

BONNES PRATIQUES AGRICOLES DANS LA CULTURE D'OIGNON IRRIGUÉ DANS LE NORD DE LA CÔTE D'IVOIRE



Choix du site de la culture

- Choisir une parcelle à sol apte à la culture céréalière (maïs, sorgho, riz pluvial) avec une clôture et un accès à l'eau pendant tout le cycle.
- Clôturer le site (recommandation de planter des haies vives sur des sites permanents où l'entretien de la haie est assuré).
- Faire une rotation de culture pour réduire l'incidence de maladies.



Q1 : Que voyez-vous sur cette image ?

R1 : On voit :

Une parcelle au bord d'un point d'eau

Autour, on voit une haie vive (des arbustes et des arbres)

Un puits et un cours d'eau (les retenues d'eau et les barrages sont également de bonnes sources d'eau)

Q2 : Pourquoi choisir une parcelle proche d'un point d'eau ?

R2 : Pour faciliter l'arrosage et ne pas être en manque d'eau en fin de cycle

Q3 : Quel type de sol est bon pour l'oignon ?

R3 : L'oignon se cultive sur une gamme variée de sol mais les sols ni trop sableux ni trop argileux (les sols limono-sablonneux) sont à préférer

(Le sol doit être finement travaillé en surface, les grosses mottes doivent être cassées et la parcelle bien nivelée.)

Q4 : Pourquoi faut-il que la parcelle soit clôturée ?

R4 : Pour empêcher les animaux de s'y introduire et de faire des dégâts.



Préparation de la pépinière I

- Faire la pépinière pas trop loin du champ sur des planches à dimensions standards (largeur 1,0 m à 1,40 m, longueur maximale 10 m ; 5 m² de pépinière permettent de repiquer 100 m² en plein champ).
- Utiliser de la fumure organique.
- Faire des planches surélevées dont les dimensions permettent de travailler tout autour de la planche sans piétiner l'intérieur.



Q1 : Que voyez-vous sur cette image ?

R1 : On voit :

(à gauche) «Fanta» est en train d'épandre de la fumure organique bien décomposée. Il est bon de mettre 2 à 3 kg/m².

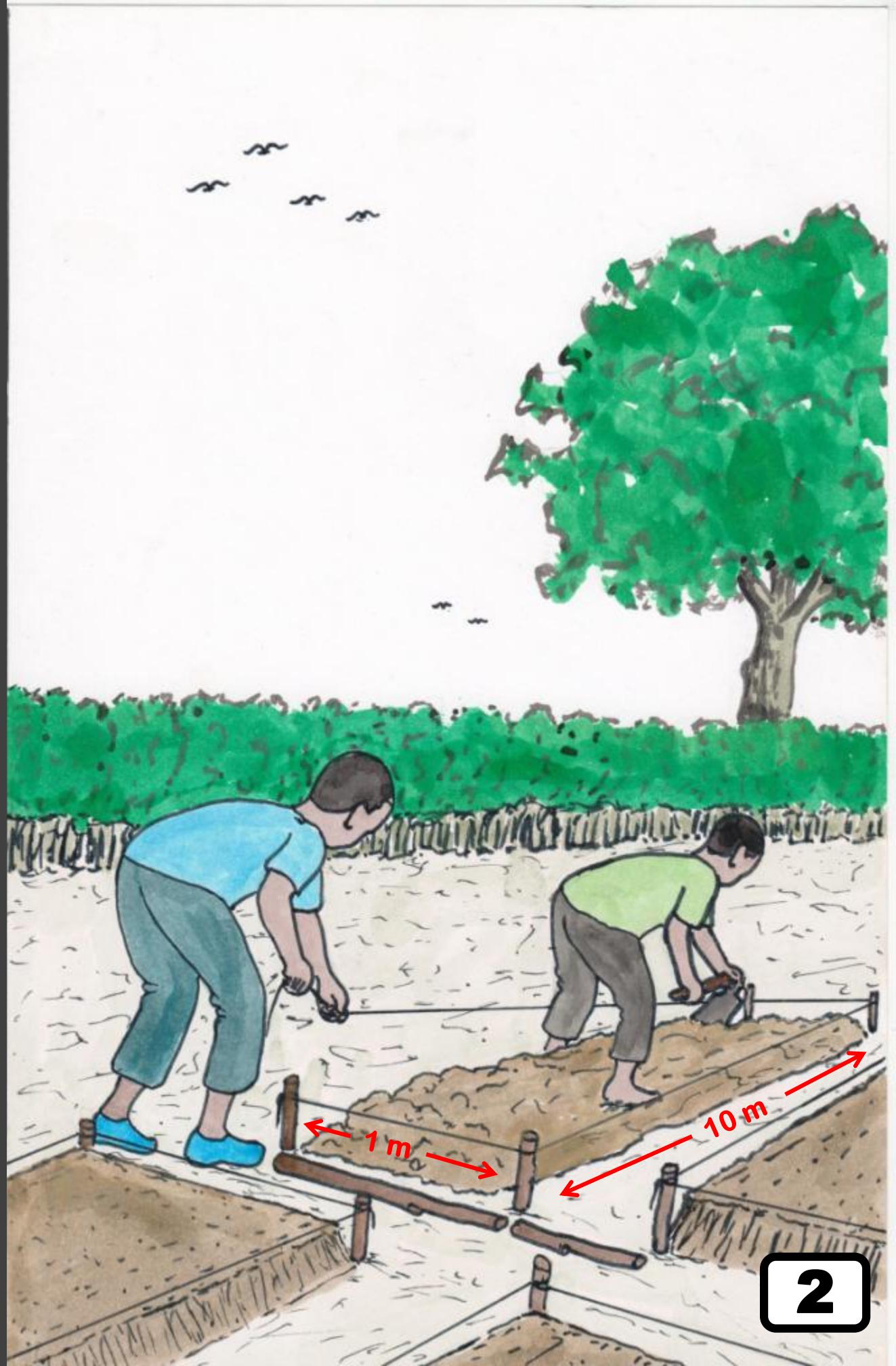
(à droite) D'autres producteurs sont en train de confectionner des planches pour la pépinière

Q2 : Comment sont les planches qu'ils confectionnent ?

