

Le magazine de l'Oignon



ENTRE AUTRES DANS CE NUMÉRO :

EXPORTATEUR JBP :

Dans ce domaine, les relations sont essentielles

PRODUCTEURS ET CHERCHEURS :

La culture de l'oignon cherche des solutions à la formation de croûte

TROIS PRODUCTEURS PRENNENT LA PAROLE :

Les innovations dans la culture de l'oignon



Oignons de semis



www.instagram.com/degrootenslot
www.facebook.com/degrootenslot
www.twitter.com/degrootenslot



De Groot en Slot B.V.

Westelijke Randweg 1
1721 CH Broek op Langedijk
The Netherlands
T +31 (0)226 33 12 00
E info@degrootenslot.nl
www.degrootenslot.nl

PARTNERS IN ALLIUM

Hybing

Rijnsburger précoce et uniforme

Hybound

Excellente qualité de peau et forte tolérance à la montée en graine

Hysky

Très bon comportement face à la fusariose

Hygate

Très bon comportement face à la fusariose

Hypark

Oignon au bon système racinaire et bulbe résistant

Hyroad

Excellente dureté et fermeté de la peau

Hytech

Capacité de production élevée

Hyway

Bon rendement et bonne qualité de peau

Hybelle

Variété très productive

Hyfive

Excellente qualité de la peau

Hylander

Haute résistance au mildiou

Hystore

Idéal dans les sols sensibles à la sécheresse grâce à un système racinaire solide

Red Baron

Rendement élevé et tri grossier en fonction de la taille

Sommaire

- 03 Avant-propos
- 04 Évolution du marché de l'oignon rouge
- 06 Exportateur JBP : Dans ce domaine, les relations sont essentielles
- 08 L'épandage de compost sur l'argile
- 10 La culture de l'oignon sur sol sablonneux devient difficile suite à l'arrêt du Vydate
- 12 Recherche des solutions à la formation de croûte
- 14 Directeur Martin Slot : la gestion d'une entreprise familiale
- 15 Gamme Quality inside
- 16 Gamme 2022-2023 Bejo / De Groot en Slot
- 18 Les innovations dans la culture de l'oignon
- 20 De Groot en Slot : Une visite en 3D
- 20 Faisons les présentations : Evert Van Crombrugge
- 21 Chronique Gijsbregt Gunter : Une culture résiliente de l'oignon
- 22 Lauréats et participants : Concours-photo de l'oignon
- 23 De Groot en Slot participe à des formations : Un partenaire érudit et vert
- 24 Quatre Peter prennent la parole sur le changement climatique
- 26 Bas Melissant : Pionnier et tout-terrain
- 28 Variété ancestrale... Summit : Une variété précoce qui produit rapidement des kilos
- 30 Des étudiants d'Aeres mènent des expériences sur le mildiou

La reproduction d'articles, dans leur intégralité ou partiellement, est uniquement permise après avoir obtenu l'autorisation écrite de l'éditeur. La rédaction et l'éditeur déclinent toute responsabilité en cas de dommage éventuel découlant de l'utilisation de données figurant dans ce magazine. Impression : imprimerie : Drukkerij Proja B.V. Alkmaar.

Avant-propos

Les relations... elles sont au cœur de notre Magazine de l'oignon. Nous ne pouvons pas nous en passer (et parfois difficilement faire avec), mais dans le cadre de la culture de l'oignon et avec notre regard sur l'avenir, les relations font partie intégrante de notre entreprise. Sans relations, nous n'aurions pas appliqué les expériences passées dans la culture d'aujourd'hui ou à l'étranger. Et sans relations, nous n'aurions pas pu proposer des solutions pour relever les nombreux défis auxquels la culture de l'oignon doit faire face.

Comme à l'accoutumée, le Magazine de l'oignon donne l'opportunité de mettre en avant les relations et leurs avis ou expériences, pour nous aider les uns les autres. Il en va de même cette année encore. Les sujets sont aussi divers que variés, avec des articles consacrés aux variétés anciennes ou qui fournissent des informations sur les nouvelles variétés hybrides, sans oublier les exportations internationales et la culture à l'étranger. Les défis locaux ne sont pas en reste ! Comment allons-nous lutter contre les conditions climatiques extrêmes ? Et quelles innovations nous aideront dans ce domaine ? Ces questions trouveront assurément des réponses à l'avenir. Mais pour cela, nous devons nous poser les bonnes questions. Ces questions, nous devons les poser à nos relations, mais aussi en-dehors du secteur. Je chéris la relation que j'entretiens et que j'ai eue avec vous et je vous porte tous dans mon cœur. Ensemble, nous entamons une nouvelle année.

Mon rôle de responsable des ventes Benelux a récemment été repris par mon collègue Bart Schriever. Lui aussi accorde une grande importance aux relations. Je profite de l'occasion pour vous remercier chacun et chacune pour cette incroyable collaboration ! Je vous souhaite une grande réussite (future) dans la culture de l'oignon !

Sincères salutations,

Jaap Jonker - Responsable des ventes

Leading in Allium,
inspired by you.

Si vous avez besoin d'explications et de conseils, n'hésitez pas à consulter les collaborateurs ci-dessous :



Jaap Jonker (Responsable des ventes)
M (+31) (0)646 076 817
E j.jonker@degrootenslot.nl



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



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



Lynette Verweel (Responsable de comptes)
M (+31) (0)611 087 179
E l.verweel@degrootenslot.nl



Wendy Hilhorst (Responsable de comptes)
M (+31) (0)611 087 176
E w.hilhorst@degrootenslot.nl



Tom Langenberg (Responsable de comptes)
M (+31) (0)646 258 634
E t.langenberg@degrootenslot.nl



Peter Vroegindewij (Responsable de comptes)
M (+31) (0)621 819 337
E p.vroegindewij@degrootenslot.nl



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



Arjan Van Ramshorst (Responsable de comptes)
M (+31) (0)619 074 904
E a.vanramshorst@degrootenslot.nl



Administration des ventes
T (+31) (0)226 331 271
(0)226 331 141
E sales@degrootenslot.nl

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

Suivez De Groot en Slot:

www.instagram.com/degrootenslot
www.facebook.com/degrootenslot
www.twitter.com/degrootenslot

Ou abonnez-vous à la lettre d'information numérique sur www.degrootenslot.nl.



De Groot en Slot

De Groot en Slot B.V.

Adresse de visite
Westelijke Randweg 1
1721 CH Broek op Langedijk
The Netherlands

Adresse postale
Postbus 28
1720 AA Broek op Langedijk
The Netherlands

T +31(0)226 33 12 00
E info@degrootenslot.nl
www.degrootenslot.nl



ÉVOLUTION DU MARCHÉ DE L'OIGNON ROUGE :

La superficie arrive-t-elle à ses limites ?

La superficie des oignons rouges augmente chaque année. Depuis ces cinq dernières années, les producteurs d'oignons préfèrent le rouge au jaune. Mais y a-t-il une limite à la superficie de culture des oignons rouges ? Non d'après Jaap Jonker de De Groot en Slot. Oui selon le producteur Menno Toringa et le transformateur Jan Franje. « La demande pour les oignons rouges reste élevée, mais nous sommes aujourd'hui à un tournant avec cet oignon plus subtil », explique le transformateur.

Les producteurs d'oignons Menno et Jesse Toringa de Leens ont cultivé cette année 14 ha de Red Tide. Ils ont vendu une partie des oignons au champ, tandis que l'autre partie a été entreposée pour une conservation en caisses. La demande pour les oignons rouges était encore bonne, mais cette année, il semble que nous soyons arrivés à un tournant, déclare Menno Toringa. « J'ai l'impression que la demande est plus forte pour l'oignon jaune que l'oignon rouge. En 2022, nous avons eu plus de mal à vendre les oignons au champ. Regardez les cotes à cette époque (mi-septembre, réd.). Le prix des oignons rouges se situe entre 25 et 30 euros. C'est un bon prix, mais la tendance est un peu incertaine. Pour le moment, les oignons jaunes se vendent mieux. Je pense que la superficie de culture des oignons rouges a atteint ses limites. »

Conservation en caisses

Cela n'empêchera pas Menno Toringa de cultiver à nouveau des oignons rouges l'année prochaine. Nous nous tenons à notre stratégie, explique-t-il.

Le Groningois dispose d'un stockage en caisses, son entreprise étant axée sur la culture des oignons rouges. « Il y a vingt ans, nous avons cultivé des oignons pendant quelques années : d'abord des jaunes puis des rouges l'année suivante. À l'époque, l'oignon rouge était un produit de niche et la plante se plaisait très bien dans nos sols, plus que l'oignon jaune. Nous n'avions pas encore de stockage en caisses, les oignons étaient vendus au champ. » Malgré des expériences positives, Menno a arrêté la culture de l'oignon pendant plusieurs années, surtout à cause du manque d'infrastructures de stockage adaptées. La dernière année avait également été marquée par une pourriture de la tête.

En 2016, un nouveau hangar destiné à la conservation en caisses a été construit. Cela lui a permis de reprendre la culture des oignons rouges. « L'oignon rouge est plus doux que l'oignon jaune. Il doit être conservé en caisses pour éviter tout dommage », explique-t-il. « Le transformateur apprécie également d'être livré en caisses. La conservation en caisses offre l'avantage d'être flexible : vous pouvez livrer seulement une ou deux caisses ou tout le stock. » Menno, accompagné par Profytods, a une préférence pour Red Tide par rapport à Red Baron en raison de la conservation de l'oignon. « Red Tide est de bonne qualité, même dans des conditions de récolte difficiles. Nous entreposons les oignons encore verts et faisons sécher les caisses à l'aide d'une paroi soufflante équipée de chauffages. Cela fonctionne toujours bien. »



Nourrir la population mondiale

Jaap Jonker, responsable des ventes Benelux chez De Groot en Slot, constate que le marché de l'oignon rouge se développe. La population mondiale ne cesse d'augmenter et l'oignon est un légume très consommé, ajoute-t-il. « L'oignon rose est l'oignon le plus cultivé et consommé dans le monde. En cas d'indisponibilité d'oignons roses, les grands pays consommateurs d'oignons comme l'Inde et le Bangladesh se tournent vers le rouge. Cela fait des années que nous pensons que l'oignon rouge a atteint ses limites, mais saison après saison, cela ne semble pas être le cas. La consommation augmente et l'offre et la demande sont équilibrées. » La demande pour les oignons néerlandais continue d'augmenter, d'après Jaap. « Nous exportons chaque année plus d'oignons, avec davantage d'oignons rouges que jaunes. Pour le moment, je ne pense pas que l'oignon rouge ait atteint ses limites. »

De Groot en Slot commercialise des variétés d'oignons rouges partout dans le monde. L'entreprise s'efforce de proposer plusieurs variétés pour chaque longueur de jour, poursuit Jaap. « Une nouvelle tendance est apparue ces dernières années : les producteurs répartissent les risques en cultivant des oignons rouges en plus des oignons jaunes. L'oignon rouge est un peu plus fragile que l'oignon jaune, il est donc conseillé de le stocker en caisses. Tous les producteurs ne sont pas équipés. » Le responsable des ventes estime que le rendement par hectare n'augmente plus mais que les variétés s'améliorent. « Nous observons une tendance nette d'un besoin élevé en variétés hybrides comme Red Tide et Red Ray. Ces oignons sont plus uniformes, mûrissent plus tôt et se conservent plus longtemps. La qualité est garantie. Cela offre une certaine assurance au producteur. » Selon Jaap, la superficie des oignons rouges n'a pas fini d'augmenter. « Surtout avec les conditions météorologiques extrêmes que nous subissons à travers le monde. Les rendements baissent à cause des fortes précipitations ou de la chaleur extrême

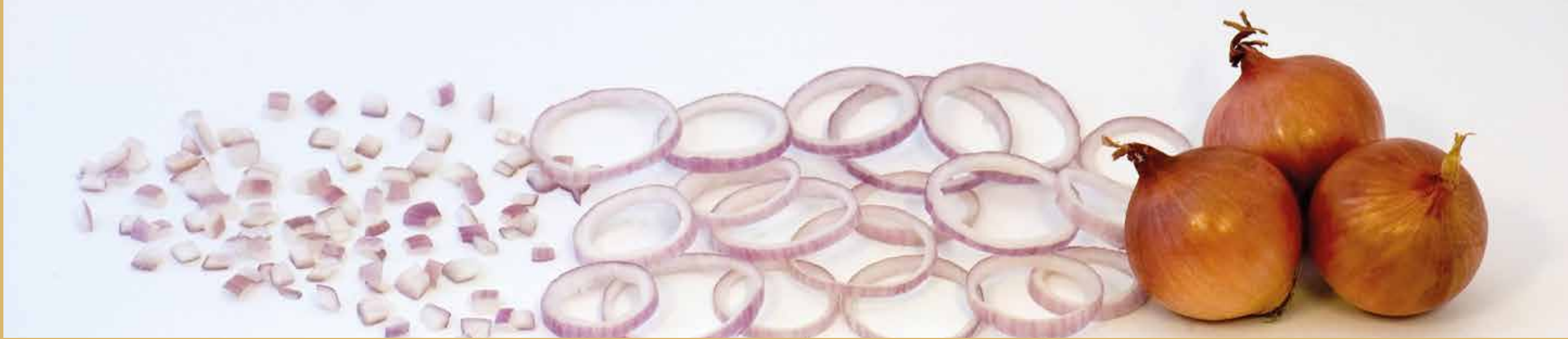
qui sévissent à des moments où l'oignon doit grandir. Le marché doit donc évoluer. La population mondiale doit bien continuer à se nourrir. »

Un tournant se profile à l'horizon

Franje Onions est une entreprise familiale moderne qui jouit d'une longue expérience dans l'achat, la vente, le tri, le stockage et le conditionnement des oignons. Jan Franje, son propriétaire, pense que la limite de la superficie de l'oignon rouge est proche. Mais « tant qu'il y a de la demande, il y a un marché. » L'oignon rouge reste plus cher que l'oignon jaune, même si un tournant semble se profiler à l'horizon selon lui. « Cette saison, nous constatons que les petits oignons rouges sont moins chers que les petits oignons jaunes. À cause de la sécheresse, les oignons sont restés plus petits mais le produit est présent en quantités suffisantes sur le marché. Nous avons donc plus de mal à trouver des canaux de vente pour le calibre 40-60. »

L'oignon rouge plus gros (60+) est quant à lui plus recherché, constate Jan. La taille compte beaucoup pour l'oignon rouge, ajoute-t-il. « La demande est toujours plus forte pour les gros oignons rouges. Cette saison, l'offre ne suffit pas à répondre à la demande, de sorte que les oignons plus gros font gagner plus d'argent. » Jan est bien conscient que le commerce dépend de ce qu'il se passe dans le monde. « Imaginez : un pays qui veut essentiellement des petits oignons rouges va bientôt ouvrir ses portes. Tout dépend de quel pays demande quel oignon et quelles sont les pénuries. Certains pays apprécient toujours les petits oignons rouges, mais cela devient de plus en plus rare. »

Pourtant, l'oignon rouge de qualité est toujours recherché dans le monde. « Red Tide, Red Baron et Redlander de De Groot en Slot sont de bonnes variétés lorsqu'elles sont cultivées sur un sol fertile et récoltées à temps, encore vertes. La fermeté de la peau est très importante pour l'exportation. L'oignon rouge doit avoir une peau résistante. » ●



L'EXPORTATEUR JPB LIVRE DES PRODUITS DANS LE MONDE ENTIER :

Dans ce domaine, les relations sont essentielles

JPB est un exportateur de produits alimentaires qui possède une clientèle internationale. Les denrées portent généralement leur propre label et sont directement expédiées vers leur destination finale. La force de JPB réside dans sa relation avec le client, le fournisseur et la compagnie maritime, explique son directeur, Jan Beemsterboer. À l'heure actuelle, la principale difficulté reste la disponibilité des conteneurs maritimes.

