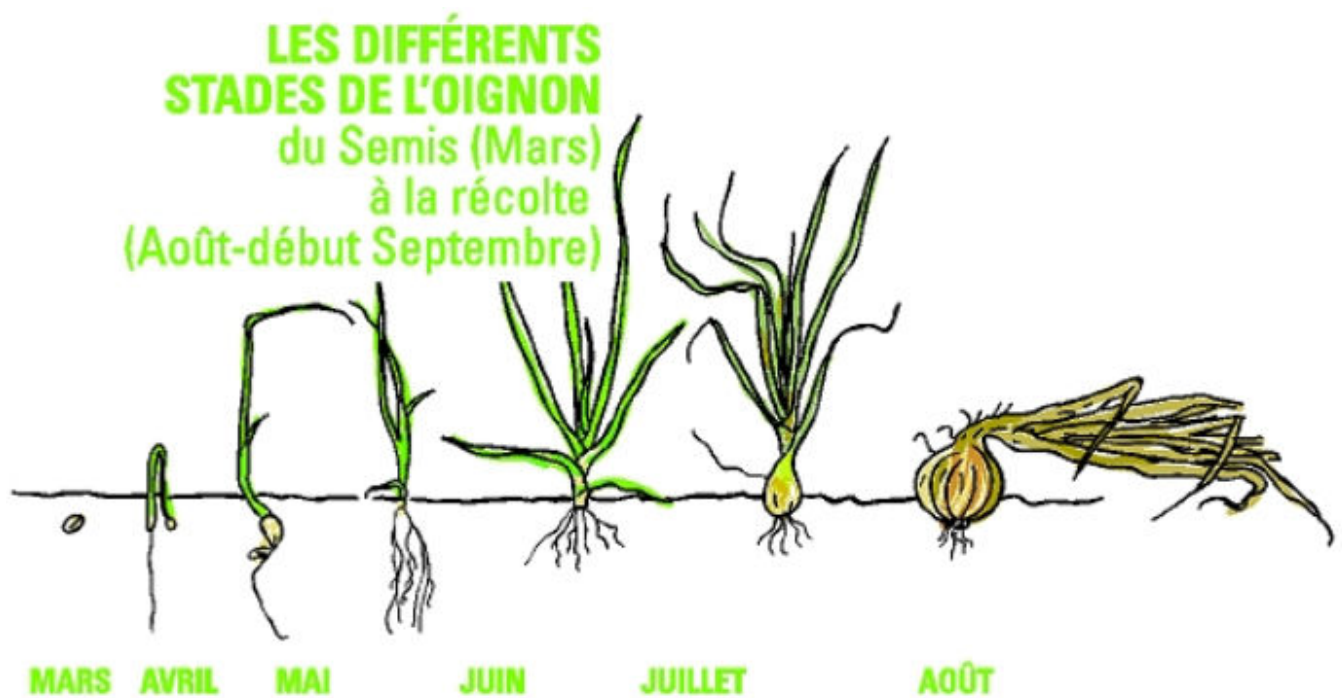


# L'Oignon de Roscoff : tout un savoir-faire !

De la graine au tressage

-sept 2017 -



Syndicat de l'AOP Oignon de Roscoff  
Kergompez – 29250 SAINT POL DE LEON  
Tél. : 02.98.69.38.37

Mail : [aop@oignonderoscoff.fr](mailto:aop@oignonderoscoff.fr) - [www.oignonderoscoff.fr](http://www.oignonderoscoff.fr)

## Présentation de l'Oignon de Roscoff

L'oignon est une plante herbacée bisannuelle de la famille des Amaryllidaceae (anciennement Liliaceae). Son nom latin utilisé en botanique est *Allium cepa*. (*Allium* en celtique : brûlant, et *cepa* nom de la plante chez les romains).

L'histoire retient que la graine de l'Oignon de Roscoff est apparue à Roscoff en 1647. Frère Cyril, un moine capucin est revenu du Portugal avec quelques graines d'oignon, qu'il a semé dans le Couvent des Capucins. Cette culture s'est très bien adaptée aux sols et au climat de Roscoff et de ses environs.