R2 : Les planches en pépinière sont surélevées, uniformes et pas trop grandes

Q3 : Pourquoi faire des planches surélevées en pépinière ?

R3 : Lors de la mise en place de la pépinière en septembre ou octobre, de fortes pluies peuvent endommager les jeunes plants : il est plus sûr de faire le semis sur des planches surélevées pour bien drainer le sol



Préparation de la pépinière II

- Désinfecter les planches par stérilisation thermique à l'eau bouillante pour lutter contre les fontes de semis.



Q1 : Que voyez-vous sur cette image ?

R1 : On voit :

(à gauche) Fanta en train de pendre de l'eau bouillante de la marmite et la mettre dans un arrosoir

(à droite) Fanta en train d'arroser une planche avec l'eau bouillante et l'autre est recouverte avec une bâche noire.

Q2 : Pourquoi recouvre-t-elle la planche après l'avoir arrosée ?

R2 : Pour conserver la chaleur qui détruit les champignons dans le sol qui causent la mortalité des jeunes plants à la levée (fonte de semis).

Q3 : Pendant combien de temps la planche reste couverte ?

R3 : La planche doit rester couverte pendant 1 à 2 jours.

Q4 : Quand est-ce que le semis est possible ?

R4 : Le semis est possible le lendemain après l'enlèvement de la bâche.



Mise en place de la pépinière

- Choisir une variété adaptée à la saison et respecter le calendrier de mise en place ; acheter seulement les semences de qualité, chez un distributeur agréé.
- Faire un semis en ligne.
- Faire le paillage pour protéger le semis contre l'assèchement et faire une ombrière pour protéger les jeunes plants contre de violentes pluies.
- Arroser convenablement (c'est-à-dire maîtriser l'humidité en pépinière).



Q1 : Que voyez-vous sur cette image ?

R1 : On voit :

(à gauche) « Fanta » en train de faire le semis en ligne

(à droite) « Fanta » en train de mettre le paillis sur la planche

Q2 : Quelle semence (variété) est utilisée et où ont-elles eu la semence ?

R2 : Une variété adaptée à la saison sèche achetée auprès d'un vendeur agréé.

Q3 : Pourquoi font-elles le semis grain par grain en ligne ?

R2 : Pour permettre une utilisation rationnelle des semences et permettre aux plants de bien se développer.

(Le semis se fait en lignes espacées de 10 cm à raison d'une graine tous les demi-centimètres, soit 200 graines au mètre)

Q4 : Pourquoi faire le paillage et l'ombrière ?

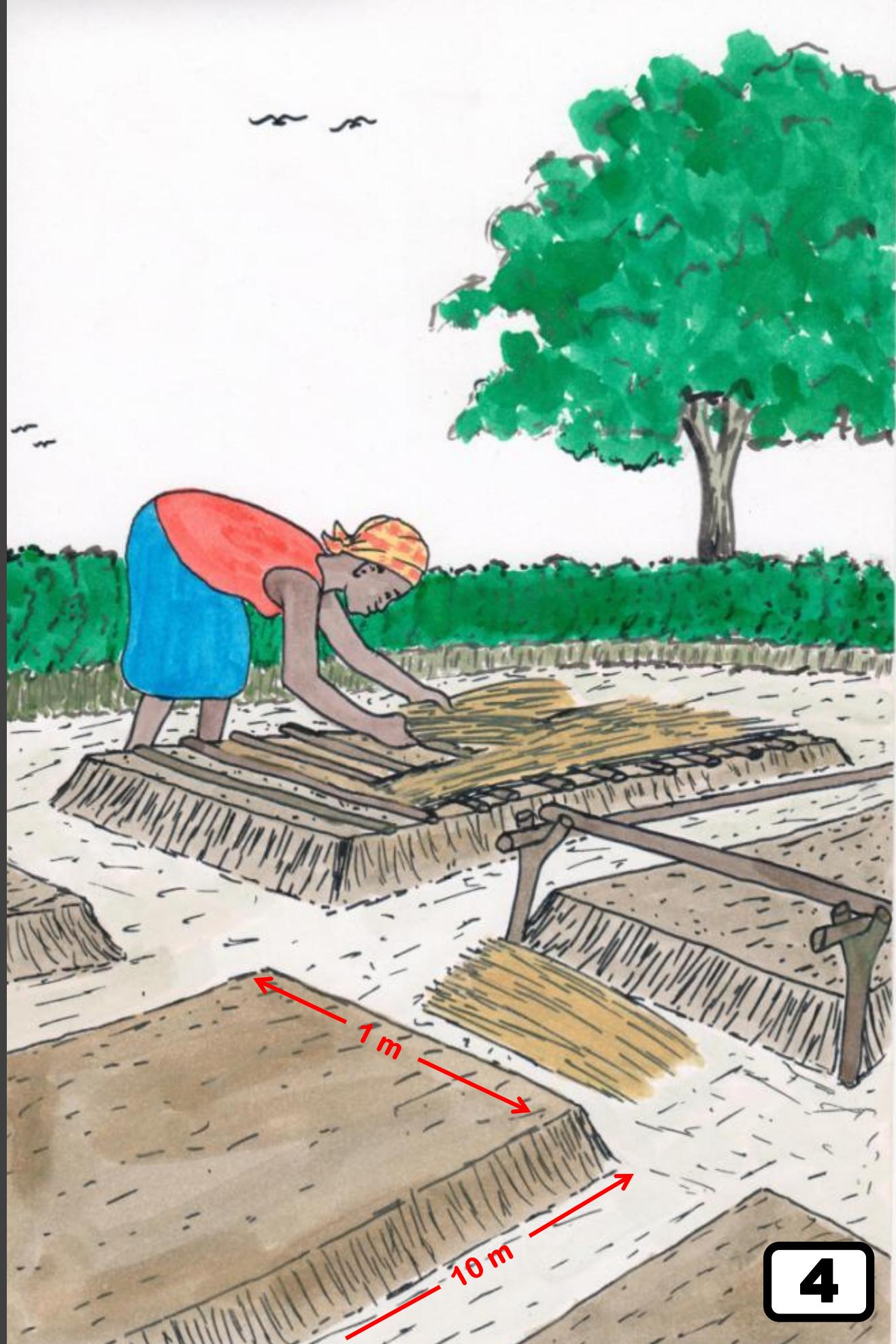
R3 : le paillage pour protéger le semis contre l'assèchement et l'ombrière pour protéger les jeunes plants contre les pluies violentes.

