



jardins du nord



L'oignon rocambole: plantation, culture et récolte



L'oignon de Catawissa ou oignon rocambole, un oignon perpétuel

Nom latin

Allium cepa Linné - variété *proliferum*

Famille

Alliacées

Type de plante

- **Cycle** : Plante vivace
- **Rusticité** : Plante rustique jusqu'à **-18°C**
- **Feuillage** : Persistant
- **Semis** : Oui
- **Bouture** : non
- **Exposition** : Soleil
- **Sol** : Léger, humifère et ameubli
- **Port** : Tiges érigées
- **Hauteur** : jusqu'à 80 cm

Variétés

- **Oignon perpétuel de Catawissa**
- **Oignon rocambole d'Égypte**, légèrement différent, de couleur cuivrée et de taille inférieure. Les plants sont également moins productifs.

Description

Des petits bulbes, d'environ 3 centimètres de diamètres en haut de tiges herbacées hautes de 80 cm.

Rotation des cultures

L'oignon carambole est un oignon perpétuel. Il peut rester en place de nombreuses années, remplacez les bulbes tous les 5 ans.

Quel sol pour le planter ?

Sol léger, humifère et rendu meuble.

Eviter la fumure fraîche.

Quand planter les bulbilles ?

En place

En **automne septembre – octobre**, ou en fin d'hiver en **février – mars**.

Comment les planter ?

- Travaillez le sol sans le retourner.
- Rendez la terre fine, légère et meuble.
- Incorporez du terreau si besoin.
- Placez les bulbilles d'oignon rocambole à la main, à 2 à 3 cm de profondeur.
- Enfoncez-les légèrement dans la terre et espacez-les de 25 cm.
- Lignes distantes de 40 cm.
- Recouvrez légèrement de terreau.

Récolte et conservation

Bulbes plantés au printemps : récoltez 6 mois plus tard, vers août pour les oignons de conservation.

Bulbes plantés en automne : récoltez 11 mois plus tard, même période.

Les bulbilles se conservent comme les oignons ou les échalotes, une fois coupés, placez-les dans un endroit sec et frais, ils se conservent sans problème jusqu'à la fin de l'hiver.

Les bulbes peuvent également être récoltés, mais ils ne se conservent pas dans le temps, prévoyez de récolter au besoin.

Récolter les jeunes feuilles jusqu'à la floraison sans excès pour assurer la production de bulbilles. Cueillir les bulbilles de juillet à septembre. Rabattre ensuite le feuillage à 5 cm du sol. Les bulbilles secs se conservent au sec et au frais jusqu'à la fin de l'hiver.

Entretien

- **Binez et sarclez** en période chaude.
- **Paillez** en cas de grande sécheresse.
- **Arrosage** en cas de sécheresse, **uniquement sur la terre.**

Bons et mauvais compagnons

- Plantez à proximité de **Carottes, betteraves, Laitues, Tomates, fraises....**
- **Éviter de le planter à proximité de légumineuse (comme pour l'oignon).**

Rotation des cultures

L'oignon rocambole est une plante vivace qui reste en place plusieurs années. Plus cette période est longue, plus il faudra patienter pour la cultiver de nouveau au même endroit.

Maladies de l'oignon de Catawissa

Mildiou : La maladie apparait souvent en cas d'orage.

Pour éviter le développement de la maladie : Traitez préventivement avec de la poudre de lithothamne (disponible en culture Bio), dès la fin de l'épisode orageux.

Variétés

Une controverse de spécialistes existe **concernant l'oignon rocambole et l'oignon de catawissa**, respectivement désignés sous les noms **botaniques d'*Allium cepa* var. *viviparum* et d'*Allium cepa* var. *proliferatum*** : pour certains, ils doivent être distingués, pour d'autres, il s'agit d'une même variété.

Il faut néanmoins savoir qu'il existe de **l'ail rocambole (*Allium sativum* var. *scorodoprasum*)** qui se développe sur le même schéma, et **de l'échalote perpétuelle (*Allium fistulosum*)**.



Bonne culture

Fiche : 🌸 2021 JDN jardins du nord

Pour en parler sur le forum : <https://www.jardins-du-nord.fr/viewtopic.php?f=142&t=11856>

Photo : perso