

L'OIGNON DOUX DES CÉVENNES

Éléments techniques et économiques pour les zones de montagne sèche du Languedoc-Roussillon



En quelques mots ... La zone géographique de l'AOC se situe à l'ouest des Cévennes gardoises, où l'oignon doux se cultive généralement sur terrasses. Cette culture est très demandeuse en main d'œuvre et nécessite une bonne maîtrise technique. La commercialisation est assurée à 80 % par la coopérative « Origine Cévennes », à St André de Majencoules.

...et quelques chiffres pour 1000 m² (55 000 à 70 000 plants) :
Temps de travail : **340 heures** ; Marge brute : **5 125 €** (vente en gros)

ELÉMENTS TECHNIQUES (pour 1000 m²)

1. Choix de la parcelle

Traditionnellement cultivé sur les terrasses des Cévennes gardoises : roche mère schisteuse ou granitique, sols sableux à sablo-limoneux, peu argileux (moins de 15% d'argile). Il est conseillé de pratiquer une rotation sur 4 à 5 ans, mais la culture d'oignons sur plusieurs années consécutives est fréquente dans le cas de situations à faible pression phytosanitaire et de sols légers et filtrants, moins propices aux maladies.

2. Besoins en eau

L'irrigation est indispensable, généralement par aspersion. Utilisation possible de rampes oscillantes mais le coût est plus élevé (≈ 2000 € / 1000m²). La quantité d'eau totale nécessaire sur la période de culture est de 400 mm. La construction d'un bassin de stockage est souvent nécessaire.

L'oignon est sensible au stress hydrique. Les apports doivent être réguliers et raisonnés en fonction du type de sol et de données tensiométriques et climatiques (ETP). Ils sont de l'ordre de 20 mm par semaine en mai, 30 mm en juin et 45 mm en juillet, en 2 ou 3 apports par semaine. Arrêter l'irrigation 15 jours avant la récolte.

3. Semis en pépinière

Entre le 1^{er} janvier et le 15 mars. Semences produites sur l'exploitation après sélection des bulbes les plus conformes à l'AOC, ou fournies par la coopérative « Origine Cévennes ».

Densité : 800 à 1200 plants/m². Prévoir 100m² de pépinière pour une parcelle à repiquer de 1000 m².

Fumure de fond : apport d'engrais organique ou de fumier composté, quantité à raisonner en fonction du type de sol. Pour un sol normalement pourvu, apporter - par exemple - 25 kg d'engrais organique (3-2-6) pour 100 m². Apporter un supplément azoté en cours de pépinière si nécessaire (30 unités).

Protection : Éventuelle des semis précoces avec un voile protecteur (par exemple P17).

4. Préparation de la parcelle

Travail du sol : Labour puis reprise superficielle.

Fumure de fond : Apport d'engrais organique (4-2-6 par exemple) début avril. Quantité à raisonner selon le type de sol.

Besoins totaux en unités / an (kg / ha)	N	P	K
	140 à 160	80	240

5. Repiquage

Entre le 1^{er} mai et le 10 juin. Cette opération représente plus de 70 heures de travail pour 1000 m², ce qui conduit souvent à faire appel à de la main d'œuvre extérieure.

Arrachage et tri des plants : Sélection de plants homogènes pour le repiquage (diamètre des plants : 4-5mm).

Repiquage manuel des plants.

Écartements : 5 lignes/mètres et 11 à 14 plants/mètre sur la ligne (soit 55 à 70 plants/ m²).

6. Opérations annuelles en production

Dés herbage chimique à la plantation (cf liste des produits autorisés et/ou techniciens).

Fertilisation : Complément azoté si nécessaire 3 à 6 semaines après repiquage selon tests azote (environ 30 unités).

7. Maladies et parasites - principaux risques -

En pépinière : Mouche des semis, fonte des semis, *botrytis*, mildiou.

En cours de culture : *botrytis* du feuillage (*Botrytis squamosa*), mildiou (occasionnel).

En conservation : *botrytis* de conservation (*Botrytis allii*), fusarioses, bactérioses.

8. Récolte / Rendement

Manuelle : En août-septembre par temps sec.

Arrachage, équeutage et mise en caisse au champ.

Poste très demandeur en main d'œuvre, ce qui conduit souvent à faire appel à de la main d'œuvre extérieure.

Vitesse de récolte : 90 kg/h.

Rendement brut moyen : 7 T/1000 m² (4 à 9 T/1000 m²).

9. Opérations de post-récolte

Séchage : Immédiatement après la récolte, dans un local sec et aéré ou en séchoir (investissement justifié dès 2000 m²).