JPB travaille avec des fournisseurs du monde entier, raconte Jan Beemsterboer. « Nous nous approvisionnons et vendons partout dans le monde, avec 99 % de transport maritime. » Les principaux produits concernés sont les produits congelés (légumes, frites, poulet et poisson), produits frais (pommes de terre, oignons, ail), produits en vrac (huile, riz, haricots) et produits de consommation (pâtes, mayonnaise, moutarde). L'exportateur ne possède pas de produits en stock, explique Jan Beemsterboer. « Nous cherchons par exemple du riz au Vietnam et le revendons à des pays d'Afrique, dans notre propre conditionnement. Le fournisseur produit cet emballage tandis que nous fournissons l'iconographie. »

Tous les produits commercialisés par JPB sont contrôlés en termes de qualité avant de partir aux quatre coins du monde, précise le directeur. Un organisme indépendant local est en charge de ces contrôles. « JPB s'occupe de l'aspect financier et des formalités administratives. Un véritable défi qui peut comporter son lot d'imprévus. Mais généralement, nous maîtrisons le sujet. »

Plus de conteneurs

À l'heure actuelle, la principale difficulté réside dans la disponibilité des conteneurs, une conséquence de la crise du coronavirus, poursuit l'acheteur William Nannes. « Durant la pandémie, le monde s'est mis à l'arrêt. Quand tout s'est remis

en marche, les conteneurs étaient stationnés dans des endroits dans lesquels ils n'auraient pas dû être normalement. Il a donc fallu les rapatrier. Le coronavirus a commencé en Chine. Lorsque la production a repris là-bas, les États-Unis étaient encore en pleine pandémie. Le pays tout entier croulait sous les conteneurs qui n'avaient pas été vidés. Les flux sont perturbés, tous les stocks sont vides et les gens font des provisions. Prenez un pot de mayonnaise. Il y a pénurie de verre, de couvercles, de cartons et de personnel. Tout est devenu rare et cher. Il faudra au moins cinq ans avant que ces processus reviennent à la normale. » Les exportations souffrent également de la guerre en Ukraine et de la crise énergétique, ils sont bien placés pour le savoir chez JPB. « Nous avons dû mettre la main à la poche pour parvenir à tout financer », explique Jan Beemsterboer. « Mais le consommateur en Afrique doit aussi pouvoir

payer. Nous avons la chance d'exporter des denrées alimentaires. Quoi qu'il arrive, les gens doivent manger, mais les volumes sont quand même réduits. » JPB ne signe pas de contrats avec des conditionneurs et des sociétés de transport maritime. William Nannes nous explique : « Nous réservons un certain nombre de conteneurs par semaine. Nous savons relativement à l'avance combien de conteneurs il nous faut et combien sont disponibles. Mais lorsque vous réservez un nombre donné par semaine, en tant qu'exportateur, vous devez les utiliser par la suite. Cela peut avoir des conséquences financières et peut devenir un inconvénient. »

Les enjeux climatologiques ne les épargnent pas non plus. JPB s'approvisionne en riz au Pakistan, un pays qui a été fortement touché, plus de 30 %, par des inondations l'été dernier. Plus près de chez



nous, suite à la sécheresse qui a frappé notre pays cet été, les prix de produits comme les pommes de terre et les oignons se sont envolés, constate Jan Beemsterboer. Mais cela ne signifie pas que JPB importe et exporte moins. « La population mondiale ne cesse d'augmenter. La faim peut devenir un problème majeur. Les pays pauvres souffrent des conséquences de la guerre entre la Russie et l'Ukraine. Cela engendre des troubles, au risque de causer de graves problèmes. Mais comme nous l'avons dit : il faut bien manger. Et il faut importer de la nourriture. »

Crimsun® : leur propre marque

JPB est l'un des plus gros exportateurs d'oignons aux Pays-Bas. L'entreprise exporte des oignons jaunes et rouges dans le monde entier mais commercialise également son propre oignon en exclusivité : Crimsun®. Cet oignon allie la qualité optimale et la puissance de l'oignon jaune à la subtilité et la couleur de l'oignon rouge, explique

William Nannes. L'entreprise d'exportation a développé cet oignon avec De Groot en Slot et Bejo Zaden. Même l'exportation d'oignons comporte son lot de risques, et l'acheteur en est bien conscient. « Le prix de l'oignon est élevé, le transport coûte cher. Vous devez être prudent quant à vos partenaires commerciaux. Avec Crimsun®, nous travaillons sur contrat, le reste n'est que spéculation en séance. Nous exportons beaucoup en Afrique et en Extrême-Orient, dans des pays du tiers-monde. Il arrive donc parfois que le client ne paie pas. Heureusement, nous sommes une entreprise saine avec une certaine latitude financière. En règle générale, nous ne travaillons qu'avec des clients qui sont réellement en mesure de payer. »

La chaîne et le commerce doivent être synchronisés, poursuit William Nannes. Actuellement, les prix de l'oignon sont élevés, beaucoup de producteurs nous ferment leurs portes dans l'espoir de vendre à un meilleur prix, constate-t-il. La demande est très

aléatoire. « Il faut suivre le rythme de la musique. Les producteurs qui ont des stocks d'oignons doivent tenir compte des coûts de stockage, des pourcentages de tare et des prix élevés de l'énergie. Lorsque vous additionnez tout cela, l'oignon doit rapporter bien plus après le Nouvel an qu'avant. Je pense que les producteurs ont tout intérêt à vendre leurs oignons avant la fin de l'année. Une année qui coûte cher au début ne peut que finir à un niveau plus économique. »

L'importance de la relation

Selon Jan Beemsterboer, la force de JPB réside dans sa relation avec les clients, les fournisseurs et les compagnies maritimes. Le directeur est fier d'avoir une bonne équipe. « Les achats, la logistique et la vente doivent travailler main dans la main pour offrir un bon rapport qualité-prix. Naturellement, nous devons faire face à la concurrence et faire des efforts sur le prix. » Il constate que certains pays jouent la carte du protectionnisme afin de protéger et de favoriser leurs propres produits. « Le Sénégal a fermé ses frontières à l'oignon néerlandais pendant un certain temps et la République Dominicaine applique un système de licences. C'est là que nous devons intervenir auprès du client. »

Afin de préserver de bonnes relations commerciales, il est important pour JPB de se rendre dans les grands marchés alimentaires comme ceux de Paris, Dubaï et Singapour. « Nous voyageons beaucoup », conclut Jan Beemsterboer. « Nous connaissons les acteurs majeurs et nous rendons visite à nos clients au minimum une fois par an. Les facteurs et scénarios à prendre en compte pour pérenniser notre réussite dans les décennies à venir sont nombreux. Nos collaborateurs, notre réseau et nos marques restent nos priorités, quelles que soient les circonstances. Nous devons soutenir ceux qui veulent développer leur entreprise de manière saine et durable. »





NORD DES PAYS-BAS : DE BONS RÉSULTATS POUR LES PRODUCTEURS D'OIGNONS :

L'épandage de compost sur l'argile

Les producteurs d'oignons sur terre argileuse parviennent à limiter les risques de dommages non visibles causés par le vent de sable et de formation de croûte en épandant du compost. En Hollande Septentrionale, en Frise et dans le Groningue, des cultivateurs ont déjà réalisé des expériences positives. Les dommages non visibles causés par le vent de sable peuvent considérablement ralentir la croissance, nous explique Wilko van der Velde de TTW. « Considérez cela comme une méthode de gestion des risques. »

TTW aide les agriculteurs à aborder leurs cultures sous un autre angle grâce aux données collectées par le cabinet-conseil. Wilko van der Velde, consultant en données et analyses, soupçonnait il y a quelques années déjà que le vent de sable pouvait causer des dommages non visibles sur les sols argileux, du stade de bourgeon au troisième bulbe. « TTW mesure la croissance et le développement dans toutes les parcelles. Si le vent de sable cause des dommages, cela entraîne un ralentissement de la croissance. Parallèlement, les herbicides de contact réagissent plus difficilement sur les oignons après trois jours de vent d'est. En théorie, la plante est durcie mais le risque de dommages causés par le sable est grand. »

De bons résultats

Les premières expériences consistant à épandre du compost sur les sols argileux pour lutter contre les dommages causés par le vent de sable ont été menées en 2018 en Hollande Septentrionale. « Nous savons que le compost fonctionne contre les dommages causés par le vent de sable sur les sols sablonneux », explique Wilko van der Velde. « L'idée était donc d'essayer sur un sol argileux. Au début, l'oignon est très sensible aux dommages causés par le vent de sable. Une fois le sable passé, les dommages ne sont pas immédiatement visibles. Mais deux semaines plus tard, l'oignon ne semble pas avoir grandi. En épandant du compost, le vent a beaucoup moins d'effet sur le champ concerné. En 2019, 2020 et 2021, nous avons pu constater que les champs avec compost étaient ceux qui avaient fourni les meilleures performances en Hollande Septentrionale. »

Le compost doit être épandu de préférence après le semis, à l'aide d'un épandeur large ou latéral. Le compost GFT est le type de compost le plus répandu, bien qu'il soit susceptible de contenir plus de sodium que le compost vert par exemple. Il est également possible d'utiliser du compost vert, mais celui-ci semble un peu moins efficace contre la boue, précise M. van der Velde. « L'avantage du compost GFT par rapport au compost de champignon est la possibilité de l'épandre sur le dessus. Le compost de champignon serait possible mais du fait qu'il est soumis à la législation sur le fumier, il doit être enfoui dans le sol. » Il conseille d'épandre en moyenne 30 mètres cubes de compost « gras » par hectare pour un effet optimal contre le vent de sable et la boue. « Vous pouvez dépasser cette recommandation, mais au-delà de 35-40 mètres cubes par hectare, cela n'est pas faisable. »

Les autres avantages du compost

Outre sa capacité à limiter les dommages causés par le vent de sable et les herbicides, le compost offre d'autres avantages. Après l'épandage de compost, TTW a mesuré 15 à 20 kg d'azote, 70 kg de potassium et 100 kg de calcium dans les échantillons de terre prélevés. Cela permet d'économiser sur les engrais, ajoute Wilko van der Velde. « Le potassium est très utile. Le potassium provenant du compost reste disponible plus longtemps et est moins sensible au lessivage. Nous observons également moins de boue, avec un état plus homogène des oignons, une bonne (voire meilleure) croissance des fanes et moins de dessèchement du sol du fait que l'humidité est retenue. »

De même, le sol se refroidit moins la nuit, le compost formant une couche tampon. Parallèlement, la température du sol n'augmente pas trop la journée. « Nous avons mesuré la température du sol en plusieurs endroits, mais nous n'avons pas pu observer ce phénomène », précise le consultant en données. L'oignon semble également pousser plus vite au début, sans toutefois que la pré-émergence soit plus rapide.

