



## Évaluation variétale "Oignon Blanc" en production de bottes au printemps

### Objectif :

Évaluation de variétés d'oignon blanc en production sous abri froid en fin d'hiver, début de printemps. L'essai est réalisé à Pléhédél (22) sous abri froid (tunnel).

### Protocole :

4 variétés ont ainsi été testées :

- De Barletta NT (Clause-Tézier)
- Barona AB (Clause-Tézier)
- Blanc de Rebouillon AB (Essem'Bio)
- Elody AB (Clause-Tézier)

### Conduite culturale :

L'essai est réalisé entre février (semis en mottes de 4, à raison de 5 à 6 graines par motte) et le 13 juin (récolte) sous abri froid, sur paillage polyéthylène et à la densité de 14 mottes/m<sup>2</sup>. Les aptitudes des différentes variétés à la production de bottes (forme du bulbe, collet fin, résistance à la montée à graine, etc.) et le rendement sont évalués à la récolte.

### Résultats :

À la récolte, le nombre de bottes est évalué (6 oignons/botte), et une description des variétés réalisée :

Variété	Description	Rendement total (pour 120 mottes)	Au m <sup>2</sup>
De Barletta NT	Collet fin, flasque, mais joli bulbe	84 bottes	9,9
Barona AB	Joli bulbe, oignon rond aplati, collet fin mais résistant, idéal pour les bottes	95 bottes	11,2
Blanc de Rebouillon AB	Ne bulbe pas (forme d'échalote longue)	78 bottes	9,2
Elody AB	Bulbe moins que Rebouillon, feuillage très développé	62 bottes	7,3

Tableau 2 : Observations et résultats



Globalement, les quatre variétés testées sont adaptées à la production en bottes, mais à des degrés divers. Barona (AB) donne les meilleurs résultats en termes de rendement (plus de 11 bottes/m<sup>2</sup>) et de qualité des bottes (bulbe rond aplati, collet résistant au bottelage). La variété témoin, De Barletta (NT), donne également des résultats intéressants.

Dans les conditions de l'essai, Elody (AB) et Blanc de Rebouillon (AB) ne bulbent pas suffisamment et produisent des oignons de forme très allongée, et dont le collet n'est pas très fermé, ce qui rend le bottelage difficile.



**Photo 2 :** Comparaison de 4 variétés d'oignons (bottes)  
De gauche à droite : Elody, De Barletta, De Rebouillon, Barona

## Conclusions :

Les quatre variétés testées sont adaptées au créneau de production et produisent toutes des oignons à botteler. Barona (AB) donne des résultats meilleurs que De Barletta (témoin NT), tant au niveau qualitatif (forme du bulbe, collet, feuillage) que quantitatif (nombre de bottes au m<sup>2</sup>) dans les conditions de l'essai.

Les deux autres variétés sont moins intéressantes (qualitativement et quantitativement), mais mériteraient d'être testées dans d'autres créneaux de production.