Toutes les opérations de culture et de préparation manuelle sont réalisées dans l'aire géographique de l'appellation. Elles ont pour but d'obtenir un Oignon de Roscoff de qualité, c'est-à-dire conforme aux critères définis dans le cahier des charges de l'Appellation d'Origine Protégée Oignon de Roscoff du 18 août 2013. Le bulbe doit être rond-allongé à rond-aplati, de calibre entre 30 et 80 mm. Il est formé de tuniques externes de couleur rosée à rosé-cuivrée ; les écailles en interne sont blanches à rosées, la bordure est rosée. Sa queue de 5 cm minimum doit être solide pour permettre une bonne conservation. Consommé cru, l'Oignon de Roscoff est croquant, juteux et sucré, avec des arômes fruités prononcés. Cuit il conserve son goût fruité.

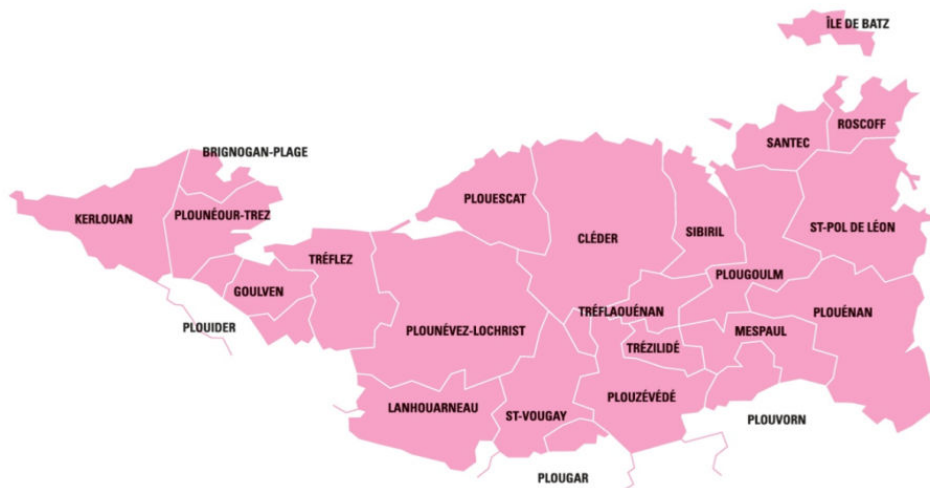


**Syndicat de l'AOP Oignon de Roscoff**  
Kergompez – 29250 SAINT POL DE LEON  
Tél. : 02.98.69.38.37

Mail : [aop@oignonderoscoff.fr](mailto:aop@oignonderoscoff.fr) - [www.oignonderoscoff.fr](http://www.oignonderoscoff.fr)

## La zone géographique :

Une zone géographique a été délimitée pour garantir un produit de qualité : cette zone est parfaitement adaptée du point de vue des sols comme du climat pour la culture de l'Oignon de Roscoff.



## Les sols :

Cette aire géographique comporte 24 communes et fait partie de la zone légumière du Nord Finistère autrefois appelée la ceinture dorée.

Le sol est limoneux à limoneux-sableux riche en oligo-éléments et nutriments Il présente à la fois une bonne rétention en eau tout en étant drainant. Beaucoup de cultures légumières y prospèrent et particulièrement le chou-fleur, l'oignon, l'échalote. La culture de l'Oignon de Roscoff nécessite un pH de la terre supérieur à 6.5.

## Le climat :

L'Oignon de Roscoff se développe bien sous des climats tempérés. L'influence du Gulf Stream et la proximité de la mer adoucit le climat

Pluviométrie : 800 à 900 mm par an.

Ensoleillement : 1750 heures dans la zone légumière.



