Allium cepa ‘Awahia’: Une option d'oignon des jours courts

Tim Motis

Figure 16. Bulbe d'oignon 'Awahia' au moment de la récolte. *Source:* Holly Sobetski

L'oignon commun (*Allium cepa* L.) est un légume important utilisé dans la préparation des aliments dans le monde entier. La principale partie comestible de la plante est le bulbe, qui pousse dans le sol et est formé d'écailles charnues qui sont des feuilles modifiées (Wu *et al.*, 2016). La banque mondiale de semences de ECHO propose une variété appelée 'Awahia' qui est adaptée aux climats chauds et forme des bulbes roses/rouges qui ont de bonnes qualités de conservation (Figure 16).

Les variétés d'oignons sont classées en fonction de la longueur du jour nécessaire à la formation des bulbes. Les variétés à jours courts et longs ont besoin de 12-13 et 14,5 heures de lumière du jour, respectivement, pour former des bulbes (Hamasaki et al., 1999). Comme la durée du jour à l'équateur est de 12 heures, il vous faut une variété à jours courts si vous voulez cultiver des oignons qui produisent des bulbes sous les tropiques. Awahia' est une variété à jours courts développée par le College of Tropical Agriculture and Human Resources (CATAHR) à Hawaii (Hamasaki *et al.*, 1999).

Les variétés d'oignons varient en saveur, certaines étant décrites comme ayant un goût doux et d'autres comme ayant une saveur forte et épicée. Ces dernières sont décrites comme des variétés ***piquantes***. Bien que de nombreuses variétés d'oignons de jours courts soient à chair douce, 'Awahia' est décrit comme étant piquant. Les variétés piquantes sont généralement préparées, tandis que les variétés douces sont soit préparées, soit consommées crues.

La durée de conservation des bulbes d'oignon varie selon la variété. L'oignon 'Awahia' a de bonnes qualités de conservation. Il devrait être possible de conserver les bulbes pendant deux à six mois (Ko *et al.*, 2002). Pour maximiser la durée de conservation, Tripathi et Lawande (2019) mentionnent ce qui suit :

3ripathi et Lawande (2019) soulignent que des pertes se produisent si les bulbes sont laissés trop longtemps dans un sol humide, c'est pourquoi les oignons sont souvent récoltés avant que toutes les feuilles soient mortes. Récoltez en tirant les bulbes du sol à la main ; dans un sol compact, il peut être plus facile d'utiliser une houe.

- Récolter lorsque 50 % ou plus des feuilles des plantes ont séché. 3
- Laissez les oignons récoltés sécher avant de les mettre en conservation. Le séchage est un processus qui assèche le col, les racines et la peau extérieure tout en conservant la teneur en eau du bulbe. Il minimise la pourriture et la perte d'eau des oignons stockés. Si la récolte coïncide avec une saison de temps sec, le séchage peut se faire dans le champ en récoltant les bulbes avec les feuilles attachées, puis en plaçant les bulbes d'une rangée sous les feuilles des plantes de la rangée suivante ; cela évite les coups de soleil qui pourraient résulter d'une exposition directe au soleil. Si l'on prévoit de la pluie, faites sécher les oignons dans une structure sèche et bien ventilée (par exemple, un hangar de séchage). Laissez les oignons sécher jusqu'à ce que la peau extérieure soit sèche et mince comme du papier, ce qui prendra au moins 5 à 10 jours selon la température et le mouvement de l'air (ces conditions sont influencées par la méthode de séchage). Pour éviter de blesser les bulbes, évitez de les manipuler pendant le séchage.
- Lorsque vous coupez les feuilles après le séchage, laissez quelques centimètres du col rattaché au sommet des bulbes pour réduire l'infection par des organismes pathogènes.
- Conservez dans un endroit frais avec une humidité variant entre 65 à 70 %.4

4 Les recommandations de température varient dans la documentation. Tripathi et Lawande (2019) affirment que les oignons se conservent bien à des températures comprises entre 25 et 30 °C, une fourchette qui peut être atteinte sans équipement de refroidissement dans de nombreux endroits. La perte d'humidité et la prolifération des maladies deviennent problématiques à des

taux d'humidité inférieurs à 65 % et supérieurs à 75 %, respectivement.

Les oignons produisent des graines après deux saisons de croissance. Les plantes forment des bulbes pendant la première saison et des fleurs pendant la seconde (Rashid et Singh, 2000). Les oignons ont besoin de basses températures (10-15 °C) pour fleurir. Ainsi, la culture d'oignons pour la multiplication des semences est un défi dans les tropiques, mais elle peut être réalisée dans des endroits en haute altitude qui répondent aux exigences de température. La publication de Rashid et Singh (2000) présente les détails d'une méthode de production de semences d'oignons depuis les bulbes jusqu'aux graines ; elle implique la conservation des bulbes à 12°C pour répondre aux exigences de basse température.

Les agents de développement peuvent demander un paquet d'essai gratuit de semences "Awahia". Consultez le site ECHOcommunity.org pour savoir comment obtenir des semences auprès de la banque mondiale de semences de ECHO.

Citer comme:

Motis, T. 2022. *Allium cepa* 'Awahia': Une option d'oignon des jours courts. *Notes de développement de ECHO* no. 156.

Références

Hamasaki, R., H. Valenzuela, et R. Shimabuku. 1999. *Bulb onion production in Hawaii* [*Production de bulbes d'oignons à Hawaii*]. College of Tropical Agriculture and Human Resources.

Ko, S., W. Chang, J. Wang, S. Cherng, et S. Shanmugasundaram. 2002. Storage variability among short-day onion cultivars under high temperature and high relative humidity, and its relationship with disease incidence and bulb characteristics [Variabilité de conservation parmi les cultivars d'oignons de jours courts sous une haute température et une humidité relative élevée, et sa relation avec l'incidence des maladies et les caractéristiques du bulbe].. *Journal of American Society for Horticultural Science* 127(5):848-854.

Rashid, M.A. et D.P. Singh. 2000. A manual on vegetable seed production in Bangladesh [Un manuel sur la production de semences de légumes au Bangladesh]. Projet AVRDC-USAID-Bangladesh, Centre de recherche en horticulture, Institut de recherche agricole du Bangladesh.

Tripathi, P. and K.E. Lawande. 2019. Onion storage in tropical region – a review [La conservation des oignons dans la région tropicale – Revue]. *Current horticulture*. 7(2):15-27.

Wu, S., F. Ning, X. Wu, et W. Wang. 2016. Proteomic characterization of differential abundant proteins accumulated between lower and upper epidermises of fleshy scales in onion (*Allium cepa* L.) [Caractérisation protéomique des

protéines abondantes différentielles accumulées entre les épidermes inférieures et supérieures des écailles charnues de l'oignon]. *Physical Review* 47:777-780.

© 2022 ECHO Inc. http://edn.link/7nf7rt