

Vive l'oignon nouveau !

Après des flashes concernant le houx et le muguet, vous trouvez ci-joint –comme déjà annoncé- une information plus générale sur une autre plante.

Les oignons nouveaux sont ces oignons que l'on consomme dès avril-mai. Un vrai régal parmi les légumes frais récoltés à la sortie de l'hiver. Pas besoin d'attendre que le bulbe ait bien grossi, on croque aussi les feuilles vertes. Vous les connaissez : ils sont vendus bien frais en bottes de 6 ou 7. Accompagnant délicieusement les crudités dès les premiers beaux jours, ils sont savoureux crus avec une salade verte ou de pommes de terre, voire même avec seulement une tartine beurrée. Cuits ils participent à une jardinière de légumes tendres et goûtus : petits pois, jeunes carottes, navets nouveaux,... Parmi les plus connus des oignons de printemps "l'oignon blanc de Paris" est une variété à bulbe plat, résistante au froid.

Les oignons nouveaux se sèment de la deuxième quinzaine d'août à mi-septembre et se repiquent à 3 ou 4 feuilles en octobre, en lignes distantes de 25 cm, à une dizaine de cm d'intervalle sur le rang, en sol léger, non fumé récemment. Veillez aussi à la rotation des cultures : ils font partie des amaryllidacées comme ails, échalotes et poireaux qui ne doivent pas se retrouver au même endroit du jardin avant 3 ans.

Vous n'avez pas semé ? Ne pleurez pas sur les oignons, c'est un oubli réparable : tenter un semis fin décembre sous serre ou achetez sur les marchés, fin février-mars, des plants à repiquer proposés en bottes de 50 unités. Sinon, à cette même période, plantez des petits bulbes d'oignons blancs vendus au poids ou en sachets et n'hésitez pas à les cueillir avant maturité et à les consommer de suite.

Je sème aussi des oignons "Rouge de Florence" en août et les repique de même : leur bulbe est allongé, ils sont doux et savoureux ! Attention : comme les oignons blancs ils se conservent peu. Récoltés début juillet, les tiges vertes ont alors séché et les bulbes sont à consommer avant octobre pour ceux que vous n'aurez pas encore dégustés.

L'oignon a une croissance très lente pendant les premières périodes qui suivent le repiquage, et les herbes indésirables doivent être éliminées dès leur sortie car elles le concurrencent gravement. Biner régulièrement.

En région froide ou simplement si vous décidez de les semer de février à avril, vous les éclaircirez rapidement à 10cm d'intervalle sur le rang, sans repiquage et les récolterez de juillet à septembre.

Autres variétés :

- Très hâtif de Vaugirard
- Très hâtif de la reine
- Oignon rouge pâle de Niort pour des rondelles colorées sur les salades
- Extra-hâtif de Barletta en semis de printemps pour de petits oignons à confire au vinaigre, avec ou sans cornichons.

Josette Marmoret