**Syndicat de l'AOP Oignon de Roscoff**

Kergompez – 29250 SAINT POL DE LEON

Tél. : 02.98.69.38.37

Mail : [aop@oignonderoscoff.fr](mailto:aop@oignonderoscoff.fr) - [www.oignonderoscoff.fr](http://www.oignonderoscoff.fr)

## La mise en culture de l'oignon :

### Choix des parcelles

Chaque parcelle doit respecter les critères suivants pour être identifiée par l'INAO. Ils visent à assurer les conditions pédoclimatiques optimales à la croissance de l'oignon et à prévenir le risque de maladies.

- Paysage ouvert et aéré
- Risque de gel limité
- Situation plutôt haute ou allure plutôt globalement convexe que concave
- Sol sain, meuble, profond, texture limoneuse à sablo-limoneuse.
- Réserve en eau suffisante pour une culture sans recours à l'irrigation (sauf dérogation suite événement climatique exceptionnel), drainage naturel efficace
- pH > 6.5

Il doit y avoir une rotation des cultures tous les 3 ans minimum.



### Choix des semences :

Variétés population Keravel ou Jack

Semences produites par l'agriculteur (semence fermière)  
ou par un producteur de graines certifiées.

Les semences sont produites en plein champ ou sous tunnel.



**Syndicat de l'AOP Oignon de Roscoff**  
Kergompez – 29250 SAINT POL DE LEON  
Tél. : 02.98.69.38.37

Mail : [aop@oignonderoscoff.fr](mailto:aop@oignonderoscoff.fr) - [www.oignonderoscoff.fr](http://www.oignonderoscoff.fr)

## Mise en place de la culture

Les oignons sont généralement cultivés en en planche (bande de terre d'1,40 mètre de large à 2 m environ).

### *Traditionnellement : le repiquage*

Traditionnellement les oignons étaient semés à l'automne (septembre) pour être repiqués à la main au printemps (fin mars – début avril) la récolte ayant lieu la deuxième quinzaine de juillet. Les producteurs distinguaient les « oignons d'hiver » semés en automne, repiqués au printemps des oignons d'été semés après Noël et repiqués en avril-mai. Ces oignons d'été étaient plus tardifs, de moindre rendement mais souvent de meilleure conservation.

Aujourd'hui il existe 3 techniques de mise en culture : le semis direct, la plantation de mini-mottes et la plantation de bulbillles.



### *Le semis direct*

Dans les années 1970, les producteurs se sont intéressés à la technique du semis direct au printemps, moins contraignante en main d'œuvre, tout autant satisfaisante d'un point de vue qualitatif mais plus tardive avec une maturité décalée de 15 à 20 jours. Le semis est réalisé courant mars pour une récolte en deuxième quinzaine d'août. Le semis direct représente un peu plus de 50% des surfaces d'oignons de Roscoff



Syndicat de l'AOP Oignon de Roscoff  
Kergompez – 29250 SAINT POL DE LEON  
Tél. : 02.98.69.38.37

Mail : [aop@oignonderoscoff.fr](mailto:aop@oignonderoscoff.fr) - [www.oignonderoscoff.fr](http://www.oignonderoscoff.fr)

## ***Les mottes***



Inspiré de la technique du repiquage, la culture d'oignon en mini-motte (ou carré de tourbe) s'est développée dans la région à partir des années 1980. Le semis est réalisé sous abri dès le mois de janvier.



La plantation en motte a lieu début avril alors que l'oignon est au stade deux/trois feuilles. La plantation est manuelle ou mécanisée, sur terre nue ou sur paillage plastique. La récolte a lieu entre le 20 juillet et la mi-août selon la date de plantation.



Ainsi les producteurs retrouvent la précocité de l'oignon repiqué avec une plus grande facilité de plantation manuelle ou mécanisée. Environ 40% des surfaces d'Oignon de Roscoff sont plantées en mottes.

## ***Les bulbilles***



Les bulbilles sont issues de semis très denses l'année avant la plantation (méthode de culture des oignons de Mulhouse avec les variétés d'Oignons de Roscoff). Leur récolte est généralement assez précoce (fin juillet mi-août). Les bulbilles représentent environ 10% des surfaces d'Oignon de Roscoff.