C'est en Hollande Septentrionale que la culture de l'oignon avec compost sur sol argileux est la plus avancée, ajoute M. van der Velde. En Frise comme dans le

Groningue, des producteurs ont épandu du compost sur de l'argile pour lutter contre les dommages causés par le vent de sable. En Hollande Septentrionale, les producteurs travaillent avec une entreprise de travaux agricoles qui possède désormais deux épandeurs couvrant une largeur de 2,25 et 3 mètres sur les parcelles relativement courtes. En Frise, l'entreprise de travaux agricoles utilise un épandeur de 3 mètres. Dans le sud du Flevoland, des agriculteurs ont essayé le compost mais le printemps était une saison trop humide pour épandre sur des bandes étroites selon le consultant. Dans le sud-ouest des Pays-Bas, la limite réside surtout dans le manque de mécanisation adaptée. Wilko van der Velde : « Dans cette région, les producteurs ont généralement des parcelles plus en longueur. Cela crée des problèmes de capacité/largeur de travail. »

Gestion des risques

Sans données, vous êtes simplement une personne parmi d'autres avec une opinion : tel est le slogan de TTW. L'entreprise aide les agriculteurs à aborder leur matériel de base, leur champ, leur culture et leur produit (final) différemment à l'aide des données collectées. En modifiant les conditions, on peut influencer sur le processus de croissance dans le but d'obtenir un rendement plus élevé et de qualité. Parallèlement, TTW accompagne l'agriculteur dans la gestion de l'entreprise et la planification à plus long terme. L'entreprise est indépendante et s'appuie sur des connaissances et des données, explique Wilko van der Velde. « Nous effectuons une analyse des risques et une évaluation du champ en procédant à des mesures. Nous identifions les risques à destination des producteurs afin qu'ils puissent prendre les mesures nécessaires. »

Les analyses du sol d'Eurofins entrent dans le cadre des évaluations. Elles étudient des caractéristiques telles que la culture précédente, l'engrais vert et la substance organique. L'entreprise a également ajouté des paramètres qui lui sont propres au système : pré-émergence, début de croissance, vitesse de croissance, pression des maladies, stress de la sécheresse, capacité de production, dégâts des eaux et risque de récolte. « Lorsqu'une parcelle obtient un score insuffisant pour quatre de ces paramètres, en tant que producteur, vous devez vous demander si vous voulez vraiment y cultiver des oignons », explique M. van der Velde. « Vous devez éliminer le maillon le plus faible. Dans ce cas, l'épandage de compost peut aider. »

Conseil de fertilisation de base

Un conseil de fertilisation de base est établi en fonction des caractéristiques. Durant la saison de croissance, un échantillon du sol est prélevé à deux reprises, ainsi qu'un échantillon de feuille. La fertilisation est ensuite ajustée en fonction du potentiel de la plante. Vous minimisez ainsi les pertes et maîtrisez les coûts, conclut Wilko van der Velde. « 100 oignons par m² demandent plus d'engrais que 85 oignons par m². Et si le sol possède une minéralisation suffisante, l'épandage peut être réduit. Grâce aux analyses, vous pouvez faire des choix éclairés et éventuellement intervenir plus tôt. En collectant toutes les données, vous pouvez retrouver les caractéristiques d'une parcelle même cinq ans après. »

KOOS MEEUWES

Producteur d'oignons à Uithuizermeeden



Koos Meeuwes, producteur à Uithuizermeeden en Groningue, a cultivé la saison dernière des oignons de semis avec le producteur et ouvrier agricole Rick van Regteren. Pour la première fois, il a utilisé du compost. Les oignons de la variété Hyroad ont poussé sur un sol léger labouré au printemps, avec une teneur en limon de 14 %. Les oignons ont été semés le 21 mars. Une semaine plus tard, 25 tonnes par hectare de compost vert ont été épandues sur des lits de 2,25 mètres. Les nombreuses averses qui ont suivi ont provoqué une battance sur la parcelle, mais la formation de croûte est restée limitée là où le compost avait été épandu. Le hersage semblait superflu du fait que la couche supérieure est restée meuble. Le compost a également contribué à ce phénomène, explique Koos Meeuwes. « Cela a pu être observé à un endroit qui n'avait reçu aucun épandage. La différence se voyait à l'œil nu. Là où il y avait du compost, le sol était beaucoup plus léger et les plantes sortaient facilement. » Il est satisfait de la stabilité du compost qui a également servi de nourriture assimilable par la plante. Le producteur a récolté près de 50 tonnes d'oignons par hectare, avec un pourcentage élevé de gros oignons.



LA CULTURE DE L'OIGNON SUR SOL SABLONNEUX DEVIENT DIFFICILE SUITE À L'ARRÊT DU VYDATE : Anticiper davantage à l'aide d'un plan de culture

Le retrait du Vydate, un produit de lutte contre les nématodes, approche. La saison 2023 marquera très probablement la dernière utilisation de ce nématicide. Quelles sont les répercussions pour les producteurs sur sol sablonneux qui ont besoin de ce produit pour lutter contre les nématodes et les dégâts qu'ils causent ? Et quelles sont les alternatives ? Le Magazine de l'oignon a posé la question à un producteur et deux conseillers.

Mark van Boven et son neveu Erwin dirigent une exploitation agricole et d'élevage de volailles à Erica, dans la Drenthe. Depuis 2016, Mark cultive 12 à 15 ha d'oignons. « L'oignon est une espèce exceptionnelle », déclare-t-il. « Bien plus intéressante que les pommes de terre ou les betteraves. Mais c'est aussi une culture difficile, surtout sur un sol sablonneux. La saison dernière, nous avons cultivé 5 ha d'oignons sur sol sablonneux, alors je sais de quoi je parle. Le rendement est plutôt satisfaisant : nous avons rentré 70 tonnes/ha. Nous irriguons beaucoup. La saison passée, il a plu seulement 8 fois, nous avons donc apporté 10 à 15 mm par semaine. Cela est indispensable pour obtenir un bon rendement. »

Mark van Boven a épandu 15 kg/ha de Vydate lors du semis. Pendant les six à huit premières semaines, les oignons ont bien poussé, avant de « ralentir ». « Ce phénomène est très particulier. Lorsque les racines de la plante se développent, les nématodes attaquent. Nous avons appliqué plusieurs renforçateurs de racines, mais je suis un peu sceptique quant à leur efficacité. Je pense que ces substances agissent mieux dans un sol plus lourd. Il était déjà difficile de cultiver des oignons sur sol sablonneux avec Vydate, alors qu'est-ce que cela va être sans le nématicide. Nous espérons qu'une alternative efficace verra le jour car nous voulons poursuivre la culture de l'oignon. »

Anticiper

L'arrêt du Vydate rend la culture de l'oignon sur sol sablonneux et léger plus complexe mais pas impossible, affirment les conseillers Albert Wolfs de HLB/De Groene Vlieg et Fokko Prins d'Agrifirm. À l'heure actuelle, il n'existe pas encore d'alternative efficace, précise Albert Wolfs. « Cela devient de plus en plus difficile de cultiver des oignons. Le producteur doit anticiper davantage. Jusqu'à il y a peu, il suffisait de prélever un échantillon d'une parcelle avant de lancer la culture pour déterminer l'importance de la population de nématodes. En présence d'une population trop élevée, le producteur pouvait



éventuellement agir à l'aide d'un produit comme le Vydate. »

Maintenant que ce produit n'est plus disponible, le producteur doit prévoir une planification beaucoup plus précoce, jusqu'à deux ans à l'avance, explique Albert. Cette planification doit intégrer le suivi de la rotation des cultures et des engrais verts, en tenant compte des contaminations existantes par les nématodes, précise-t-il. « Cela peut fonctionner, mais nous n'y sommes pas habitués. Nous devons prendre conscience que nous ne pourrions plus cultiver des oignons sur toutes les parcelles. »

En effet, les oignons sont très sensibles aux attaques de toutes sortes de nématodes, dont les *Pratylenchus*, les *Meloidogynes*, les anguillules et les nématodes ectoparasites des racines. Plus un champ abrite d'espèces de nématodes, plus il est difficile de les maîtriser. Fort heureusement, toutes les sortes de nématodes ne sont pas présentes dans tous les champs, du moins pas à un niveau dommageable, poursuit le conseiller. « Seul un échantillonnage précoce des nématodes permet de déterminer les espèces présentes et les espèces devant être gérées. Un plan de culture détaillé permet aisément d'intégrer la culture de l'oignon. »

De plus en plus de producteurs utilisent les tagètes pour lutter contre les nématodes. Une culture de tagètes réussie réduit activement une contamination par *Pratylenchus penetrans*, explique Albert. « Les effets durent plusieurs années. La culture doit rester au moins cent jours dans le champ et être dépourvue de mauvaises herbes ou de céréales. Si vous semez les tagètes en mai, vous ne tirez aucun revenu du champ concerné cette année-là. Vous pouvez aussi choisir de semer la culture en juin/juillet, par exemple après une culture qui se récolte rapidement, comme l'orge d'hiver. La culture est sensible au gel, un gel nocturne précoce en septembre peut donc affecter le résultat. »

Cumuler les mesures

Le spécialiste agricole Fokko Prins d'Agrifirm adopte aussi d'autres mesures dans la lutte contre les nématodes. Les types *Trichodorus* par exemple n'aiment pas le travail du sol ni la matière organique, explique-t-il. « Vous pouvez agir en assimilant du compost dans le sol. Mais il est important de savoir quels nématodes colonisent le sol. Les tagètes représentent par exemple une bonne alternative dans la lutte contre les *Pratylenchus*, mais l'effet de cet engrais vert n'est pas aussi important sur d'autres nématodes. »

Fokko Prins conseille de cumuler les mesures. « Nous conseillons de semer les oignons en avril plutôt qu'en mars : la plante germe plus rapidement et est plus active. Nous voulons faire des expérimentations en ce sens en 2023. Le producteur peut également accélérer la pré-émergence avec du phosphate. Nous pensons également que le choix de la variété a un rôle à jouer, notamment en optant pour une variété au système racinaire résistant. La culture de l'oignon sans Vydate n'est pas impossible mais elle est plus difficile. »

La raréfaction des produits phytosanitaires autorisés pose également des problèmes de désherbage sur sols sablonneux. L'éventail de produits est très restreint, ce qui demande de bonnes connaissances de la part du producteur. « Il faut être capable de pulvériser au bon moment pour maîtriser les mauvaises herbes. Un herbicide de sol a besoin d'humidité par exemple pour agir, tandis que les produits de contact agissent mieux dans des conditions sèches. Il faut en tenir compte. »



Le défi de la sélection

Dans une saison moyenne, les produits actuellement limités offrent encore des solutions aux producteurs. Mais lors d'une année à forte pression des maladies, le choix est restreint, précise Fokko. Les systèmes d'accompagnement des décisions et le choix des variétés gagnent donc en importance, ajoute le spécialiste. « Nous avons besoin de variétés adaptées à un type de sol donné. Sur un sol sablonneux, la fermeté de la peau joue un rôle plus important que sur de l'argile. Prenez Hybelle. Cette variété offre de moins bonnes performances sur sol sablonneux que d'autres variétés mieux adaptées à ces sols, comme Hyroad ou Hyfive. »

Mark van Boren utilise depuis plusieurs années déjà les tagètes contre les nématodes. Il constate que l'effet de cette plante sur les nématodes change. « Sur nos sols sablonneux, les oignons présentent toujours des dégâts. » Le désherbage représente beaucoup de travail. « Lorsqu'il s'agit de stocker des pommes de terre, nous avons des solutions. En revanche, il est généralement difficile de garder les oignons propres. Peut-être que l'utilisation d'une bineuse pour désherber nous permettrait de résoudre le problème, mais cela entraînerait une érosion par le vent. Des recherches et expérimentations portant sur des désherbants chimiques, associés ou non à un désherbage mécanique, s'imposent. »

Recherche des solutions à la formation de croûte

La formation de croûte est un problème de plus en plus fréquent dans la culture de l'oignon. Ces dernières années, De Groot en Slot a constaté que sous l'effet des fortes précipitations, de la grêle ou de la neige, de la croûte se formait régulièrement après le semis des oignons. La formation de croûte ou l'élimination de cette croûte est traitée de différentes manières. Producteurs et chercheurs partagent leurs expériences.

MARCEL KOOIJMAN

Producteur d'oignons à Sint Annaland

Marcel Kooijman, producteur d'oignons à Sint Annaland, a cultivé cette année 15 hectares d'oignons jaunes. M. Kooijman a installé un système d'irrigation par goutte-à-goutte sur 5 hectares : il n'a donc pas rencontré de problème de croûte dans cette zone. Sur les 10 hectares restants, il a utilisé une désherbeuse pour casser la croûte.

Lorsque la plupart des oignons commencent à toucher la croûte, nous avons passé la désherbeuse, explique Marcel. « Certains oignons avaient déjà traversé la croûte. Mais à ce moment-là, nous n'avions pas d'eau à disposition. Nous avons donc dû trouver une autre solution. Par la suite, nous avons pu mettre en place le tuyau d'arrosage. » Durant le passage de la désherbeuse, Marcel s'est rendu compte qu'il était déjà trop tard. « La croûte était trop épaisse et nous abîmions trop d'oignons. Nous pouvions voir des oignons écrasés. Nous

avons peur de causer trop de dégâts. Plus tard dans la saison, nous pouvions voir les endroits où nous avons passé la désherbeuse. Nous avons l'impression qu'il y avait plus de plants qu'aux endroits où nous n'étions pas passés. »

Est-ce que Marcel agirait différemment à l'avenir pour éviter la formation de croûte ou la casser ? « L'idée serait de commencer plus tôt. Mais quand il s'agit de croûte, vous arrivez toujours trop tard. » Il ne sait pas si cela a eu des conséquences sur le rendement. « Nous n'avons pas effectué de calcul de rendement. »

Envie de savoir ce que Marcel Kooijman a fait pour lutter contre la formation de croûte ? Consultez son vlog sur YouTube « Ons boerenleven », épisode 79.

JOHAN VAN DER WEKKEN

Producteur d'oignons à Burgh-Haamstede

L'exploitation agricole Thes Agro à Burgh-Haamstede utilise le semoir pour lutter contre la formation de croûte. Les lames du semoir sont réglées à une très faible profondeur, de manière à ce qu'elles touchent

à peine le sol. Le semoir parcourt ensuite le champ à une vitesse de seulement 2 à 3 km/h pour casser la croûte, explique Johan van der Wekken. Thes Agro a testé cette méthode pour la première fois il y a une dizaine d'années. « La formation de croûte est un réel problème ici », déclare Johan van der Wekken. « Nous n'avons pas de bineuse ni de désherbeuse. Nous avons donc eu l'idée à l'époque d'essayer de casser la croûte avec le semoir. À notre grande surprise, cela avait très bien fonctionné. Nous avons donc utilisé la même méthode la saison passée. »

Les oignons présentaient des stades de croissance très différents : certains avaient traversé la croûte tandis que d'autres buttaient encore contre. Johan estime que la méthode avec le semoir a bien fonctionné. « Nous le referons si besoin. L'idéal serait de pouvoir intervenir quelques jours avant que le sol ne le permette. La croûte est alors moins dure, ce qui permet de sauver davantage d'oignons. » Thes Agro a volontairement laissé la croûte intacte à certains endroits pour voir la différence et déterminer l'utilité de l'opération. « Nous avons constaté une nette différence dans les zones qui n'avaient pas été traitées. Là où nous avons cassé la croûte, il y avait plus d'oignons au mètre et ils poussaient plus facilement. Nous estimons que 25 % d'oignons en plus ont pré-émergé aux endroits sans croûte. »



AKKERBOUWBEDRIJ DOKTER-VAN DEN BERG

Producteur d'oignons à Tzummarum

Berend Dokter, producteur à Tzummarum, a suivi les indications du conseiller en culture Klaas de Boer de George Pars Graanhandel et passé la désherbeuse pour casser la croûte dans les champs d'oignons. Cela a bien fonctionné, confirme Berend Dokter. « Nous avons observé plus de plants par ha et une meilleure pré-émergence dans les zones traitées. »

Ce printemps, Berend n'a pas pu arroser du fait que la teneur en sel de l'eau de fossé était trop élevée. Le choix était alors simple : ne rien faire ou passer la désherbeuse, explique-t-il. Lors du passage de la désherbeuse, les plants d'oignon touchaient la croûte. Le producteur a semé les oignons à 2,5 cm de profondeur. Un véritable atout, estime le conseiller Klaas de Boer. « Lorsque les oignons sont semés plus en surface, vous risquez d'arracher la plante du sol. »

Le producteur frison a traité une partie des oignons contre la formation de croûte et laissé une autre

partie telle quelle. « Je n'étais pas sûr d'avoir fait le bon choix, mais par la suite je me suis rendu compte que j'aurais dû aller jusqu'au bout. La différence était nette au niveau de la pré-émergence. Sur les parties non traitées, il y avait par endroits 20 à 30 cm sans oignons du fait que les plants n'avaient pas réussi à percer la croûte ou germer. » Les parties sans croûte ont produit un bon rendement mais avec des tailles plus petites. En revanche, les parties non traitées ont produit des oignons plus gros.

