



# L'OIGNON

Nom  
botanique

*Allium cepa*

Famille :  
Liliacées



Origine :  
*Asie Centrale*



Famille :  
*Liliacées*

# L'ECHALOTE

Nom  
botanique

*Allium*  
*Ascalonicum*



Origine :  
*Asie Centrale*

## EXPOSITION : Plein Soleil

**Plantation :** La meilleure période pour planter ces 2 légumes bulbes est à partir de la fin février quelque soit la région.

**Sol :** La terre doit être parfaitement drainée, tout excès d'humidité entraîne la pourriture du bulbe et surtout, ne doit pas avoir reçu de fumure ou d'amendement il y a peu

**Conservation :** A l'abri de l'humidité, dans un local frais et aéré.

## CONSEILS de culture :

**Plantation :** Enfoncez les bulbes pointe vers le haut et recouvrez d'une fine couche de terre (pas plus d'1 cm). [Les oignons](#) sont installées tous les 15 cm, en rangs distants de 25 à 30 cm. [Les échalotes](#) seront placées tous les 20 cm, en laissant la pointe affleurer. rangs espacés de 30 cm.

**Entretien :** Les cultures d'oignons ou d'échalotes doivent être maintenues propres : binez entre les rangs pour supprimer les mauvaises herbes et aérez la terre. Inutile d'arroser et de pailler. L'arrosage n'est à envisager que par temps très sec, effectuez un seul arrosage au moment de la formation des bulbes et seulement si la récolte n'est pas prévue dans les 3-4 semaines.

**Récolte :** Arracher [Les oignons](#) : lorsque le feuillage a bien séché et ressuyez durant quelques jours au soleil. Récolter [Les échalotes](#) quand les deux tiers des feuilles sont sèches, entre juillet et août,

*L'oignon provient sans doute d'une espèce sauvage d'Asie centrale<sup>12,13</sup>. Sa domestication remonte à plusieurs milliers d'années ; elle aurait eu lieu dans la région du Baloutchistan, ou de façon plus large de la Palestine à l'Inde L'oignon est connu dès l'Antiquité. En Mésopotamie il figure dans les plus anciennes recettes de cuisine qui soient parvenues à l'époque contemporaine Leurs propriétés et leurs saveurs les ont rendus incontournables en cuisine et pour le bien être.*

### Voisinage propice - Plantes compagnes :

Betterave, carotte, camomille, concombre, aneth, poireau, piment et poivron, pomme de terre, rose, épinard, courge, fraise, sarriette, tomate.

### Voisinage néfaste - Plantes incompatibles :

Asperge, haricot, pois, sauge