Conservation : Dans un local sec et aéré ou dans une chambre froide si les volumes de production sont suffisants et/ou s'il est prévu d'étaler la période de vente (meilleure conservation). Investissement dans une chambre froide justifié dès 5000 à 6000 m².

Préparation et tri : Suppression manuelle des racines et des tuniques extérieures, élimination des oignons abîmés. Temps de travail important, réparti sur toute la période de vente.

Rendement moyen commercialisable : 5 T/1000 m² (3 à 8 T / 1000 m²).

DONNÉES ÉCONOMIQUES

Pour 1000 m² d'oignons doux, 5 tonnes commercialisables et 342 heures de travail

Charges opérationnelles pour 1000 m ² cultivés	
Semences	120 €
Désherbage (2 traitements)	20 €
Protection phytosanitaire (6 traitements)	15 €
Engrais (total)	110 €
Divers (PI7...)	110 €
TOTAL	375 €

Investissement indicatif irrigation (aspersion : matériel à la parcelle)	440 €
Amortissement annuel (sur 10 ans)	44 €

Investissements indicatifs ⁽¹⁾ HT pour 5000 m ² et en fonction du volume de production	
Chambre froide 25 T avec faux plafond	25 000 €
Séchoir ⁽²⁾ (capacité 7T)	8 000 €
Peleuse	6 500 €
TOTAL investissement indicatif 5000m²	39 500 €

⁽¹⁾L'investissement en chambre froide et séchoir permet de gagner environ 20 % de rendement commercialisable.

⁽²⁾Capacité de séchage d'environ 20% de la production brute : séchoir de 7 T pour 5 000m² et 35 T de rendement brut total.

Commercialisation (pour 1000 m ² et 5 T commercialisables)	Vente en gros (coopérative)
Prix de vente / kg	1,10 €
Produit brut (PB) : PU HT x Rendement commercialisable	5 500 €
Marge brute (MB) : produit brut – charges opérationnelles	5 125 €
Indicateur de rémunération horaire : MB/nb heures de travail (5125 / 342 h)	15 €

A titre indicatif : Marge Directe pour 1 000 m² = MB – coût main d'œuvre de saisonnier⁽³⁾ (126 h x 10,5 €/h) – coût main d'œuvre de l'exploitant (216h x 14 €/h) – amortissement de l'irrigation : 734 €

⁽³⁾ Pour les périodes de repiquage (46h) et de récolte (80h), et si les surfaces le nécessitent, ces travaux sont généralement réalisées principalement par des saisonniers.

En vente directe, le prix moyen observé est de 1,50 € / kg.

Attention, ce prix de vente peut paraître élevé mais porte sur de faibles quantités et n'est pas applicable sur des volumes plus importants. Il faut aussi tenir compte des charges de commercialisation, qui sont importantes en vente directe.

CALENDRIER DE TRAVAIL

Temps de travail en heures pour 1000 m² et 7 T récoltées dont 5 T commercialisables.

		J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Pépinière	Fertilisation	1											
	Semis		4										
	Entretien		1										
Préparation du sol et fumure					8								
Arrachage et tri des plants						26							
Repiquage						46							
Pose irrigation						16							
Protection phytosanitaire et désherbage						10							
Récolte									80				
Préparation et tri ⁽⁴⁾										150			
Total oignon doux : 342 heures													

⁽⁴⁾ Le présence d'une chambre froide permet d'échelonner la préparation et le tri jusqu'en mars.

COMMERCIALISATION

Pour être commercialisés sous l'AOC « Oignon doux des Cévennes », les oignons doivent être conformes au cahier des charges. La commercialisation débute en août et peut s'échelonner jusqu'au printemps.

AVERTISSEMENT

Se référer à la fiche « Pour bien utiliser les fiches de références du SUAMME ».

OIER SUAMME

Béatrice LADRANGE : 04 66 54 29 67
 Anne BOUTITIE : 04 67 20 48 02
 Jean-Michel THEVIER : 04 67 95 39 49
 Jacky RIQUET : 04 68 11 79 59

Organisation de producteurs :

Coopérative Origine Cévennes
 Route de Valleraugue
 30570 St ANDRE DE MAJENCOULES
 Tél : 04 67 82 50 64

AOC :

Association de Défense de l'oignon doux des Cévennes (ADOC)
 18 avenue Emmanuel d'Alzon
 30120 LE VIGAN
 Tel / Fax: 04.67.82.69.3
 Mail : defenseoignondoux.cevennes@wanadoo.fr