Est-ce que Berend agirait différemment à l'avenir pour éviter la formation de croûte ou la casser ? « Je commencerais peut-être plus tôt », admet-il. Le plus tôt est le mieux, confirme Klaas de Boer. « Dès qu'une croûte apparaît, vous pouvez passer la désherbeuse. Pas besoin d'attendre que le plant touche la croûte. Plus la croûte est fine, mieux c'est. » Mais il y a un « mais », conclut Klaas de Boer. « Ce qui est surprenant, c'est que le passage de la désherbeuse a entraîné une augmentation de la pression de mauvaises herbes. Cette petite opération sur le sol perturbe les herbicides de sol, ce qui laisse le champ libre à certaines mauvaises herbes. Il faudra se pencher sur la question. »

JONAS BODYN

Chercheur sur les légumes de plein air chez PCG Belgique

Le Provinciaal Proefcentrum voor de Groenteteelt (PCG) en Belgique ne mène pas de recherches actives sur la formation de croûte. En revanche, l'un des projets du centre vise à améliorer la capacité de rétention de l'humidité du sol. L'une des solutions étudiées ici est l'application d'un paillis de compost après le semis des oignons. Cela aurait un effet positif sur la prévention de la formation de croûte, explique Jonas Bodyn, chercheur chez PCG.

Le compost est épandu sur les oignons après le semis. La couche mesure 0,5 cm d'épaisseur, ce qui correspond à 32,5 tonnes/ha de compost, explique Jonas Bodyn. « Un demi-centimètre n'est pas assez pour parler de paillis mais nous ne pouvions pas en épandre davantage en raison de la teneur en phosphate du compost. Nous avons réalisé des mesures de la pré-émergence et avons suivi la culture pendant toute la saison de croissance. Par la suite, les résultats de la récolte et le tri en fonction de la taille ont également été analysés. »

L'application de compost offre également l'avantage de limiter les dommages (potentiels) causés par le vent de sable, ajoute Jonas. « Un compost frais et encore humide a plus d'effets bénéfiques qu'un compost déjà complètement sec. Le processus de décomposition est encore en cours, surtout lorsqu'il s'agit de compost de ferme. Avec le compost vert, cela est rarement le cas du fait qu'il est généralement déjà sec. Nous avons utilisé du compost vert car il est moins salé que le compost de ferme. »

Après avoir déposé la couche de compost, PCG a constaté que davantage de plants étaient sortis, sans toutefois que cette différence soit réellement significative par rapport aux parcelles sans compost. En revanche, l'uniformité était bien meilleure lors des évaluations de fin avril et fin mai, confirme Jonas. Les parties ayant reçu du compost présentaient également plus de volume en juin. PCG avait déjà appliqué du compost en surface sur des épinards dans le passé, mais cela avait causé d'importants dégâts dus au sel. Les oignons ont probablement été semés suffisamment en profondeur pour ne pas subir ce type de dommages, conclut Jonas. « Le compost doit avoir été bien tamisé. Il est alors moins salé. Avant d'épandre le compost, il est important de demander une dernière analyse pour connaître précisément la teneur en sel du produit. »

DIRECTEUR M. SLOT : LA GESTION D'UNE ENTREPRISE FAMILIALE

Il ne faut jamais perdre le sens de la famille

Comment le directeur Martin Slot vit-il le fait de travailler pour l'entreprise familiale De Groot en Slot ? Comment s'épanouit-il dans son rôle de directeur ? Et alors que l'entreprise se développe, comment préserve-t-il le « sens de la famille » ? « Ce que j'apprécie le plus, c'est la possibilité d'allier business et émotion. Aussi bons les résultats financiers soient-ils, il ne faut jamais perdre le sens de la famille. »

Martin Slot (44 ans) est le directeur de la filière de l'oignon de De Groot en Slot depuis près de dix ans. Fils de Piet Slot, ancien chef d'exploitation de la jardinerie de De Groot en Slot, il passait déjà tous ses samedis dans les jardinerie de Heerhugowaard et Den Helder quand il était petit. Martin a étudié l'économie des entreprises et a commencé sa carrière chez AHOLD une fois diplômé. « À l'époque, je n'imaginai pas du tout de travailler pour notre entreprise familiale », avoue-t-il. Mais les choses ont changé en 2008, lorsque le directeur de l'époque Henk de Groot lui a demandé de prendre la relève. « J'ai grandi dans la jardinerie, la filière de l'oignon était relativement nouvelle pour moi. » Il a pourtant dit « oui » et accepté le poste de directeur-assistant en étudiant la sélection des plantes en parallèle.

En 2011, lorsque Henk est parti à la retraite, Martin est devenu directeur avec Jeroen de Haas. Jeroen devant à son tour prendre sa retraite début 2023, son successeur Ban van den Hemel a déjà été nommé.

Règlement familial

Au sein de la direction de De Groot en Slot, Martin Slot est également chargé d'entretenir des liens étroits avec la famille. De Groot en Slot est aujourd'hui devenue une grande entreprise internationale mais elle est et reste une entreprise familiale, précise-t-il. L'entreprise applique un règlement familial qui décrit les valeurs-clés. Il s'agit notamment de la pérennité, de l'autonomie durable, du respect, du développement durable et de la responsabilité. Officiellement, les membres de la famille sont également titulaires de certificat. Cela signifie qu'ils ne peuvent exercer une influence directe sur l'entreprise. Les intérêts des titulaires de certificat sont représentés par le STAK qui réunit trois membres de la direction. Parallèlement, un Conseil des commissaires surveille les activités dans les différentes filières de l'entreprise.

Sur le plan informel, une grande attention est accordée au renforcement des liens des membres de la famille. Martin reçoit lui aussi toutes sortes de conseils en la matière. Il faut savoir composer

avec, dit-il. « La communication est essentielle mais vous ne pouvez naturellement pas tout dire. Comme dans toutes les familles, il peut arriver que les discussions soient animées. »

Schéma des attentes

La majorité de la deuxième génération des familles De Groot et Slot travaille dans l'entreprise ; pour la troisième génération, c'est heureusement moins évident, ajoute Martin. Il estime que les membres de la famille doivent pouvoir choisir librement leurs intérêts, à l'intérieur ou à l'extérieur de l'entreprise. Ce n'est pas parce vous vous appelez De Groot ou Slot que vous êtes automatiquement embauché. « Les intéressés doivent se soumettre à une évaluation indépendante afin de déterminer si une personne convient ou non pour un poste. Nous organisons également des entretiens avec les membres de la famille pour évoquer le schéma des attentes. En tant qu'actionnaire, il peut arriver que vos futurs collègues ne vous considèrent pas de la même manière, ce qui peut représenter une pression supplémentaire. Il faut garder les deux pieds sur terre, ce n'est qu'à cette condition que vous prenez du plaisir dans votre travail. »

Si un membre de la famille ne convient pas pour un poste qu'il convoite, cela devient compliqué, admet Martin. « Une telle situation peut s'avérer plus épineuse qu'un gros investissement mais nous accordons toujours la priorité aux intérêts de l'entreprise. Là encore, la communication est primordiale. Il faut avant tout rester honnête. Mieux vaut causer une déception que de garder le silence. »

Esprit d'équipe

De par ses études, Martin a une prédilection pour la psychologie d'entreprise : il trouve important que les collaborateurs soient à la bonne place. « J'accorde beaucoup d'attention aux ressources humaines. J'essaie d'être présent le plus souvent possible et d'être attentif aux autres. De Groot en Slot suscite une grande fidélité et une grande satisfaction, avec très peu d'arrêts maladie. Cela me rend très fier, peut-être même plus que les



résultats financiers. Non seulement la famille directe travaille dans l'entreprise depuis des générations, mais d'autres membres du personnel ont pris la relève après leur grand-père et leur père. Nous voulons préserver ce 'sens de la famille'. Cela ne se fait pas tout seul, il faut sans cesse faire des efforts. Une fois que les collaborateurs considèrent leur travail comme un loisir, j'ai rempli ma mission. Fort heureusement, cela est le cas de beaucoup de collaborateurs au sein de l'entreprise ! »

Martin Slot aborde l'avenir de De Groot en Slot avec sérénité. Les fondations de l'entreprise familiale sont solides. Les opportunités pour poursuivre le développement de l'entreprise sont nombreuses. Cela le motive à transmettre une entreprise florissante à la génération future, ajoute-t-il. « Nous connaissons une forte croissance et élargissons nos activités. La troisième génération a souhaité placer davantage le développement durable au cœur des préoccupations. Cela a abouti à une participation majoritaire dans Hortimare, une entreprise qui sélectionne et produit du matériel de base à partir d'algues marines. Nous étudions également la possibilité de créer une nouvelle filière dans l'alimentaire et l'agriculture. Le tout dans le but de consolider encore davantage l'assise de notre entreprise familiale. »



GAMME BULBILLES D'OIGNON : Quality inside

Troy

hivernage et repiquage tôt au printemps

- Très grande tolérance à la montaison
- Capacité de croissance et rendement élevé d'oignons ronds
- Belle couleur jaune foncé
- Adapté à la vente directe
- Également disponible en biologique

Jagro

- Bulbille très précoce et productive
- Devient facilement gros
- Belle couleur jaune bronze
- Adapté à la vente directe

Jetset

- Précoce, productif et joliment rond
- Bonne combinaison de précocité et qualité de la peau
- Pour les exportations précoces et le marché local
- Adapté à la longue conservation
- Également disponible en biologique

Tarmo

- Type fort et vigoureux dans le segment semi-tardif
- Potentiel de rendement élevé produisant des oignons uniformes de forme ronde
- Adapté à la longue conservation
- Type robuste qui peut se développer dans des circonstances stressantes grâce à un système racinaire exceptionnel

Boga

- Bulbille semi-précoce, très productive
- Haute résistance au mildiou et bonne qualité de la peau
- Bel oignon rond d'excellente qualité
- Parfaitement adapté à la longue conservation
- Également disponible en biologique

Hysky

- Semi-précoce et très productif
- Résistant aux Fusarium et système racinaire solide
- Adapté à la longue conservation
- Également disponible en biologique

Redlander (rouge, préparé)

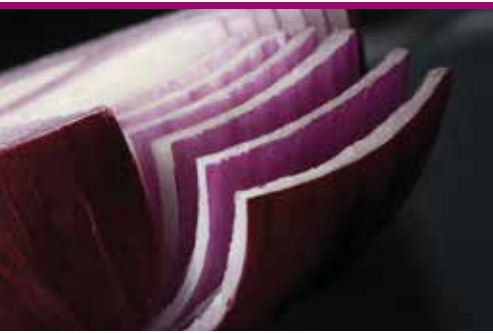
- Premier oignon rouge hybride à la haute résistance au mildiou
- Bel oignon rond d'excellente qualité
- Adapté à la longue conservation

Variété	Biologique	Précocité	Rendement	Qualité de peau	Stockage	Fermeté	Tolérance montaison	Matière sèche
<i>Bulbilles d'oignon - Hivernage</i>								
Troy	aussi bio	14,5	90	6,5	6,0	6,0	++	14,2
<i>Bulbilles d'oignon - Jaune</i>								
Forum	-	14,0	93	6,0	6,0	5,0	+	14,5
Troy	aussi bio	13,0	98	6,5	6,0	6,0	++	14,2
Jagro	-	13,0	98	6,0	6,0	6,0	+	12,5
Jetset	aussi bio	12,5	95	7,5	7,0	7,0	++	13,5
Stanfield	-	12,5	90	8,0	8,0	8,0	++	16,0
Corona	-	12,0	102	7,0	7,0	7,0	Prep.	13,0
Hercules	-	12,0	100	8,0	8,0	8,5	++	15,4
Tarmo	-	11,5	103	8,5	8,0	8,5	++	14,5
Carballo	-	11,0	110	8,0	8,0	8,0	Prep.	14,0
Boga	aussi bio	11,0	105	8,0	8,0	8,0	Prep.	13,5
Hysky	-	10,0	103	8,5	9,0	9,0	Prep.	14,0
<i>Bulbilles d'oignon - Rouge</i>								
Red Light	aussi bio	12,5	102	6,0	5,0	6,0	Prep.	12,8
Red Ray	-	11,0	107	8,0	8,0	7,0	Prep.	13,5
Redlander	seulement bio	11,0	102	7,0	7,5	7,0	Prep.	13,5
<i>Bulbilles d'oignon - Blanc</i>								
Icebear	-	10,0	104	6,0	6,0	6,0	Prep.	14,0



Chaque année, le département de sélection de Bejo / De Groot en Slot essaie toutes ses variétés dans ses propres champs expérimentaux en Europe. Toutes les données fournies sont basées sur les moyennes sur quatre ans de ces résultats.

