone.chambagri.fr](mailto:dominique.berry@rhone.chambagri.fr)