

Récolter, Sécher et Conserver



Contrôle des oignons en conservation

- Les oignons doivent être craquants quand on marche dessus et s'enfoncer légèrement.
- Pour vérifier les conditions de stockage, coupez des oignons en deux et placez-les au sommet du lot d'oignons. Si des moisissures s'y développent, vous devez ventiler davantage.

Conditions de récolte

- Arrachez les oignons verdâtres lorsque le feuillage est fané à environ 60 %.
- Couchez et arrachez les oignons uniquement lorsqu'ils ont bien séchés à l'air.
- Pliez toujours le feuillage au-dessus du point d'insertion supérieur de la tige. C'est-à-dire à une hauteur d'environ 10 cm du bulbe.
- Soulever les bulbes à faible profondeur peut causer les premières blessures susceptibles d'entraîner ultérieurement des problèmes de qualité lors de la conservation. Par conséquent, soulevez les oignons à une profondeur suffisante.
- Plier à une hauteur insuffisante, arracher et récolter une plante humide sont des gestes qui augmentent considérablement les risques de pourriture de la tête et des plaies.
- Évitez autant que possible de faire tomber les oignons avant de les stocker dans le hangar. Par conséquent, chargez les oignons avec soin et ne travaillez pas trop vite.

Séchage

- Le séchage des oignons à même le sol ne fonctionne pas en pratique. La formation de rosée le soir et la nuit annule tous les bienfaits du séchage en journée. Par conséquent, laissez les oignons au maximum 2 à 3 jours en plein champ après l'arrachage.
- Commencez le séchage immédiatement après la mise en conservation dans le hangar.
- Plus le collet de l'oignon sèche vite, moins le risque de développement de moisissures et de bactéries à l'intérieur de l'oignon est grand. La qualité est ainsi mieux préservée. Par contre, le collet doit être suffisamment long. Il ne faut donc pas que le collet rétrécisse lors d'un séchage trop rapide.

Pour plus d'informations, contactez nos chargés de clientèle ou rendez-vous sur notre site Internet www.degrootenslot.nl.



De Groot en Slot B.V.

Westelijke Randweg 1
1721 CH Broek op Langedijk
Pays-Bas

T +31 (0)226 33 12 00

E info@degrootenslot.nl

www.degrootenslot.nl

Suivez @DeGrootenSlot sur:   

PARTNERS IN ALLIUM

Ces informations ont été collectées avec le plus grand soin. Les données constituent une ligne directrice, basée sur les observations sur plusieurs années de nos expériences, et doivent être interprétées comme il se doit. Aucun droit ne peut découler des informations communiquées. (2308)



Leading in Allium,
inspired by you.

Mesurer = savoir



Hotbox

Arrachages d'échantillons d'oignons

Chaque année, l'équipe commerciale de De Groot en Slot procède à l'arrachage de quelques centaines d'échantillons. À partir de ces échantillons, deux ou plusieurs variétés sont comparées par parcelle. Que fait-on avec ces échantillons?

- Lors de l'arrachage, on mesure la différence de rendement brut. Ce n'est qu'une indication du rendement.
- Les sacs d'oignons provenant d'arrachages d'essai sont mis en conservation au centre de sélection à Broek op Langedijk.
- Ces oignons sont évalués au plus tard en janvier en fonction de critères comme le calibre, le séchage et la tare.
- Toutes les données sont transmises au producteur. Ainsi, celui-ci sait exactement quelle variété est la plus performante sur son type de sol et peut faire un choix variétal encore plus judicieux.

Les arrachages d'essai annuels permettent de savoir comment les variétés se comportent dans différentes régions de culture et dans différents sols. Il est ainsi possible de donner en fonction du type de sol, de la finalité de culture et de la stratégie de commercialisation les

conseils les plus pertinents pour choisir la variété la plus appropriée. Voulez-vous vous aussi dresser le bilan de vos variétés? Inscrivez-vous à ces arrachages d'essai et offrez 2 m² de produit récolté à votre responsable de comptes de De Groot en Slot dans votre région. En outre, deux essais variétaux indépendants ont été réalisés cette année afin de mieux adapter nos conseils variétaux

Hotbox

Afin d'éviter les mauvaises surprises pendant le stockage de vos oignons, De Groot en Slot propose de faire contrôler gratuitement un échantillon d'une centaine d'oignons. Nous collectons les oignons chez vous dès qu'ils sont secs dans le hangar. Les oignons sont placés dans une chambre de test. Hotbox à une température constante de 28°C et une humidité relative comprise entre 90 et 95%. Ces conditions favorisent le développement de moisissures et de bactéries. Au bout de trois semaines, les oignons font l'objet d'une évaluation qui permet de déterminer la qualité de votre lot d'oignons. Si vous souhaitez faire contrôler un échantillon, contactez le chargé de clientèle dans votre région.

En cas de questions sur le contenu de ce publipostage, contactez un des chargés de clientèle de De Groot en Slot dans votre région. Il se fera un plaisir d'y répondre.



**De Groot
en Slot**

Bart Schriever
M (+31) (0)625 640 315
E b.schriever@degrootenslot.nl

Peter Vroegindeweyj
M (+31) (0)621 819 337
E p.vroegindeweyj@degrootenslot.nl

Rinus Struik
M (+31) (0)653 264 313
E r.struik@degrootenslot.nl

Evert Van Crombrugge
M ((+32) (0)472 037 819
E e.vancrombrugge@degrootenslot.nl



Scannez le code QR pour obtenir la carte la plus récente de la région

Suivez @DeGrootenSlot sur:   

Ces informations ont été collectées avec le plus grand soin. Les données constituent une ligne directrice, basée sur les observations sur plusieurs années de nos expériences, et doivent être interprétées comme il se doit. Aucun droit ne peut découler des informations communiquées. (Z308)



**Leading in Allium,
inspired by you.**