Précocité : 1 point de plus correspond à 1 semaine de récolte plus tôt. Rendement : indice obtenu par comparaison mutuelle. Qualité de la peau : un chiffre élevé indique que la variété possède une bonne capacité de conservation. Formation de germes : un chiffre élevé indique que la variété forme des germes très lentement. Dureté : un chiffre élevé indique qu'il s'agit d'un oignon dur. Tolérance à la montaison : - = tolérance faible, +/- = tolérance moyenne, + tolérance élevée, ++ tolérance très élevée et Prep. = traitement par la chaleur. Teneur en matière sèche : pourcentage.



Gamme 2022 - 2023

Bejo / De Groot en Slot



OIGNONS DE SEMIS PRÉCOCES

Hytune

- Variété précoce très productive
- Même par temps sec, bon rendement grâce à un système racinaire solide
- Plus résistant à la racine rose
- Livraison des semences à partir de début avril

Hybing

- Variété précoce de la gamme néerlandaise
- Bel oignon rond et uniforme, à la jolie couleur jaune
- Bon système racinaire et capacité de production élevée

Hybound

- Excellente qualité de la peau et bon système racinaire
- Dormance des bourgeons particulièrement bonne
- Adapté à la longue conservation
- Également disponible en biologique

Summit

- Oignon ferme aux belles proportions bulbe-tige
- Convient tout particulièrement aux sols fertiles
- Allie précocité et bonnes caractéristiques de conservation

Hysky

- Très résistant aux Fusarium
- Adapté à la conservation moyennement longue
- Oignon rond et dur

Hygate

- Très résistant aux Fusarium
- Adapté à la conservation moyennement longue
- Bonne qualité de la peau

OIGNONS DE SEMIS ROUGES

Red Tide

- Rendement exceptionnel et bonnes caractéristiques de conservation
- Extrêmement uniforme
- Hybride rouge semi-précoce à la belle coloration
- Également disponible en biologique

Redlander

- Premier oignon de semis rouge à la haute résistance au mildiou
- Parfaitement adapté à la longue conservation
- Disponible uniquement en biologique

Red Ray

- Bon potentiel de rendement
- Bonne conservation
- Adapté à la plupart des types de sols

Red Baron

- Rendement élevé et tri grossier en fonction de la taille
- Culture de préférence sur les sols plus lourds (plus de 25 % d'argile)
- Les semences prégermées offrent une meilleure uniformité

OIGNONS DE SEMIS SEMI-PRÉCOCES

Hypark

- Bon système racinaire et adapté à tous les sols
- Bel oignon rond et bulbe résistant
- Adapté à la longue conservation grâce à une bonne fermeté de la peau et dureté

Hyroad

- Variété semi-précoce à l'excellente dureté
- Très bonne résistance de la peau et belle couleur
- Parfaitement adapté à la longue conservation

Hytech

- Capacité de production élevée
- Peau résistante et belle couleur jaune
- Belles fanes bien droites et résistantes

Hyway

- Bon potentiel de rendement
- Oignon dur à la peau résistante et au système racinaire robuste
- Parfaitement adapté à la longue conservation

Hybelle

- Variété très productive
- Oignon dur et fortement bulbeux, aux bonnes caractéristiques de conservation
- Rendements élevés même dans des conditions de croissance sèches

Hyfive

- Excellente qualité de la peau
- Oignon très dur à la très bonne dormance des bourgeons
- Parfaitement adapté à la longue conservation

Hylander

- Haute résistance au mildiou
- Bel oignon rond et uniforme
- Bonne qualité de la peau et de la conservation
- Disponible uniquement en biologique

Hystore

- Idéal dans les sols sensibles à la sécheresse grâce à un système racinaire solide
- Adapté à la longue conservation
- Très bonne dureté et fermeté de la peau

Hysinger

- Variété la plus productive
- Excellent système racinaire
- Adapté aux sols secs et lourds

	Précocité	Rendement	Qualité de la peau	Dureté	Également disponible	Soil léger/froid < 20 %	Soil léger/fertile < 30 %	Soil lourd/plus lourd > 30 %	Soil de préférence	Couleur	Conservation jusqu'à *	
	OIGNONS DE SEMIS											
Précoce	Hytune	8,7	109	7	7	P	+++	+++	++++	moyen/fertile à lourd	bronze clair	Mars
	Hybing	8,7	104	6	7	P	++	++++	++++	moyen à lourd	jaune doré	Janvier
	Hybound	8,2	102	8	8	P/Bio/Bio+P	++++	++++	++++	tous les sols	jaune doré	Juin
	Summit	8,1	102	7	8	P	++++	++++	++	léger/fertile	jaune doré	Juin
	Hysky	7,8	101	7	8	P	++	++++	++++	moyen à lourd	bronze clair	Avril
Semi-précoce	Hygate	7,7	101	8	8	P	++	++++	++++	moyen à lourd	bronze clair	Avril
	Hypark	7,3	104	8	8	P	++++	++++	++++	tous les sols	jaune doré	Juin
	Hyroad	7,2	104	9	9	P	++++	++++	+++	tous les sols	jaune doré	Juin
	Hytech	7,0	104	7	7	P	+++	++++	++++	moyen à lourd	jaune doré	Mai
	Hyway	6,8	106	8	8	P	+++	++++	++++	moyen à lourd	jaune doré	Juin
	Hybelle	6,5	109	7	8	P	++	+++	++++	moyen/fertile à lourd	jaune doré	Mai
	Hyfive	6,3	104	9	9	P	++++	++++	++++	tous les sols	bronze clair	Juin
	Hylander	6,3	100	7	8	P/Bio/Bio+P	++	+++	++++	lourd	bronze clair	Mai
	Hystore	6,2	105	8	8	P	++	++++	++++	moyen à lourd	bronze clair	Juin
	Hysinger	5,7	111	7	6	Seulement P	++	+++	++++	lourd	bronze clair	Mars
Rouge	Red Tide	7,5	100	8	8	P/Bio/Bio+P	+++	++++	+++	léger/fertile à lourd	rouge foncé	Juin
	Redlander	7,0	100	7	7	P/Bio/Bio+P	++++	++++	+++	tous les sols	rouge	Mai
	Red Ray	6,9	102	7	7	P	++	+++	++++	léger/fertile à lourd	rouge foncé	Mai
	Red Baron	6,0	104	7	6	P	+	+++	++++	moyen à lourd	rouge foncé	Avril
	ÉCHALOTES DE SEMIS											
Échalotes	Matador	11,0	120	10	-	Bio	+	+++	++	léger/fertile	brun-rouge	Juin
	Conservor	10,6	125	9	-	P/Bio	+	+++	++	léger/fertile	brun-rouge	Juin
	Innovator	10,2	130	9	-	NCB	+	+++	++	léger/fertile	brun-rouge	Juin

Les données des bulbilles de deuxième année s'appuient sur le produit récolté. Voir également la page 16 pour la gamme Quality inside. Chaque année, le département de sélection de Bejo/De Groot en Slot essaie toutes ses variétés dans ses propres champs expérimentaux. Toutes les données fournies dans les tableaux sont basées sur les moyennes sur quatre ans de ces champs expérimentaux. Le score de conservation des bulbilles est déterminé en janvier. Les oignons de semis et les échalotes de semis sont évalués en mai. * Conservation à l'air extérieur. Précocité : 1 point de plus correspond à 1 semaine de récolte plus tôt. Rendement : indice obtenu par comparaison mutuelle. Qualité de la peau : un chiffre élevé indique que la variété possède une bonne capacité de conservation. Dureté : un chiffre élevé indique qu'il s'agit d'un oignon dur. P : prégermées à la commande pour les variétés indiquées. Bio : culture biologique.



Jaap Jonker (Responsable des ventes)
M (+31) (0)646 076 817
E j.jonker@degrootenslot.nl



Lynette Verweel (Responsable de comptes)
M (+31) (0)646 353 149
E l.verweel@degrootenslot.nl



Wendy Hilhorst (Responsable de comptes)
M (+31) (0)611 087 176
E w.hilhorst@degrootenslot.nl



Tom Langenberg (Responsable de comptes)
M (+31) (0)646 258 634
E t.langenberg@degrootenslot.nl



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



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



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



Peter Vroegindewij (Responsable de comptes)
M (+31) (0)621 819 337
E p.vroegindewij@degrootenslot.nl



Arjan Van Ramshorst (Responsable de comptes)
M (+31) (0)619 074 904
E a.vanramshorst@degrootenslot.nl



Administration des ventes
T (+31) (0)226 331 271 / (0)226 331 271 141
E sales@degrootenslot.nl
Scannez le code QR pour obtenir la carte la plus récente de la région.



PARTNERS IN ALLIUM

- www.instagram.com/degrootenslot
- www.facebook.com/degrootenslot
- www.twitter.com/degrootenslot



TROIS PRODUCTEURS PARTAGENT LEURS OBSERVATIONS :

Les innovations dans la culture de l'oignon

Les Pays-Bas sont des maîtres de l'innovation dans le secteur agricole. Le domaine des techniques de précision surtout est en pleine effervescence. Certaines innovations ont été largement testées et ont déjà fait leurs preuves, d'autres techniques n'en sont encore qu'à leurs débuts mais laissent entrevoir un grand potentiel. Trois producteurs d'oignons innovants partagent leurs expériences.

Thes Agro dispose d'un vaste champ de connaissances dans le domaine des techniques de précision. Mieux encore : l'utilisation de ces techniques est depuis devenue monnaie courante dans l'entreprise agricole de Burgh-Haamstede. « Toutes nos machines sont guidées par GPS et nous réalisons beaucoup de nos travaux à l'aide de cartes d'applications, ce qui nous permet de travailler en tenant compte des spécificités de l'endroit », explique Johan van der Wekken de Thes Agro.

En 2016, l'entreprise a commencé par la pulvérisation variable d'herbicides de sol dans la culture de l'oignon. Le fournisseur Van Iperen en est à l'origine. « Ils nous ont demandé de faire des essais dans ce domaine. Nous y avons décelé de grandes opportunités, surtout en raison de la diversité des types de sol dans nos champs. Dans le cadre de la pulvérisation traditionnelle d'herbicide de sol, nous devions toujours nous montrer prudents quant au dosage et choisissons le juste milieu. Résultat : dans les sols plus légers, les plantes subissaient souvent des dommages sous l'effet d'une application trop importante. À l'inverse, nous n'arrivions pas à venir à bout des mauvaises herbes dans les parties les plus lourdes d'un champ. Bref, cette solution était loin d'être idéale. »

Augmentation du rendement de 7 à 10 %

La pulvérisation variable des herbicides de sol suit des cartes d'applications qui sont établies en fonction du profil du sol. Ces cartes d'applications sont téléchargées dans le système GPS du pulvérisateur qui dose ensuite le produit pulvérisé en fonction de la composition du sol. Cette manière de travailler porte ses fruits d'après les comparaisons effectuées avec des plates-bandes de référence. Selon M. van der Wekken, la pulvérisation de précision a entraîné une augmentation du rendement de 7 à 10 %. « Les dégâts sur les plantes ne sont plus qu'un mauvais souvenir et nous avons même réussi à faire baisser la pression des mauvaises herbes. On ne peut pas réellement parler de réduction de l'utilisation des produits phytosanitaires mais nous apportons la substance active précisément à l'endroit où elle est le plus nécessaire. »



La valeur ajoutée de la pulvérisation variable des engrais, utilisée depuis 2016, est un peu moins concrète selon M. van der Wekken. L'apport d'engrais est adapté au profil du sol qui est représenté sur des cartes d'applications. « Cette application de précision n'a pas encore de réelle valeur ajoutée pour nous. Cela est notamment dû au fait que nous ne pouvons pas irriguer nos parcelles. Il est donc difficile de tirer le maximum de l'engrais dosé ; en effet, l'engrais est toujours plus efficace lorsque vous arrosez juste après. »

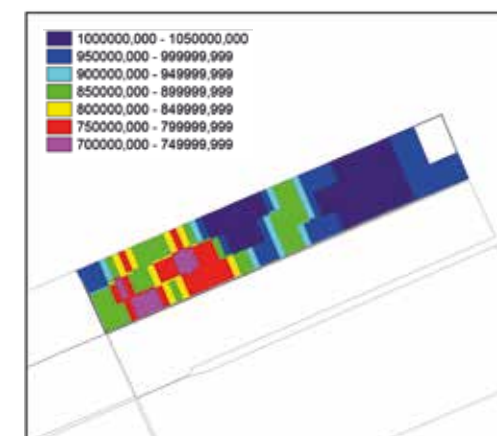
Pulvérisation ciblée

Le semis des oignons basé sur des cartes d'applications n'est pas encore mis en œuvre chez Thes Agro, simplement parce que les semoirs de l'entreprise ne sont pas encore équipés. « Nous espérons pouvoir avancer à l'avenir sur le sujet de

l'application d'herbicides de contact spécifiques à l'endroit », explique M. van der Wekken. « La pulvérisation ciblée qui consiste à cartographier les localisations des différentes mauvaises herbes à l'aide d'un drone serait idéale. Plus besoin d'épandre des herbicides sur l'ensemble du champ, mais uniquement aux endroits concernés par des mauvaises herbes. Cela serait extrêmement bénéfique pour l'environnement. Afin de rendre une telle application intéressante et rentable, d'autres herbicides de contact plus efficaces devront être autorisés. »

Robot de semis et de binage

Mark Buijze à Schoondijke a depuis acquis une certaine expérience des travaux guidés par GPS et des cartes d'applications. Depuis mars de cette année, ce producteur biologique sème et bine ses oignons et échalotes à l'aide d'un robot guidé par GPS. « Afin d'augmenter le rendement de mon exploitation, j'ai commencé l'année dernière la culture de plantes plus qualitatives, dont les oignons », explique Mark



Buijze. « Je n'aime pas embaucher du personnel venu de l'étranger. J'ai donc dû trouver une autre solution pour combler les besoins en main d'œuvre : le robot de semis et de binage de FarmDroid. »

