VOLTZ LANCE DEUX VARIÉTÉS D'OIGNONS JOURS COURTS

Le semencier lance un oignon blanc et un oignon rouge pour une récolte botte en fin d'hiver ou au début du printemps dans le sud de la France. Ces deux variétés peuvent également être consommées en demi-sec ou sec. Elles sont proposées pour une plantation en motte en octobre ou en semis de fin août à mi-septembre.

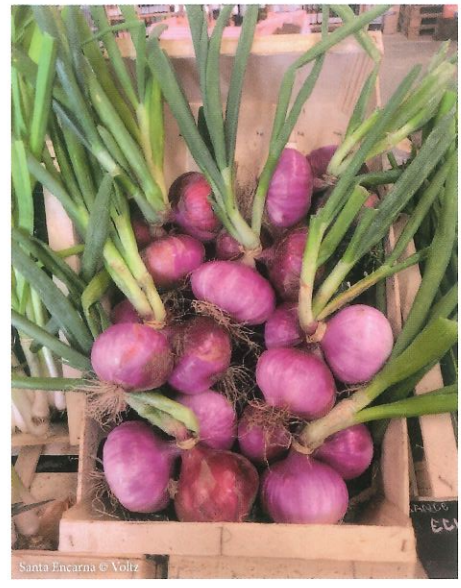
Durant l'été, le semencier Voltz a annoncé compléter sa gamme oignon avec deux nouvelles variétés jours courts très précoces. « Ce sont les oignons avec la bulbaison la plus rapide que nous ayons à la gamme » décrit David Molero, technico-commercial Languedoc-Roussillon.
Le premier, baptisé **Takanishiki**, est un oignon blanc issu d'une génétique japonaise. Il se récolte en botte, mais peut aussi être consommé en sec ou demi-sec. Dans ce cas, il se colore d'une tunique plus foncée. « Même en sec, il reste doux et peut être consommé cru » souligne David Molero.


Takanishiki © Voltz

Le second, dénommé **Santa Encarna** F1, est un oignon rouge hybride pouvant atteindre des calibres moyens de 350 g quand l'itinéraire technique est optimisé. « Plus la culture dure et plus il s'aplatit. C'est une variété qui s'apparente en termes visuels aux oignons de type Toulouge cultivés historiquement dans les Pyrénées, bien que le cycle cultural ne soit pas le même » rapproche le technico-commercial.

DES OIGNONS D'HIVER EN MOTTE

Ces deux variétés sont adaptées à des cultures sous abri ou en plein champ dans le Sud de la France. Voltz les préconise pour une zone au sud de Millau, des Landes à Valence. Ils peuvent supporter des petites gelées matinales. La durée de culture très courte évite le développement de maladies type mildiou.


Santa Encarna © Voltz

Les deux variétés sont disponibles en conventionnel ou en bio avec dérogation.
Les plants en motte se repiquent en octobre et la récolte se déroule de février à avril selon le mode de culture. David Molero préconise une culture sur bâche noire avec une fertilisation optimale pour maximiser la récolte. Les oignons peuvent également être semés du 25 août au 15 septembre. « Ce sont des produits que les producteurs arrivent bien à valoriser car il y a peu d'oignons frais français sur le marché en mars » indique le technico-commercial. Si les deux variétés s'adressent principalement à des producteurs en circuit court, certains maraîchers les dirigent également vers des filières plus longues. ●

OIGNON Mag Service Abonnements : 5 cité Riverin - 75010 PARIS - Tél. : 01 72 36 60 00 - E-mail : abo@oignonmag.fr

☐ Oui, je souhaite m'abonner à OIGNON Mag pour un an, soit six numéros

Nom :.....
Prénom :.....
Société :.....
Nombre d'hectares cultivés :.....
Fonction :.....
Adresse :.....
.....
CP :..... Ville :.....
Pays :.....
Tél. :..... Portable :.....
E-mail :.....

OIGNON Mag
6 numéros par an

☐ France 31 € (1 an)
☐ Étranger 41 € (1 an)

DOMICILIATION BANCAIRE :
SARL AD HOC - 5 cité Riverin
75010 PARIS

ou abonnez-vous sur
www.oignonmag.fr

MODE DE RÈGLEMENT :
- Chèque bancaire ou postal à l'ordre de AD HOC
- Règlement par virement :
CM La Ferté Bernard - RIB : 10278 37330 00010581702 83
Pour les étrangers :
IBAN FR76 1027 8373 3000 0105 8170 283 - BIC : CMCIFR2A