Q5 : En quelle période devrait-on semer ?

R4:

Période	Jan	Fév	Mars	Avril	Mai	Juin	Juil	Aout	Sept	Oct	Nov	Dec
Contresaison												

Il est conseillé de semer en septembre/octobre (pour éviter un manque d'eau en fin de cycle), mais les semis sont possibles jusqu'à mi-novembre.



Préparation du terrain et confection des planches en plein champ

- Après le nettoyage manuel de la parcelle, faire un labour de 15-30 cm de profondeur après avoir apporté de la fumure organique.
- Confectionner des planches creuses à taille standard.



Q1 : Que voyez-vous sur cette image ?

R1 : On voit :

(à gauche) «Fanta» en train d'épandre de la fumure organique et d'autres labourer la parcelle

(à droite) des planches creuses de taille uniforme

Q2 : Pourquoi «Fanta» épand de la fumure organique ?

R2 : Pour enrichir le sol plus durablement que l'engrais chimique utilisé seul et pour améliorer la conservation des oignons après la récolte

Q3: Comment et quelle quantité de fumure organique faut-il appliquer?

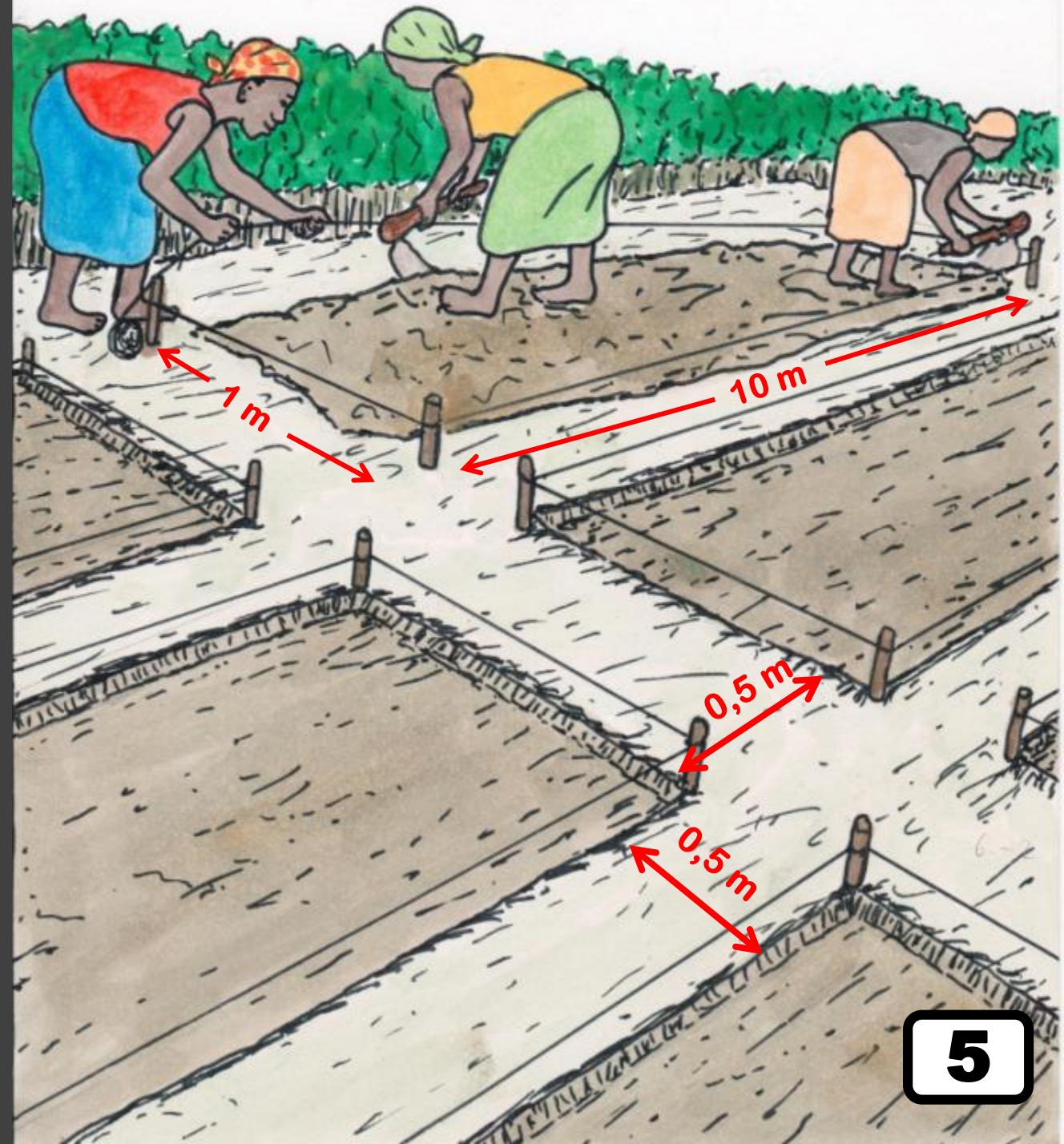
R3: Il faut estimer le nombre de planches de 10m² qui pourront être confectionner sur la parcelle. Juste avant de procéder au labour de la parcelle, il faut appliquer la quantité de 20 à 30kg par planche estimée