Le robot, qui fonctionne à l'énergie solaire, roule de façon autonome et détermine à quel endroit il doit mettre une semence d'oignon dans le sol sur la base des coordonnées GPS et des cartes d'applications. « Il enregistre ensuite dans sa mémoire la localisation des semences, de sorte qu'il sait précisément où il peut désherber. Le robot peut désherber dans les rangs comme entre les rangs. Entre les rangées, il coupe les mauvaises herbes avec un fil, tandis que dans le rang, il bine la mauvaise herbe à l'aide d'une lame mobile. »

Selon Mark Buijze, la technique fonctionne très bien. Mais il avoue avoir mis du temps, en tant qu'entrepreneur, à faire confiance à la machine. « Je trouvais très stressant de voir le robot désherber alors que les semences d'oignons n'étaient pas encore sorties de terre. Je me disais : il va me retourner toute la parcelle. La saison dernière, j'ai préféré jouer la sécurité et je n'ai pas laissé le robot biner trop près des semences. Résultat : les mauvaises herbes se sont développées plus que nécessaire. »

Un grand potentiel pour la culture de l'oignon

Même si le robot fonctionne très bien à la base, le producteur prévoit d'apporter quelques ajustements techniques cet hiver. « Pour obtenir un résultat optimal, il faut adapter le robot à votre situation spécifique et à votre type de sol. Nous allons notamment modifier le sens des lames de binage. »

D'après Mark Buijze, la capacité du robot est limitée dans le cadre de la culture de l'oignon. « Le robot peut semer près de 1,5 hectare et biner 2 hectares en huit heures. Vous pouvez naturellement le faire fonctionner aussi la nuit, mais cela ne me paraissait pas raisonnable. Je veux quand même garder un œil dessus. J'étudie encore dans quelles cultures la machine pourrait être la plus efficace. Mais elle renferme assurément un grand potentiel pour la culture de l'oignon. »

Le producteur ajoute un point positif non négligeable : le robot pèse « seulement » 700 kg, ce qui le rend assez maniable. « Dès qu'un champ est à peu près praticable, il peut se mettre au travail. Il en va tout autrement avec un tracteur. Les dégâts au sol ou sur la plante ne sont plus d'actualité non plus. Mais ce robot étant plus léger qu'une bineuse conventionnelle, les lames pénètrent moins profondément et avec moins de puissance dans le sol. Il faut donc 's'occuper' des mauvaises herbes à un stade précoce : elles ne doivent pas mesurer plus de deux ou trois centimètres. »

Semer en fonction de la teneur en matière organique

Jurgen Siebring a commencé cette année à semer des oignons en fonction de la présence de matière organique dans le sol. Jurgen Siebring dirige avec ses parents une exploitation agricole à Oranjedorp, un village de la Drenthe. « Nous réalisons d'abord un scanner du sol afin de déterminer la teneur en matière organique de nos champs », explique-t-il. « Nous transformons ces informations en cartes d'applications qui sont ensuite téléchargées dans le semoir à guidage GPS. Nous avons adapté le semoir à cette application avec l'aide de notre fournisseur de machines. »

Le producteur a essayé différentes densités de semis combinées à différentes teneurs en matière organique. « Nous avons oscillé entre 2,9 et 4,1 unités de semis par hectare », raconte-t-il. « Nous avons obtenu les meilleurs résultats dans les endroits à forte teneur en matière organique, environ 12 %, avec 3,1 unités de semis par hectare. Il en a résulté une augmentation du rendement de quatre à cinq tonnes par hectare à ces endroits. En revanche, en matière d'uniformité et de qualité, je n'ai pas constaté de différence. Mais nous n'avons pas encore reçu les résultats de l'échantillonnage. »

Beaucoup à gagner

L'année prochaine, Jurgen Siebring souhaite s'appuyer sur les résultats obtenus. Concrètement, cela signifie qu'il va tâcher d'augmenter la teneur en matière organique de ses parcelles en apportant davantage de compost. « En adaptant les unités de semis par hectare, nous espérons augmenter nos rendements et récolter des oignons plus gros. Plus de matière organique signifie nécessairement plus de nutriments pour la plante, ce qui devrait contribuer à faire grossir les légumes. Je suis convaincu qu'il y a beaucoup à gagner avec cette approche. En tout cas, les premiers résultats sont prometteurs. »



UN ŒIL EN COULISSES:

De Groot en Slot: une visite en 3D

Vous avez toujours voulu jeter un œil en coulisses dans le centre de sélection et les serres de De Groot en Slot ? C'est désormais possible en version numérique !

Un œil en coulisses dans le processus de sélection des oignons. Qui ne rêverait pas de savoir tout ce qu'il se passe avant qu'un oignon soit cultivé ? Pour cette raison, des visites « live » ont été organisées dans l'entreprise afin de permettre à des groupes de clients ou de producteurs de découvrir ce qu'il se passe dans les coulisses de l'entreprise.

En complément de ces visites, quoi de mieux que d'offrir la possibilité à tous d'en savoir plus sur le processus, de la semence à l'oignon ? C'est ainsi que l'idée d'une visite numérique de l'entreprise a vu le jour. Et une visite en 3D s'il-vous-plaît. Cela semble venir compléter idéalement les visites « live » déjà proposées.

L'expérience 3D donne l'impression de se trouver réellement dans les différents espaces. Vous faites

ainsi une promenade « numérique » dans l'entreprise. Non seulement dans le centre de sélection, mais aussi dans les serres. Cette visite numérique est ponctuée de nombreux points d'information qui expliquent le rôle de chaque département et décrivent tout le parcours de la semence à l'oignon (ou de l'oignon à la semence). Comment naît une nouvelle variété d'oignon ? Quelles opérations cela exige-t-il en amont ? Vous pouvez désormais le savoir et le vivre. Envie de découvrir cette visite insolite ? Suivez notre visite 3D en scannant le QR-code figurant sur cette page.

Vous avez effectué la visite 3D mais vous aimeriez quand même visiter notre entreprise « en vrai » avec un groupe ? C'est tout à fait possible. Complétez le formulaire de demande sur le site Web (via le QR-code ou sur www.degrootenslot.nl/bedrijfstour-degroot-en-slot). L'un de nos technico-commerciaux vous recontactera dans les plus brefs délais pour organiser un rendez-vous.



CHRONIQUE GIJSBREGT GUNTER:

Une culture résiliente de l'oignon

Capacité de résister aux chocs : telle est la définition du concept de « résilience » dans le Petit Robert. Mais résister est aussi synonyme de protester, rouspéter ou réclamer. Pourtant, la résilience a une signification nuancée selon moi. En outre, la capacité de résister ne signifie pas que vous le faites forcément. En d'autres termes, vous n'avez pas besoin de sortir tout ce que vous avez sous le coude pour être efficace. Et même si certains sont adeptes de ce fonctionnement, ce qui nous est plutôt familier en tant qu'être humain, cela coûte généralement plus que cela ne rapporte. Une culture résiliente de l'oignon est donc une culture qui est capable de résister lorsque cela est nécessaire. En l'absence de résilience toutefois, il faut faire preuve de souplesse. Je reviendrai plus tard sur cette combinaison de propriétés.

Notre oignon néerlandais doit donc lui aussi être en mesure d'offrir une certaine résistance, contre les Fusarium, la pourriture blanche, la mouche de l'oignon, la mouche du haricot, les thrips, les larves de tipule, les nématodes, la sécheresse, le manque d'oxygène, la chaleur, le soleil brûlant, le sel, les mauvaises herbes en excès, etc. Quelle résistance ne doit-il pas avoir en réalité ? Pauvre « juuntje, siepeltje ou ùthje » comme on dirait en haguenois.

Pourtant, je suis convaincu que le légume le plus consommé dans le monde sera capable à l'avenir de résister à tous ces fléaux qu'il (oui, malgré ses robes, l'oignon est toujours resté masculin) risque de rencontrer sur son parcours. Des efforts considérables sont fournis pour trouver des moyens de le rendre suffisamment fort pour ce voyage à haut risque qui a pour destination finale la bouche d'un être humain affamé. Son profil génétique n'a plus aucun secret pour nous et cela se retrouve dans la multitude de variétés. La culture sur lits, buttes ou plates-bandes, l'irrigation, la fertigation et les semences prégermées donnent de l'espoir pour atténuer les conséquences du changement climatique dans les champs d'oignons. Les méthodes dites vertes, la connaissance du sol et les concepts circulaires devraient réduire l'empreinte environnementale de notre oignon plus vite que le niveau de l'eau ne monte. La numérisation, la robotisation et toutes les autres formes d'agriculture de précision auront également un rôle de premier plan à jouer pour rendre l'oignon encore plus résistant.

En parlant de rôle, nous ne devons pas sous-estimer le rôle du coût de revient de cet arsenal de méthodes visant à rendre la culture de l'oignon résiliente qui se situe souvent entre douze mille et quinze mille euros par hectare. Ce niveau de coût est déjà atteint dans certains pays avec pour résultat un rendement moyen.

Le prix de revient pour un kilo s'élève alors à pas moins d'un dollar. Un oignon résilient est donc loin d'être gratuit.

Comme je l'ai déjà dit, en l'absence de résilience il faut faire preuve de souplesse. Il faut tourner cet adage à votre avantage. Loin de moi l'idée de plaider pour le contraire de la résilience, car un oignon sans défense est perdu d'avance. Mais une culture résiliente de l'oignon doit s'inscrire dans un secteur tout aussi résilient. Un secteur qui imagine non seulement tout un arsenal de moyens pour créer une culture résiliente de l'oignon mais qui est aussi capable d'appliquer les bonnes méthodes avec souplesse, au bon moment, au bon endroit et pour le bon marché. La mise en œuvre de tout l'arsenal sans cohésion entraîne inévitablement une perte, également sur le plan financier.

En bref, les méthodes de culture résilientes représentent une perspective attrayante mais qui ne porteront pas suffisamment leurs fruits si elles ne sont pas réfléchies. Lorsque la résilience entre en jeu, la souplesse a une certaine intelligence élégante dans mes pensées. La souplesse désigne votre flexibilité dans les choix que vous faites et dans vos collaborations. L'intelligence suit un peu le même principe : quand on n'est pas le plus fort, il faut être le plus malin. Imaginez que vous avez tout l'arsenal de méthodes pour une culture résiliente de l'oignon à votre disposition et que vous êtes souple en prime. Comme le dit le proverbe : quand on n'est pas le plus fort, il faut être le plus malin. Imaginez que vous êtes à la fois fort et malin.



FAISONS LES PRÉSENTATIONS :

Evert Van Crombrugge



Evert a grandi dans les champs flamands et dans la ferme de ses grands-parents. Rapidement touché par le virus de l'agriculture, il est parti faire des études d'ingénieur agronome à Gand à la sortie du lycée. À la fin de ses études, il a commencé sa carrière en tant que conseiller en cultures agricoles et légumes de plein champ chez un fournisseur de semences, d'engrais et de produits de protection des cultures.

Ce poste lui a permis d'approfondir ses connaissances et de se spécialiser dans la culture de l'oignon pendant douze ans. Il a également eu l'occasion de rencontrer ses collègues actuels de De Groot en Slot et de se familiariser avec le catalogue de variétés. Evert travaille également dans l'exploitation agricole de sa famille où il fait chaque jour l'expérience réelle de la culture de l'oignon.

Les connaissances d'Evert sur la culture de l'oignon et son expérience avec les variétés De Groot en Slot cadrent parfaitement dans ses nouvelles fonctions. Il a hâte de plonger encore plus dans le monde des oignons et de rencontrer des producteurs, des transformateurs et d'autres acteurs du secteur.

Depuis février 2022, Evert Van Crombrugge est technico-commercial pour la Belgique au sein de De Groot en Slot. Il habite avec sa femme dans la commune de Merchtem, dans le Brabant flamand, dans la couronne verte qui encercle Bruxelles. Cette localisation centrale lui permet de rendre visite aux producteurs de tout le pays.



1^{ÈRE PLACE}
Berdien van Dommelen, Gebroeders van Dommelen Riethoven à Riethoven



2^{È PLACE}
Reinder Hogenhout, Akkerbouwbedrijf Hogenhout | Agro-Servo à Kimswerd



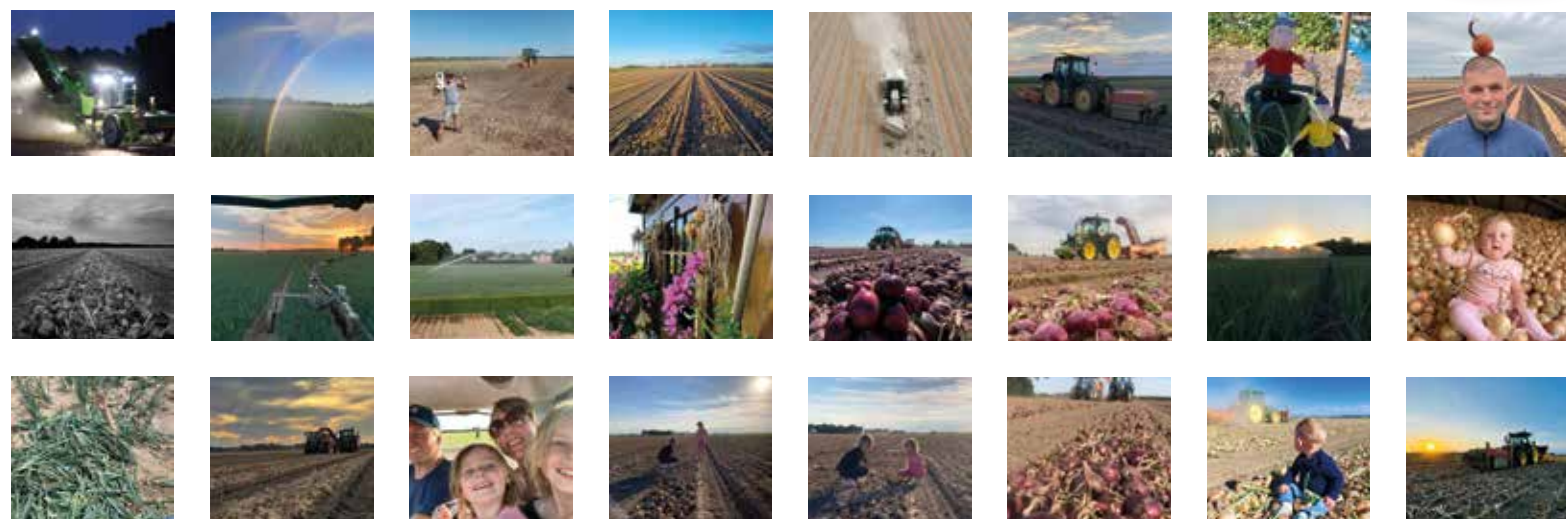
3^{È PLACE}
Ramon van Gennip, employé chez Mts. W.F. et C.J. Biemond à Godinze

LAURÉATS ET PARTICIPANTS :

Concours-photo de l'oignon



En août 2022, nous vous avons invités à participer à un concours-photo sur les réseaux sociaux. Pour participer, il suffisait d'envoyer la photo la plus belle ou la plus insolite de culture de l'oignon. Nous avons reçu beaucoup de très belles photos ! À l'issue du vote, les trois meilleures photos ont été sélectionnées. Les gagnants ont déjà reçu leur bon-cadeau. Le plus beau prix reste naturellement la « gloire éternelle » et une place de choix dans le Magazine de l'oignon !



