



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 sans qu'une seule feuille se 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. Cette variété possède un bon goût d'oignon doux qui convient à tous les plats.

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

Conseils horticoles Culture

Planter en plein soleil en espaçant les plants. Fertiliser avec du compost ou de l'engrais. Récolter lorsque les tiges se fanent et se couchent. Arroser régulièrement.

Récolte

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



Bon voisinage

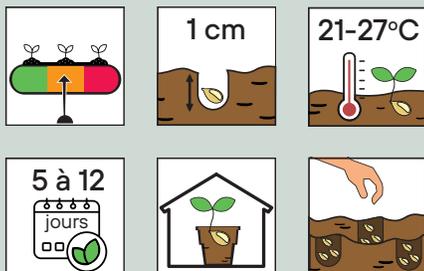
- Bette à cardé
- Betterave
- Carotte
- Camomille
- Chou
- Céleri
- Cerise de terre
- Chou rave
- Endive
- Fenouil
- Fraisier
- Laitue
- Mâche
- Panais
- Piment fort
- Poivron
- Pomme de terre
- Radis
- Sarriette



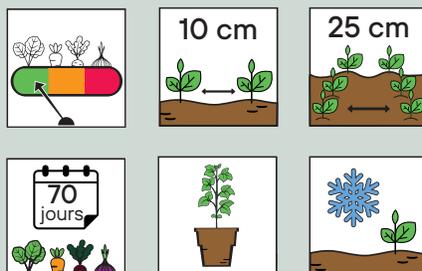
Mauvais voisinage

- Asperge
- Ciboulette
- Haricot
- Pois
- Navet
- Sauge
- Soya
- Tomate

Semis



Culture



Permaculture