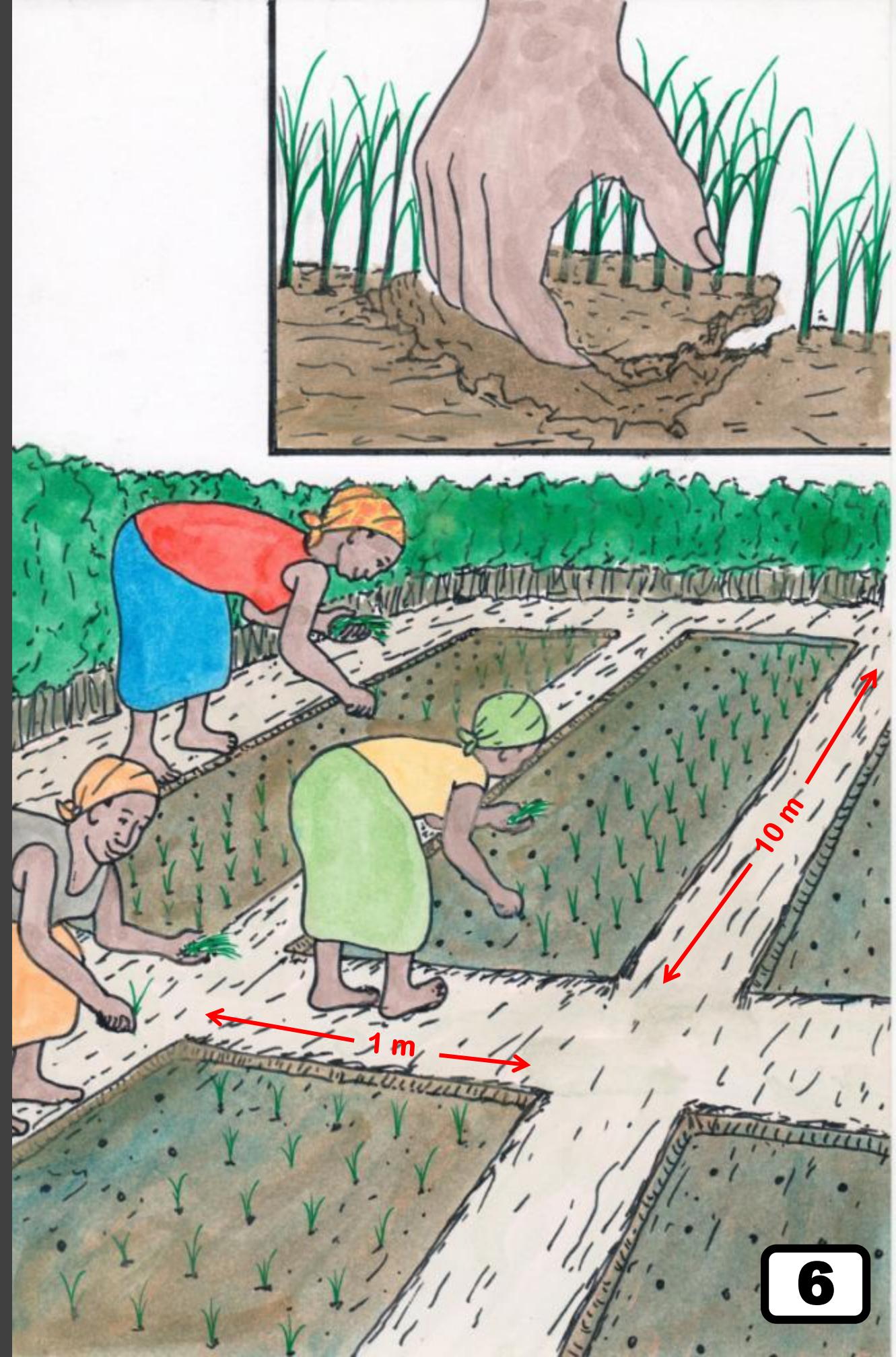
Q4 : Pourquoi faire un labour ?

R4 : Pour rendre le sol plus meuble pour les racines de l'oignon et pour obtenir de l'humus après décomposition des mauvaises herbes enfouies

Q5 : Pourquoi confectionner des planches creuses à taille standard ?