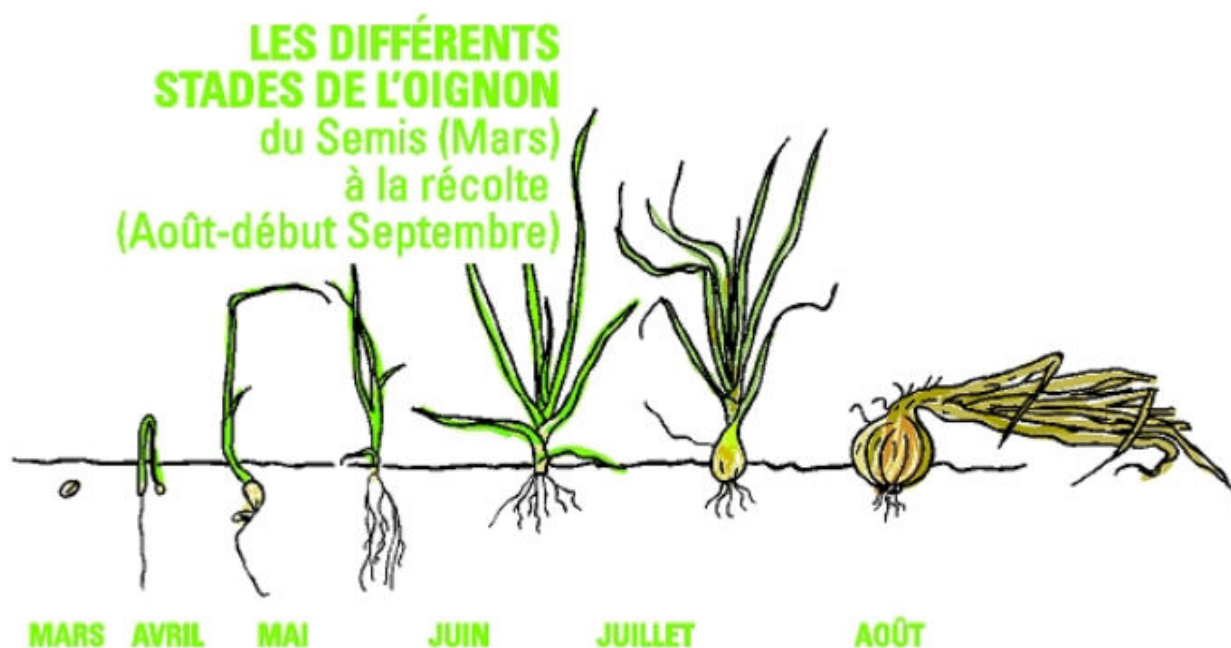


**Syndicat de l'AOP Oignon de Roscoff**  
Kergompez – 29250 SAINT POL DE LEON  
Tél. : 02.98.69.38.37

Mail : [aop@oignonderoscoff.fr](mailto:aop@oignonderoscoff.fr) - [www.oignonderoscoff.fr](http://www.oignonderoscoff.fr)

## Développement et entretien de la culture

### Les stades de développement :



- 1) Graine dans le sol (mars).
- 2) Germination : levée lente, 15 à 20 jours (avril).
- 3-5) Développement des feuilles (mai juin).
- 6) Formation du bulbe (juillet).
- 6) Epaississement du bulbe, la tunique commence à se former (juillet-août).
- 7) Maturité et récolte :
  - (août) Plante couchée, le bulbe a presque atteint sa taille définitive, les feuilles se couchent et dessèchent. C'est le stade de la tombaison auquel les producteurs « soulèvent » les oignons : une lame passe couper les racines des oignons avant que les feuilles ne soient totalement sèches.
  - (août-septembre) Au moment du ramassage, le bulbe est complètement fermé, la tunique est terminée et les feuilles sont sèches.
- 8) La maturité complète du bulbe, stade où les feuilles et le collet sont totalement secs, ne sera atteinte que suite au séchage (en silo ou en palox).