DE GROOT EN SLOT PARTICIPE À DES FORMATIONS : Un partenaire érudit et vert



De Groot en Slot veut devenir un partenaire érudit : non seulement dans la filière, mais aussi dans l'enseignement vert. En 2022, plusieurs collaborations avec des lycées agricoles, des étudiants et des établissements d'enseignement ont été mises en place dans le but de donner la parole à la génération à venir qui s'intéresse à la chaîne alimentaire et à tous les développements associés.

Aeres Hogeschool, Dronten

Cela fait plusieurs années que De Groot en Slot participe à la culture pédagogique de l'Aeres Hogeschool à Dronten. Cette culture couvre un large éventail de plantes et offre la possibilité aux étudiants de mener des études sur les plantes qu'ils aiment. En 2022, un essai d'amorçage a notamment été réalisé avec plusieurs variétés d'oignons.

À l'Aeres Hogeschool, les étudiants doivent obtenir un « certificat d'aptitude ». Les étudiants de la section Horticulture et agriculture ont choisi un projet de l'association Zeeuws Agrarisch Jongeren Contact (ZAJK) qui consiste à créer des « caisses d'apprentissage » à destination des écoles primaires. Cette caisse renferme des semences de plantes qui permettent aux écoliers de découvrir l'agriculture de façon ludique.



HAS Den Bosch, Bois-le-Duc

Studenten van de opleiding Tuinbouw en Les étudiants de la section Horticulture et agriculture de l'HAS Den Bosch réalisent en deuxième année un projet visant à mettre en place sa propre culture à des fins de recherche. Il a été décidé de travailler sur le bulbille Troy et d'étudier l'effet de différents biostimulants. De Groot en Slot s'est rendu sur place pour visiter les cultures et répondre aux questions.

Clusius College, Alkmaar et Hoorn

De Groot en Slot s'associe au Clusius College à Hoorn et Alkmaar à l'occasion des portes ouvertes, mais aussi en accueillant plusieurs étudiants sur le site de Broek op Langedijk. Outre une présentation, les étudiants ont pu mettre leurs apprentissages en pratique dans le centre de sélection, notamment en devinant les différentes maladies de l'oignon et en apprenant à sélectionner les oignons.

Lentiz, Middelharnis

Plusieurs étudiants de première année du cursus de culture à la MBO Lentiz ont mené à bien un projet dans le champ expérimental du jardin expérimental de Pallandtpolder à Middelharnis. Ils se sont posé la question suivante : quels sont les effets des différents traitements du sol associés à l'application de Bokashi et de compost sur la croissance des bulbilles d'oignon ? Après avoir planté les oignons, les étudiants ont rapidement observé des différences selon les formes d'engrais, le labour écologique, les bêches et la herse.

Écoles primaires de la commune de Dijk en Waard

Cela fait plusieurs années que De Groot en Slot a lancé un concours de culture pour les élèves des écoles primaires de la commune de Dijk en Waard. Les enfants ont été mis au défi de cultiver les plus



gros oignons dans leur propre potager ou dans le jardin de l'école. Plusieurs participants tentent de battre le record année après année. Les élèves ont également pu visiter les coulisées. De Groot en Slot a ainsi accueilli près de deux-cents élèves au printemps dernier.

QUATRE PETER PRENNENT LA PAROLE :

Comment réagissez-vous au changement climatique ?

Comment les producteurs d'oignons, travailleurs agricoles et conseillers réagissent-ils au changement climatique ? Le Magazine de l'oignon a posé cette question à quatre Peter aux Pays-Bas et en Belgique. La saison de croissance est marquée par des conditions climatiques toujours plus extrêmes. La fertilité du sol, le compost, la fertilisation, le choix de la variété et les mesures spécifiques à la culture jouent un rôle de plus en plus important dans la culture d'oignons résistants.

PETER BUYSROGGE

Akkerbouwer in Emmeloord Producteur à Emmeloord



Peter Buysrogge, producteur à Emmeloord, ne croit pas tellement au changement climatique. Chaque année est différente, il y a déjà eu des années plus sèches ou plus humides auparavant, dit-il. « Chaque année est différente. Le temps change d'une année à l'autre. J'ai cultivé des oignons Hysky pendant plusieurs années en raison de leur grande résistance aux Fusarium, mais j'ai changé de variété depuis. Je trouve que le rendement d'une variété aux racines plus robustes est meilleur, j'ai donc opté pour Hyway qui convient mieux à une conservation plus longue. »

Peter utilise désormais des Hyway prégermés pour leur système racinaire plus robuste. « Cet oignon offre de bons résultats, avec une belle couleur et une grande dureté. Le Red Baron prégermé, c'était le bon vieux temps. Fort heureusement, les produits de lutte contre le mildiou étaient disponibles en quantité suffisante cette année. Je suis curieux de savoir quand des résistances apparaîtront maintenant que le mancozèbe a été abandonné. » Contre la mouche de l'oignon, cela fait des années que la technique des mouches stériles de De Groene Vlieg est utilisée. « Elle

PETER VAN HAUWAERT

Ouvrier agricole à Meulebeke



L'ouvrier agricole Peter Van Hauwaert a observé ces dernières années que la pré-émergence devenait plus difficile. Les vents de nord-est sont de plus en plus forts, de sorte que le sol a du mal à se réchauffer au printemps et la couche supérieure se dessèche, explique-t-il. « Si vous arrosez, une croûte se forme. Cela cause beaucoup de problèmes ces dernières années. Les semences prégermées peuvent être une solution à cette problématique. »

Peter Van Hauwaert n'a pas d'expérience avec l'irrigation goutte-à-goutte, mais il sait que l'arrosage/l'irrigation offre une grande valeur ajoutée au niveau de la rentabilité de la culture. « Le client bénéficie ainsi d'un produit plus beau et plus stable. »

En tant qu'ouvrier agricole, Peter ne prend pas de décisions sur le choix des variétés. Mais il est convaincu que le fait de cultiver des oignons sans acheteur et avec vente au champ « peut être très risqué sur la plan financier ».



remplit sa mission, nous n'avons jamais besoin de pulvériser », explique-t-il.

Les oignons sont essentiellement irrigués avec de l'eau de source. La pompe à eau douce est venue remplacer la pompe à vis ici, ajoute Peter. « On voit de plus en plus de vis sur le polder du fait que l'eau courante est un peu moins dure. Cette saison, j'ai utilisé la vis du voisin pour arroser une fois les oignons. Pour garder la tête hors de l'eau durant les périodes humides, nous nous efforçons de drainer le plus possible. »



PETER ICKENROTH

Conseiller chez Agrea



Peter Ickenroth est conseiller en culture maraîchère de pleine terre chez Agrea. Avec un sol sain et fertile, une bonne fertilisation et un choix de variétés judicieux complété de mesures spécifiques à la culture, nous voulons produire des oignons qui résistent aux conditions climatiques extrêmes que nous connaissons actuellement, explique-t-il.

Peter Ickenroth est essentiellement actif dans la région à sol sablonneux du sud-est qui couvre le Brabant et le Limbourg. Ces dernières années, la culture de l'oignon n'a cessé de se déplacer vers l'est du pays et a quitté les régions traditionnelles du sud-ouest et du polder.

Sur sol sablonneux, on épand généralement du fumier animal avant la culture, explique Peter. Il trouve que le fumier est très efficace dans le cadre de la culture de l'oignon. « Le fumier est un engrais utile, surtout lors des années sèches, qui sert également de nourriture à la vie du sol. La matière organique présente dans le lisier contribue également à l'équilibre organique : l'apport doit être plus important que la décomposition et l'évacuation cumulées. Plus le sol renferme de matière organique, plus il retient l'humidité et les nutriments. »

PETER VAN ROSSUM

chef d'équipe Société Van Nieuwenhuijzen à Melissant



Peter van Rossum est chef d'équipe dans la société Van Nieuwenhuijzen à Melissant. Cela fait près de cinq ans qu'il s'occupe de la mise en œuvre des différentes mesures relatives aux cultures arables, dont une parcelle d'oignons de semis chaque année. Après avoir cultivé Hytech pendant plusieurs années, c'est désormais Hyway qui est mis en stockage.

La saison de croissance est marquée par des conditions climatiques toujours plus extrêmes, déclare Peter. « Ces dernières années, nous subissons des périodes toujours plus longues de fortes précipitations (inondations) et des pénuries dues à des problèmes de pré-émergence et des retards de croissance. Nous mettons tout en œuvre pour augmenter la teneur en matière organique de notre sol, en apportant du compost, en cultivant des engrais verts, en épandant du fumier animal et en évitant de travailler le sol ou en le travaillant moins en profondeur, dans le but de niveler l'excès/le manque d'humidité. »

Pour éviter le manque d'humidité, les agriculteurs ont le droit d'irriguer avec de l'eau de surface adaptée. Cela permet d'obtenir un rendement

Pour utiliser de manière optimale les minéraux et l'humidité présents, Peter privilégie les variétés au système racinaire bien développé, associé de préférence à une croissance des fanes moins exubérante. « Un système racinaire bien développé parvient mieux à absorber l'humidité et les minéraux, même en cas de sécheresse. Lorsque les fanes ne sont pas trop développées, cela permet de prévenir et de maîtriser le faux mildiou. »

Les semences prégermées contribuent à une pré-émergence rapide et uniforme, ajoute Peter. « Un développement solide et précoce dès le départ est important, surtout sur sol sablonneux, pour permettre à la plante de résister à la chaleur et la sécheresse à venir. La plupart des champs peuvent être irrigués. L'irrigation par goutte-à-goutte gagne du terrain. Ce système d'irrigation est plus simple et plus économe en eau et a un effet positif sur la santé de l'oignon. Il est essentiel que la croissance de l'oignon soit forte et optimale pour une culture saine et rentable. »



plus ou moins acceptable, précise Peter. « À l'avenir, nous voulons quand même investir dans un drainage par sondage pour compenser plus efficacement les déficits de précipitations, même si cela représente encore un défi pour la culture de l'oignon.

Fort heureusement, cet investissement est rentabilisé dans plusieurs cultures. » Peter conclut : « Il est également possible d'envisager un système d'irrigation/de fertigation, mais cela entraîne une augmentation du prix moyen au kilo. La maxime reste d'actualité : semer est une chose, récolter en est une autre. »



BAS MELISSANT:

Pionnier et tout-terrain

Il y a dix ans, Bas Melissant et sa famille ont déménagé à Norwich dans la province canadienne de l'Ontario. Il y a créé MEN's Farming Inc., une entreprise spécialisée dans la production d'oignons spéciaux destinés au marché nord-américain. Le Magazine de l'oignon l'a rencontré pour parler de la vie et de la culture de l'oignon au Canada.

Qu'est-ce qui vous a décidé à quitter les Pays-Bas pour vous installer au Canada ?

« J'avais envie de créer ma propre entreprise. Le Canada est un pays magnifique qui offre de nombreuses opportunités. L'Ontario est aisément accessible depuis les Pays-Bas et nos croyances religieuses ont également pesé dans la balance. Ajoutez à cela les évolutions du secteur agricole néerlandais et l'émigration semblait représenter une option logique. »

Quelles expériences avez-vous emmenées avec vous et mises en pratique pour une culture et une vente fructueuses au Canada ?

« Sur le plan de la culture, de l'organisation et du commerce, j'avais acquis de l'expérience en occupant plusieurs postes dans le secteur de l'oignon aux Pays-Bas et en France. Mais pour la culture, il a fallu repartir de zéro. Je pensais naïvement pouvoir cultiver comme bon me semblait, mais ici en Ontario, la situation est très différente. Nous avons donc recréé notre propre culture, avec des hauts et des bas. »

Dans le cadre de la culture, quels sont les défis concernant la chimie et la mécanisation ?

« En ce qui concerne la chimie, nous avons un large éventail de produits à notre disposition pour préserver les cultures des mauvaises herbes, insectes et maladies des feuilles. Sur le plan de la mécanisation, nous travaillons avec des machines européennes et nord-américaines. Nous cultivons sur des lits de 2,25 mètres. En Amérique du Nord, les oignons sont récoltés à l'aide d'une barre d'arrachage. Lorsque les collets sont complètement secs, les fanes sont coupées. Les oignons passent ensuite sur un tapis tamiseur : les queues sèches sont soufflées vers le haut à l'aide d'un ventilateur avant d'être coupées à l'aide d'un porte-lame. Ce système est le meilleur pour la qualité et la conservation

des oignons. Mais sa capacité est bien inférieure à la méthode traditionnelle de rabattement des feuilles et d'arrachage. Et si le temps est trop humide, ce n'est pas l'idéal. »

Quelles sont les maladies et nuisibles auxquels vous êtes confronté et comment les combattez-vous ?