R5 : Pour maintenir l'humidité du sol, éviter le gaspillage de l'eau et pour faciliter l'entretien de la planche de part et d'autre (Dimensions standard : planches de 1 X 10 m, allées entre les planches 50 cm)





Entretien I (fertilisation)

- L'apport de la fumure organique est plus économique et réduit la quantité d'engrais minéraux nécessaire ; les bulbes produits avec une quantité importante de fumure organique se conservent bien.
- Apport d'engrais minéral spécifique à l'oignon pendant les périodes et en quantités recommandées.
- Éviter l'excès et un apport tardif de l'azote (urée), c'est-à-dire au-delà de deux mois après le repiquage : il peut entraîner la pourriture des bulbes et une mauvaise conservation des oignons au stockage.



Q1 : Que voyez-vous sur cette image ?

R1 : On voit :

(à gauche) « Fanta » qui ouvre des sillons entre les plants

(à droite) Elle met l'engrais chimique dans les sillons ouverts

Q2 : Pourquoi ouvre-t-elle des lignes pour enfouir l'engrais ?

R2 : Pour permettre aux plants de profiter au maximum de l'engrais apporté. Après épandage de l'engrais dans les sillons, refermer les lignes.

Q3 : Quand est-ce qu'il faut apporter les engrais ?

R3 : Les périodes de besoins cruciaux des plants d'oignon sont : **15 jours, 30 jours et 45 jours** après le repiquage.

Les quantités sont à adapter à la fertilité du sol et à la fertilisation organique de fond apportée au champ.

Une formule générale :

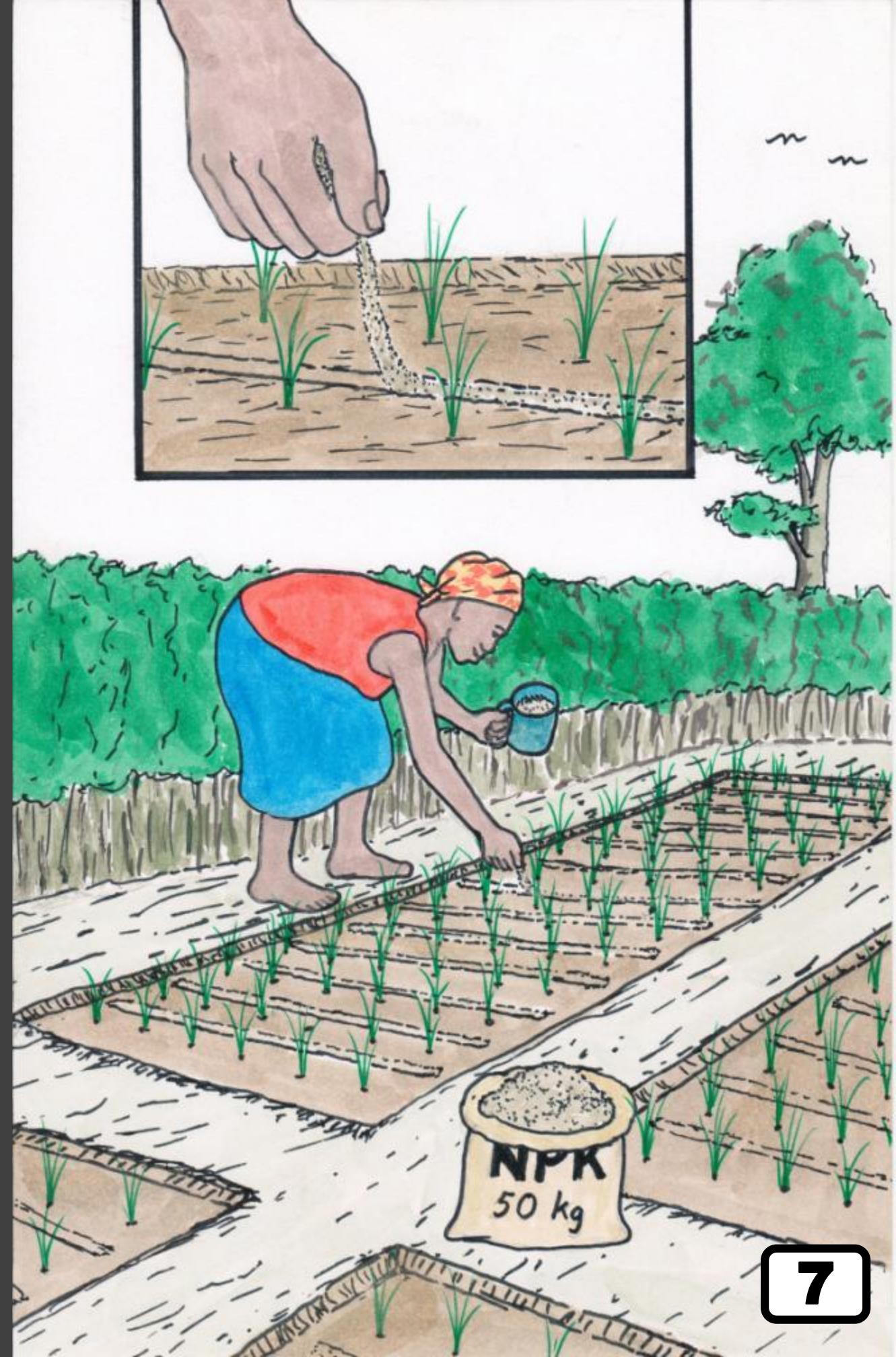
NPK : 100 kg/ha 15 jours après repiquage ;

Urée 1 : 100 kg/ha 15 jours après NPK 1 soit 30 jours après repiquage ;

(en cas de besoin urée 2 : 100 kg/ha 15 jours après urée 1 soit 45 jours après repiquage.