Syndicat de l'AOP Oignon de Roscoff  
Kergompez – 29250 SAINT POL DE LEON  
Tél. : 02.98.69.38.37

Mail : [aop@oignonderoscoff.fr](mailto:aop@oignonderoscoff.fr) - [www.oignonderoscoff.fr](http://www.oignonderoscoff.fr)

## Entretien de la culture :



### Fertilisation :

L'oignon de Roscoff a des besoins modérés en azote. L'apport de lisier est strictement interdit par le cahier des charges de l'AOP car il ne correspond pas aux besoins en fertilisation raisonné de l'Oignon. Les apports sont prévus si besoin, en fonction de la culture précédente et/ou des résultats d'analyse des reliquats d'azote dans le sol.

Les apports de phosphore et de potasse sont réalisés uniquement en cas de besoin en fonction des analyses de sol.

L'irrigation est interdite, sauf dérogation de l'INAO pour des motifs sanitaires et/ou sécheresse.



**Syndicat de l'AOP Oignon de Roscoff**  
Kergompez – 29250 SAINT POL DE LEON  
Tél. : 02.98.69.38.37

Mail : [aop@oignonderoscoff.fr](mailto:aop@oignonderoscoff.fr) - [www.oignonderoscoff.fr](http://www.oignonderoscoff.fr)



Lutte contre l'enherbement : La croissance de l'oignon étant lente, il est important de limiter le développement des mauvaises herbes qui peuvent faire concurrence aux oignons pour la lumière, l'eau et les éléments minéraux et qui peuvent également favoriser la propagation des maladies en limitant la circulation de l'air. Les producteurs utilisent différentes techniques de lutte en fonction de la situation de chaque parcelle : le paillage plastique, le binage, le désherbage manuel ou chimique...



#### Les principales maladies:

- Le mildiou (*Peronospora destructor*) est un champignon qui peut causer des dégâts importants en cours de culture et impacter les rendements au champ.
- La pourriture blanche (*Sclerotium cepivorum*) peut s'installer dans certaines parcelles.
- Le *Botrytis allii* peut causer des pertes importantes en conservation.

La lutte préventive est primordiale (choix des parcelles et de la technique de mise en culture, rotations, choix des cultures précédentes, ...). En cours de culture, l'observation fréquente et rigoureuse de la culture permet d'intervenir très tôt : épuration (=retrait des bulbes malades) ou traitements à faibles doses. Après la récolte, contre le *Botrytis allii*, la thermothérapie (chauffage des oignons à 30°C ou plus pendant quelques jours en début de stockage) est une assurance contre les pertes en conservation des lots à risques car elle permet de stopper la maladie et de cicatriser les symptômes.



**Syndicat de l'AOP Oignon de Roscoff**  
Kergompez – 29250 SAINT POL DE LEON  
Tél. : 02.98.69.38.37

Mail : [aop@oignonderoscoff.fr](mailto:aop@oignonderoscoff.fr) - [www.oignonderoscoff.fr](http://www.oignonderoscoff.fr)

### **La récolte :**

La récolte se déroule en deux temps : le soulèvement puis le ramassage.

### ***Le Soulèvement :***

La maturité de l'oignon est atteinte quand les feuilles se couchent sur le sol (stade tombaison).



Les oignons sont soulevés à partir de juillet et jusqu'au 25 août quand l'oignon est mûr et que les feuilles sont encore vertes (stade vert à 2/3 sec : il doit rester au minimum 2 feuilles vertes sur 6 sur l'oignon).



Le soulèvement consiste à passer une lame qui coupe les racines des oignons.

L'objectif de cette étape incontournable est d'empêcher l'absorption d'eau par les racines : en effet, les feuilles étant couchées, elles auront du mal à l'évacuer. Le soulèvement permet une meilleure conservation de l'oignon qui reste bien ferme et il évite également la dilution des arômes.



