



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 guelgues semaines seulement.

### **Jardinons**

## <u>Semís</u>

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

### <u>Culture</u>

Culture: Facile à cultiver

5° - 14° C Température de culture :

Transplantation: Facile Distance entre les plants : 10 cm Distance entre les rangs: 25 cm

Temps de maturation : 70 jours

Luminosité: Plante de soleil

# Suite



### 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.