Sulfate de potassium (K_2SO_4) : 200 kg/ha 30 jours après urée 1 soit 60 jours après repiquage

En phase de grossissement et de maturation des bulbes, il faut éviter l'apport d'azote !



Entretien II (désherbage et arrosage)

- Faire un sarclo-binage régulier pour permettre aux plantes de profiter de l'eau et des éléments minéraux apportés suite à l'élimination des mauvaises herbes.
- Maîtriser la gestion de l'eau selon le sol et le stade de la plante.



Q1 : Que voyez-vous sur cette image ?

R1 : On voit :

(à gauche) Fanta et d'autres productrices en train de sarcler et biner les planches

(à droite) Fanta et d'autres productrices en train d'arroser

Q2 : En quoi consiste le sarclo-binage et pourquoi le faire ?

R2 : Le sarclage permet d'enlever les mauvaises herbes pour éviter la concurrence avec l'oignon. Le binage permet d'aérer et ameublir le sol. Il faut éviter de couvrir le bulbe avec de la terre car cela peut freiner sa croissance (grossissement).

Q3 : Quand est-ce qu'il faut faire le sarclo-binage ?

R3 : Il commence 2 semaines après repiquage. Le binage prend fin quand les bulbes d'oignon apparaissent pour ne pas les écorcher. Le désherbage à la main continue jusqu'à la récolte des oignons.

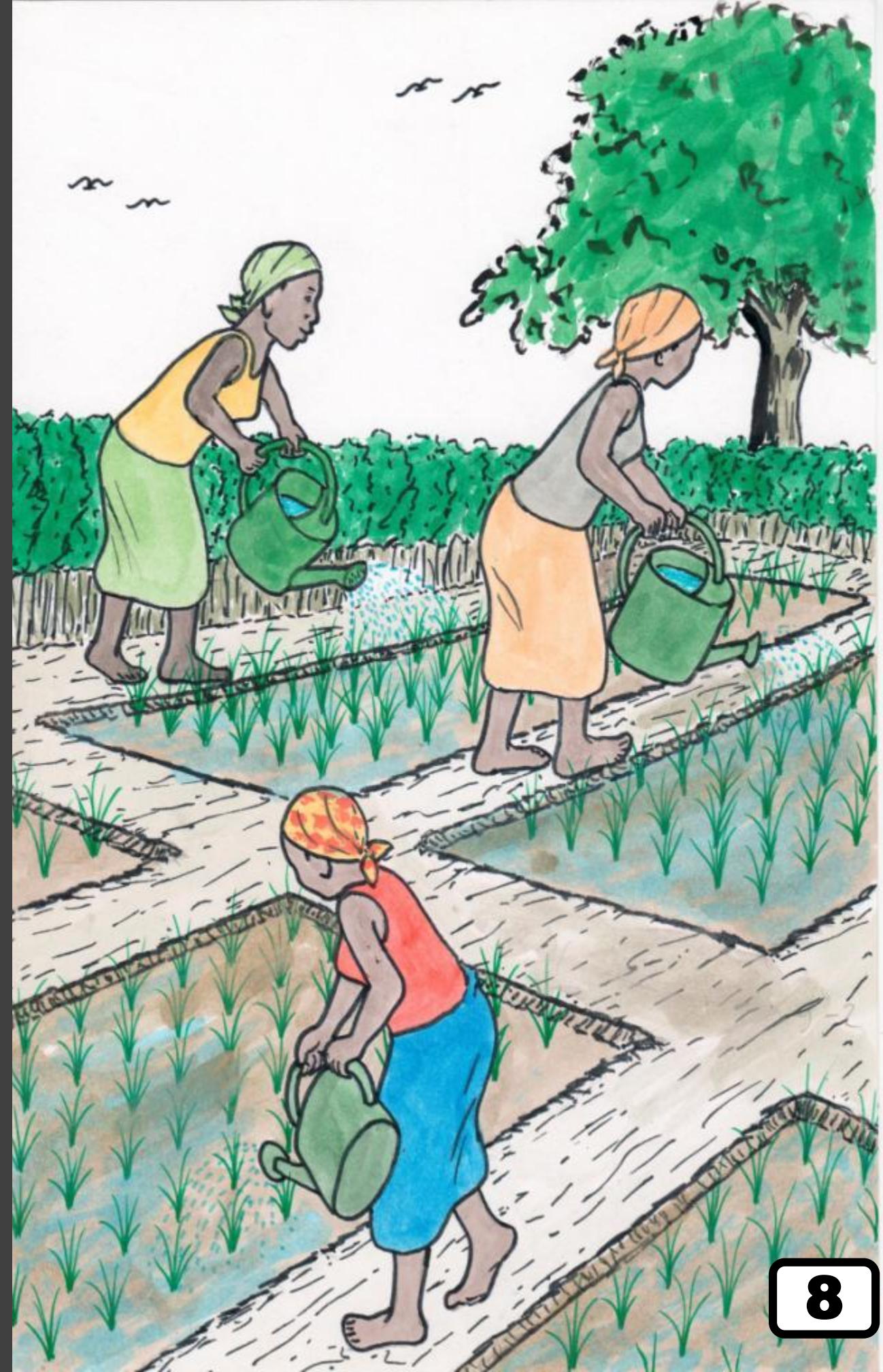
Q4 : Quelle quantité d'eau faut-il apporter à l'oignon et quand ?

