

Oignon

à botteler Parade - Bio



Famille : Alliacées

Nom latin : *Allium fistulosum*

Cette variété porte très bien son nom, car les oignons produits sont d'une uniformité exceptionnelle et se tiennent droits comme des soldats sans qu'une seule feuille ne plie. Vigoureux, ils forment des rangs impeccables de 20-30 cm de haut. Parce que les plants ne produisent pas ou peu de bulbes, les bouquets de feuilles vert foncé se nettoient très facilement. Aussi, en plus d'être beaux, ils possèdent ce bon goût d'oignon doux qui convient à tous les plats.

Aussi appelé oignons verts ou échalotes, les oignons à botteler arrivent à maturité les premiers. Ils se conservent au froid quelques semaines seulement.

Jardinons

Semis

Germination :	Demande une expérience utile
Profondeur :	1 cm
Température :	21° - 27° C
Temps de germination :	5 - 12 jours
Type de semis :	Semis à l'intérieur
Technique de semis :	En poquet

Culture

Culture :	Facile à cultiver
Température de culture :	5° - 14° C
Transplantation :	Facile
Distance entre les plants :	10 cm
Distance entre les rangs :	25 cm
Temps de maturation :	70 jours
Luminosité :	Plante de soleil

Suite

à botteeler Parade - Bio

Permaculture

Zone de rusticité :	3B
Luminosité :	Plante de Soleil
pH du sol :	pH peu acide
Texture du sol :	Sol meuble (limoneux)
Humidité du sol :	Sol frais et bien drainé
Fertilité du Sol :	Plante exigeante en compost à dominance bactérienne

Plante bon voisinage

Bette, betterave, carotte, concombre, cornichon, fraisier, laitue

Plante mauvais voisinage

Ail, asperge, brocoli, chou, chou Bruxelles, chou-fleur, ciboulette, fève, haricot, oignon, piment, pois, poivron, pomme de terre, tomate

Conseil horticole

Culture : L'ajout d'engrais au début et lorsque les bulbes commencent à prendre du volume est recommandé.

Récolte : Arracher le plant au complet après 5 à 6 semaines pour récolter le bulbe au même moment.