**Syndicat de l'AOP Oignon de Roscoff**  
Kergompez – 29250 SAINT POL DE LEON  
Tél. : 02.98.69.38.37

Mail : [aop@oignonderoscoff.fr](mailto:aop@oignonderoscoff.fr) - [www.oignonderoscoff.fr](http://www.oignonderoscoff.fr)

## **Le ramassage :**



Après quelques jours de séchage au champ l'Oignon de Roscoff est ramassé, souvent manuellement et car il est très sensible aux chocs. Le ramassage mécanique est possible moyennant certaines précautions : andainage juste avant la récolte (= regroupement des oignons au centre de la planche de culture), limitation des chocs (1 mètre de chute maximum, tapis de caoutchouc pour amortir les chocs...)



**Syndicat de l'AOP Oignon de Roscoff**  
Kergompez – 29250 SAINT POL DE LEON  
Tél. : 02.98.69.38.37

Mail : [aop@oignonderoscoff.fr](mailto:aop@oignonderoscoff.fr) - [www.oignonderoscoff.fr](http://www.oignonderoscoff.fr)

## Séchage et stockage

Le stockage le plus courant a lieu en palox à l'extérieur : les caisses sont alignées face aux vents dominants et protégées de la pluie pour que les oignons sèchent.



Le stockage en silo ventilé ou en palox ventilé à l'intérieur permet de maîtriser les opérations de séchage et de ventilation en cours d'hiver.



Certains lots d'oignons peuvent également être stockés au frigo pour prolonger la période de conditionnement jusqu'à fin avril, date limite prévue au cahier des charges. Le froid bloque en effet l'élongation du germe.



**Syndicat de l'AOP Oignon de Roscoff**  
Kergompez – 29250 SAINT POL DE LEON  
Tél. : 02.98.69.38.37

Mail : [aop@oignonderoscoff.fr](mailto:aop@oignonderoscoff.fr) - [www.oignonderoscoff.fr](http://www.oignonderoscoff.fr)

## La préparation manuelle et le conditionnement

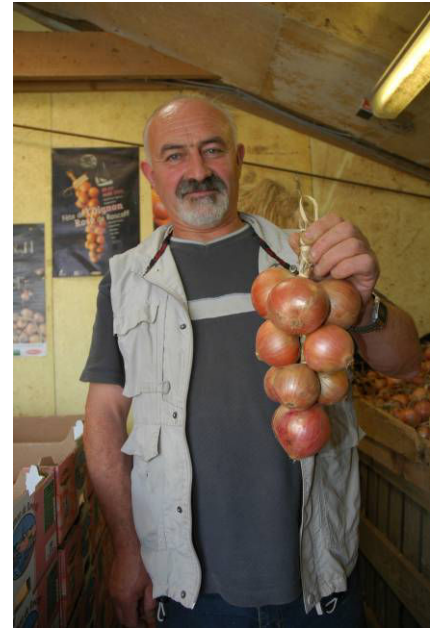


Avant d'être commercialisé, l'Oignon de Roscoff doit être bien sec et un passage dans les mains de chaque bulbe est obligatoire. Celui-ci permet de détecter le moindre défaut.

La préparation manuelle consiste en un tressage ou un ébarbage (enlèvement des racines). La queue doit mesurer au minimum 5 centimètres pour assurer une bonne conservation (limiter l'entrée d'air et donc l'oxygénation du germe).

Il y a 3 types de conditionnement :

- La tresse (ou grappe), qui représente la majorité des volumes
- Le filet (6 kg maximum)
- Le stické (vente à l'unité)



Photos :

Chambres d'Agriculture de Bretagne – antenne de Saint Pol de Léon

Syndicat de l'AOP Oignon de Roscoff

Maison des Johnnies et de l'Oignon de Roscoff

Organisation Bretonne de Sélection

Textes : maison des Johnnies et de l'Oignon de Roscoff, syndicat de l'AOP Oignon de Roscoff



**Syndicat de l'AOP Oignon de Roscoff**  
Kergompez – 29250 SAINT POL DE LEON  
Tél. : 02.98.69.38.37

Mail : [aop@oignonderoscoff.fr](mailto:aop@oignonderoscoff.fr) - [www.oignonderoscoff.fr](http://www.oignonderoscoff.fr)