R4 : Il faut généralement :

Observer l'état des plants et l'humidité du sol.

Apporter jusqu'à 4-5 arrosoirs le matin et le soir par planche de 10 m² tous les jours depuis le repiquage pendant deux mois (jusqu'à la bulbaison), puis progressivement réduire l'arrosage jusqu'à l'arrêt de l'irrigation.

Arrêter l'arrosage quand les deux tiers des feuilles sont sèches et tombées. Cela permet la maturité définitive des oignons. La récolte se fait deux semaines plus tard.



Entretien III (lutte raisonnée contre les nuisibles)

- Bien identifier les nuisibles pour déterminer des traitements spécifiques avec des produits homologués.
- Utiliser des méthodes de lutte culturale avant de faire les traitements chimiques.
- Déléguer les traitements à une personne formée qui se protège à l'aide d'un EPI.



Q1 : Que voyez-vous sur cette image ?

R1 : On voit

(à gauche) une feuille d'oignon atteinte par Alternaria (un champignon qui s'attaque aux feuilles)

(à droite) «Abou» bien protégé traitant un champ attaqué

Q2 : Pourquoi traite-t-il le champ ?

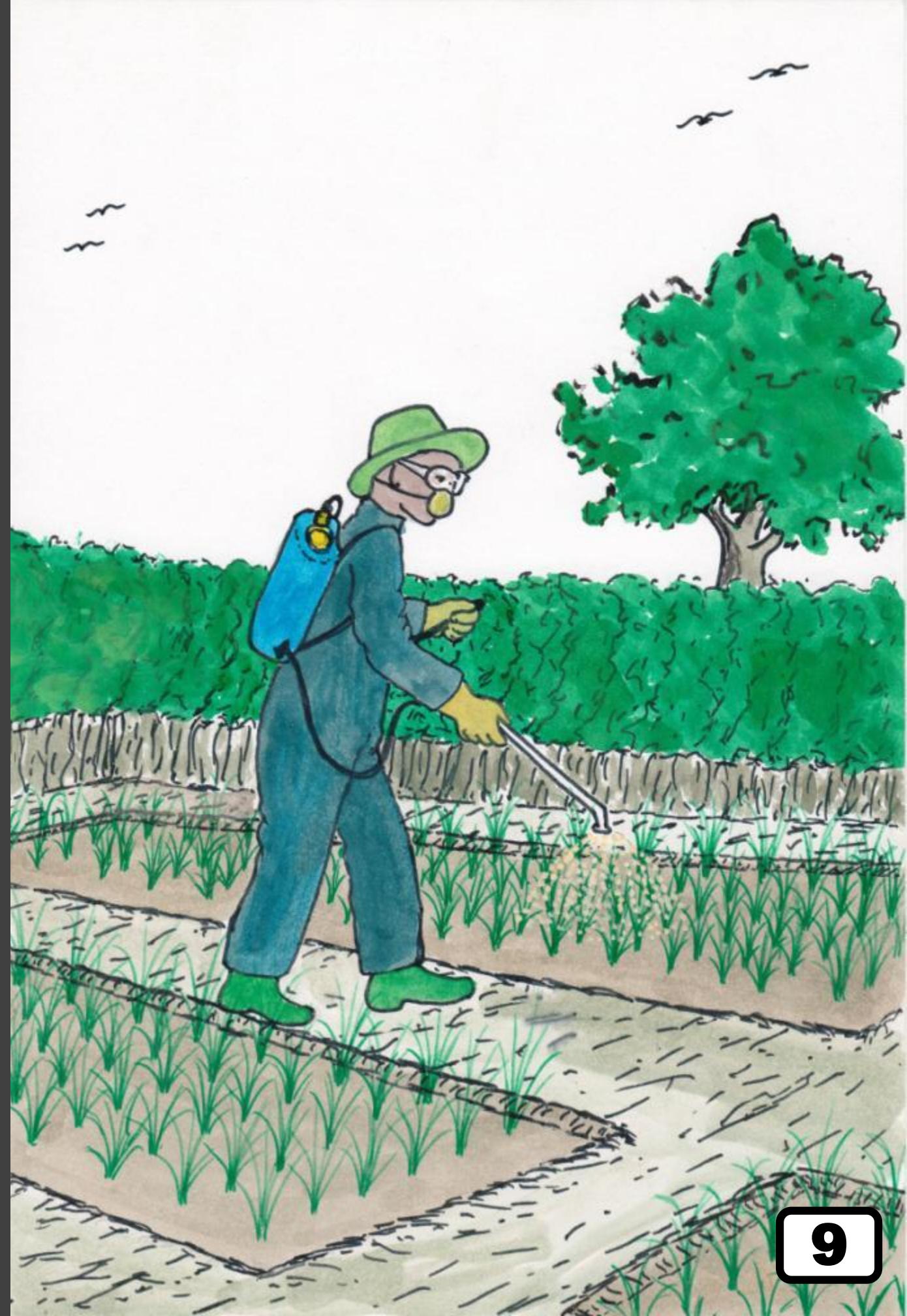
R2 : Parce qu'il est atteint par une maladie et/ou par des ravageurs en grand nombre.

Il a identifié la cause du problème et il a trouvé le produit efficace (spécifique au traitement de cette maladie) chez un vendeur agréé

Q3 : Pourquoi faut-il se protéger avec un (Équipement de Protection Individuelle) complet ?

R3 : Parce que tous les pesticides sont dangereux pour la santé : ils peuvent pénétrer le corps par la peau, par respiration et par ingestion.

(Le traitement phytosanitaire est une activité exclusive à une personne formée et correctement équipée. Les enfants et les femmes enceintes et allaitantes ne doivent jamais appliquer des pesticides.)



Récolte

- Arrêter l'irrigation deux semaines avant la récolte (c'est-à-dire lorsque deux tiers des feuilles sont tombées) pour pouvoir bien stocker et pour bien vendre.
- Sécher les oignons au village, protéger les bulbes contre le soleil.
- Faire un tri pour éliminer les bulbes pourris.



Q1 : Que voyez-vous sur cette image ?

R1 : On voit

(à gauche) une parcelle d'oignon avec des feuilles sèches tombantes

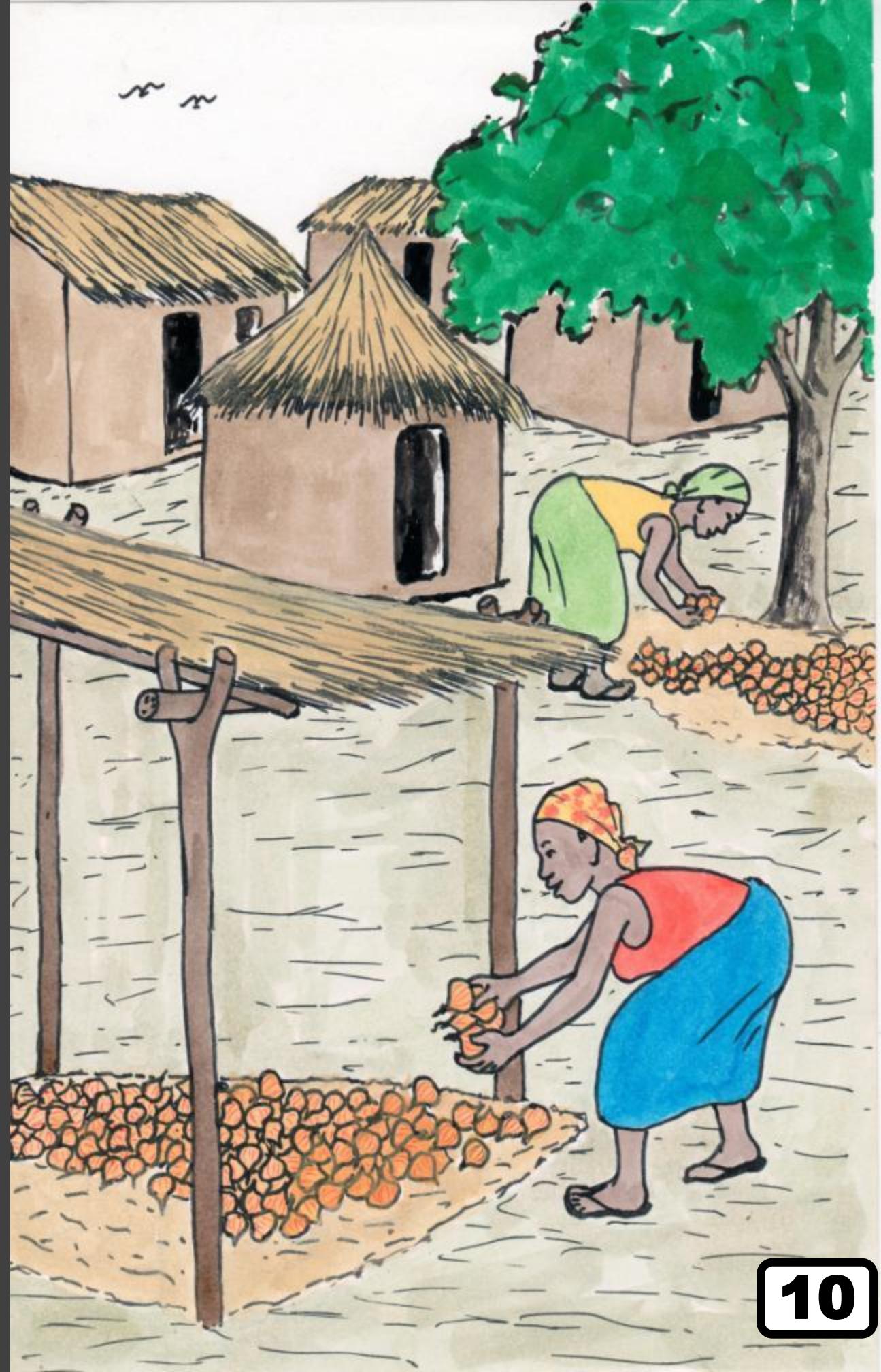
(à droite) « Fanta » en train de mettre les oignons sous un abri au village

Q2 : Quand faut-il récolter l'oignon ?

R2 : Il faut récolter l'oignon au bon moment. Si les oignons sont récoltés plus tôt ils doivent être séchés longtemps (une à deux semaines) pour une bonne conservation. Récoltés trop tard, ils peuvent être exposés aux pluies précoces et aux attaques de termites.

Q3 : Comment récolter l'oignon à maturité et le sécher ?

R3 : Arracher les oignons du sol avec leurs feuilles. Couper les feuilles 5 cm au-dessus du collet avant d'étaler les oignons à l'ombre au village et les sécher au moins deux à trois jours avant de les mettre en entrepôt.



Realisé en Novembre 2015 par