« Nous vivons ici dans un climat chaud et humide. Nous devons donc avant tout lutter contre les maladies des feuilles. Il est essentiel de maintenir la feuille en bonne santé par le biais d'engrais pour feuilles et de fertigation. Dès que des taches apparaissent sur la feuille, le combat est perdu : la mouche Stemphylium a investi les lieux. Une bonne couverture des feuilles et une pénétration à l'aide de moyens efficaces sont donc indispensables. Par ailleurs, la lutte contre les mauvaises herbes est très difficile ici. Certaines espèces sont devenues résistantes au Roundup et sont donc difficiles à éradiquer à l'aide des substances autorisées pour les oignons. Mais grâce à une approche intensive, nous parvenons pour le moment à limiter le problème. Certaines mauvaises herbes ne peuvent être éliminées dans les champs d'oignons, comme l'érigéron. Nous devons arracher ces dernières manuellement. Durant nos étés chauds et secs, les thrips sont aussi très répandus. Nous parvenons à lutter contre les thrips à l'aide de moyens systémiques et de contact, mais il faut rester vigilant. »

Quelles variétés utilisez-vous ?

« Toutes les variétés que nous semons proviennent d'Europe. Seules les variétés d'oignon rouge (Red Wing, Red Carpet et Red Mountain) et rose (Blush) sont des variétés de jour long de Bejo. »

Sur le plan de la législation et de la réglementation, quels sont les défis ?

« Le Canada est un très grand pays. Les normes qui s'appliquent au fumier, etc. sont respectées par la plupart des entreprises. Le contrôle du respect des règles n'est pas très poussé. Mais vous n'êtes pas à l'abri d'excès non plus. Les règles d'autorisation sont beaucoup plus souples ici qu'aux Pays-Bas. Nous avons pu construire chaque année un nouvel équipement. Si vous respectez les règles, vous vous en sortez bien. »

Devez-vous faire face à des champignons liés au sol comme les Fusarium, la pourriture blanche et la racine rose ?

« Sous l'effet de l'utilisation prolongée du Roundup, beaucoup de cultures sont devenues très sensibles aux Fusarium. Nous pulvérisons un produit biologique pour décomposer le Roundup présent dans le sol. Nous utilisons très peu de Roundup dans la rotation. La racine rose est également présente ici dans le sol, ce qui favorise l'apparition des Fusarium. Lorsque nous cultivons des oignons pour la deuxième ou troisième fois sur un sol sablonneux, nous luttons contre ces maladies du sol à l'automne, avant la culture de l'oignon : nous aseptisons le sol à l'aide d'une sorte de gaz lacrymogène que nous injectons dans le sol, puis nous couvrons la couche supérieure. Cette méthode est efficace à condition d'être appliquée dans les bonnes conditions. Les plantes qui poussent vite et bien sont moins sensibles aux Fusarium. Les premières années, nous avons effectué nos transplantations tôt dans la saison. Lorsqu'il commençait à geler la nuit, les plantes étaient affaiblies. Les larves de mouche de l'oignon en profitaient, ce qui favorisait l'apparition de Fusarium (sur les parties abîmées). Aujourd'hui, nous commençons plus tard au printemps pour limiter ce risque. Fort heureusement, la pourriture blanche n'est pas encore présente ici. »

Combien de temps la saison de croissance dure-t-elle ? Quand pouvez-vous commencer et quand devez-vous avoir fini au plus tard ?

« Généralement, nous commençons les semis après le 20 avril. Après une saison de croissance propice, les oignons sont mûrs au bout de quatre mois (120 jours). Nous nous trouvons ici à 42 degrés nord, les jours sont donc plus courts qu'aux Pays-Bas (52 degrés nord). La saison de croissance est donc plus longue, avec tous les inconvénients que cela peut avoir. Cette année, nous avons semé les dernières parcelles d'échalotes et d'oignons roses entre le 20 et le 23 mai. Ces parcelles ont été arrachées du 19 au 24 septembre. La plupart du temps, nous terminons la récolte aux alentours du 20 octobre. En 2014, nous avons dû faire face à un fort gel de nuit. Les oignons rouges Red Wing ne se sont pas laissés faire car nous les avions semés beaucoup plus densément que la plupart des producteurs ici. Ils étaient recouverts d'un épais tapis de feuilles vertes, ce qui les a protégés du gel. Sur cette parcelle de 9 ha, nous avons produit près de 1 000 tonnes nettes qui ont été conditionnés en sacs de 12 kg vendus 10 dollars pièce moyenne au Canada et en Amérique. Nous nous en souviendrons longtemps. »



Envisagez-vous de revenir un jour aux Pays-Bas ?

« La première génération d'émigrants vit entre deux mondes. La mentalité des gens, la qualité des produits et les liens étroits avec la famille nous manquent beaucoup. Je pense qu'il est plus agréable de vieillir aux Pays-Bas qu'au Canada. Aux Pays-Bas, les gens s'occupent davantage les uns des autres. En revanche, le climat pour les jeunes agriculteurs est beaucoup plus favorable au Canada qu'aux Pays-Bas. Nous avons créé une belle entreprise ici, avec une clientèle fidèle. Cela valorise notre travail et nos produits. Si nos enfants ont envie d'entreprendre avec le même enthousiasme que moi, l'entreprise offre suffisamment d'opportunités de croissance. C'est du moins ce que j'espère et ce pour quoi je travaille. »

Lorsque vous revenez sur vos expériences aux Pays-Bas et en France, qu'est-ce qui fait votre fierté ?

„Jazeker! Ik doe graag iets dat nooit eerder werd gedaan. En in dat « Plusieurs choses ! J'aime faire des choses qui n'ont jamais été faites auparavant. Et sur ce terrain inexploré, j'aime voir des résultats rapidement. C'est dans cet état d'esprit que j'ai fondé B.A.S. (Business & Agri Service, aujourd'hui PPA) et que j'ai eu la liberté de faire de belles choses au sein de l'entreprise de travaux agricoles Van Zielst (SVZ) et TOP Onions. Ces entreprises sont toujours très florissantes aujourd'hui et je suis fier d'avoir apporté ma pierre à l'édifice. C'était un travail de pionnier avec un tout-terrain, sans trop d'obstacles à l'horizon. J'aime repenser à cette période de ma vie. »

Par rapport aux Pays-Bas et à la France, quelles sont les différences dans la culture au Canada ?

« Si vous visez avant tout le résultat, vous vous concentrez en Ontario sur la culture, la transformation et la vente. Il est difficile de louer des terres car chaque agriculteur a besoin de ses propres terres pour cultiver ses produits. Les travailleurs agricoles ou conseillers en culture n'existent pas ici car c'est culture à petite échelle. Les producteurs qui ne peuvent transformer eux-mêmes leurs produits vendent à des collègues plus importants qui fournissent les supermarchés. C'est aussi comme cela que nous avons commencé. Mais après deux livraisons, j'ai su que ce système n'avait pas d'avenir pour nous. Nos produits sont dorénavant livrés sur une base plus saine à la quasi-totalité des détaillants en Ontario. Ils achètent au juste prix. Je n'ai jamais aimé beaucoup travailler pour recevoir peu en retour. »





VARIÉTÉ ANCESTRALE... SUMMIT :

Une variété précoce qui produit rapidement des kilos

La variété Summit de De Groot en Slot a été commercialisée pour la première fois sur le marché néerlandais en 1991. Plus de trente ans plus tard, les qualités et caractéristiques de Summit continuent d'être appréciées des producteurs et transformateurs. Le Magazine de l'oignon a rendu visite à plusieurs d'entre eux pour partager leurs expériences avec cette variété.

PETER DE JONGE

Agriculteur à Middenmeer

Le producteur Peter de Jonge cultive depuis de nombreuses années la variété Summit sur ses terres de sablon léger à Middenmeer. Depuis quelques années, ses oignons sont prégermés pour assurer un bon départ. Peter aime semer le plus tôt possible : il est souvent l'un des premiers à faire appel au travailleur agricole. En 2022, Peter a semé mi-mars. À une très faible profondeur pour profiter de la chaleur, explique-t-il. « Les oignons sont bien sortis, la pré-émergence était bonne. » Après le semis, Peter répand du compost gras pour lutter contre le vent de sable mais aussi la boue. Cela avait bien fonctionné la saison passée. « Durant cette année marquée par la sécheresse, j'ai laissé le fossé plein et je n'ai arrosé qu'une seule fois. Je sème trois unités par hectare. Tout a poussé, j'ai fait un bon rendement. J'ai heureusement commencé à lutter contre les thrips à temps, sans laisser trop d'intervalle entre deux traitements. J'ai ainsi réussi à tenir les thrips à l'écart de mes cultures. »



KEES SMALHEER

Acheteur de Monie

En tant qu'acheteur pour le centre de tri et de conditionnement Monie à Nieuwdorp, Kees Smalheer voit passer beaucoup d'oignons et de variétés en une seule saison. « Summit est un excellent oignon qui supporte très bien la transformation », raconte Kees. « Nous cultivons essentiellement l'oignon sur des sols sablonneux aérés au sud d'Eindhoven, souvent dans le cadre de cultures sous contrat et pour une petite partie de manière libre sur les terres plus légères du Flevoland. Sur ces terres, nous avons opté pour Summit du fait que cette variété produit rapidement des kilos et peut être livrée tôt. Une situation idéale pour le producteur comme pour nous. Dans le sud-ouest, l'oignon risque de subir des dommages s'il est récolté trop tard. Cela n'est pas le cas dans le nord. » Kees conseille également de récolter Summit à temps et encore suffisamment vert. « Cela est bénéfique pour la qualité. N'essayez pas d'atteindre à tout prix ce dernier kilo : cela coûte de l'argent au lieu d'en rapporter », conclut-il.



LAURENS EN MARC VAN DEN BORNE

Producteur à Postel (Belgique)

Laurens et son père Marc possèdent une exploitation agricole à Postel, dans la Campine belge, près de la frontière néerlandaise. Outre des céréales, des betteraves sucrières et des pommes de terre, ils cultivent également des oignons sur le sol sablonneux léger campinois. « Nous avons commencé à cultiver des oignons il y a deux ans, sur les conseils d'un vendeur de produits phytosanitaires », raconte Laurens. « Nous avons encore de la place dans notre plan de culture et les oignons venaient idéalement compléter la rotation. Nous avons également la possibilité de pouvoir arroser, sans compter le nombre suffisant de travailleurs agricoles dans la région frontalière à même de réaliser les travaux de récolte. » Les deux Belges ont choisi la variété Summit en raison des bonnes expériences vécues dans la région. Laurens : « Nous recherchions également une variété précoce qui produit rapidement des kilos. Cela pouvait faire la différence les années où le marché était plus difficile. Cette saison, les Van den Borne ont pu semer mi-mars. En raison de la sécheresse, le père et le fils ont rapidement commencé à irriguer. Au final, les oignons ont été arrosés six fois avec des apports avoisinant les 17 litres. « Malgré cette saison difficile, nous avons réussi à obtenir un rendement net de 55 tonnes. Un semis précoce et le maintien de la croissance sont indispensables pour cette variété », conclut Laurens.



WILLIE HOUBRAKEN

Travailleur agricole à Bergeijk

Willie Houbraken, travailleur agricole, cultive des oignons sur un sablon léger dans la commune de Bergeijk, dans le nord du Brabant. Cette année, il a choisi la variété Summit pour la troisième saison consécutive. « Plusieurs clients de mon entreprise de travaux agricoles se sont lancés dans la culture de l'oignon », explique Willie. « Alors je me suis dit : pourquoi pas moi ? Nous avons choisi la variété Summit sur les conseils de Rinus Struik, technico-commercial chez De Groot en Slot qui avait eu de bonnes expériences sur sol sablonneux avec cette variété. » La première année, Willie a obtenu un rendement net de 80 tonnes/ha. L'année dernière, il n'a atteint que 60 tonnes/ha, avant de remonter à 85 tonnes/ha cette saison. « Nous aimons cultiver le Summit car cette variété produit rapidement des kilos et peut être récoltée tôt. En livrant tôt, nous devançons la masse sur le marché, ce qui nous permet généralement d'obtenir de meilleurs prix. Et si une année les prix sont en baisse, le produit peut parfaitement être entreposé du fait qu'il s'agit d'un oignon extrêmement dur. Summit possède également des fanes solides, ce qui est très important pour lutter contre les maladies des feuilles. » Willie estime que la réussite du Summit réside dans un semis précoce et une croissance homogène.





DES ÉTUDIANTS D'AERES MÈNENT DES EXPÉRIENCES SUR LE MILDIOU : Recherches sur plusieurs années

Face à la raréfaction des produits autorisés, à la forte pression et aux dégâts causés par le faux mildiou en 2021, De Groot en Slot doit faire face à une hausse de la demande pour des variétés résistantes au mildiou. Cela a incité plusieurs acteurs de la filière à mener davantage de recherches sur le sujet. Des étudiants de l'Aeres Hogeschool de Dronten ont fait une expérience avec Hylander.

De Groot en Slot propose deux variétés résistantes au mildiou dans sa gamme : Hylander et Redlander, toutes deux disponibles en agriculture conventionnelle et biologique. Les étudiants Robert den Boer, Donke van Vugt, Jaap Sikkink et John Guiljam de l'Aeres Hogeschool de Dronten ont mené un essai de culture en 2022 avec des oignons de semis, dans le but de déterminer si Hylander est plus résistant au faux mildiou que les variétés conventionnelles Hybing et Hybelle. Hylander a été semé en deux endroits : chez Robert den Boer à Zonnemaire et chez John Guiljam à Sint-Annaland. Hylander a été semé en parallèle à une variété conventionnelle dans les deux zones afin de pouvoir comparer les résultats des deux variétés.

Cet essai sur le mildiou tire son origine du souhait de l'entreprise d'utiliser moins ou de ne plus utiliser du tout de produits chimiques de protection des cultures, explique l'étudiant John Guiljam. « Il faut changer notre manière de cultiver les oignons. Sans ces produits et avec les variétés actuelles, il n'est quasiment pas possible de cultiver des oignons

sains avec un bon rendement financier. L'un des plus gros défis qui touchent les oignons de semis est le faux mildiou. Nos recherches visaient donc à répondre à la question suivante : dans quelle mesure la variété Hylander est-elle plus résistante au faux mildiou qu'une variété conventionnelle d'oignons de semis ? »

Double essai en Zélande

Les étudiants ont mis en place un double essai sur deux îles zélandaises : Tholen (Sint-Annaland) et Schouwen-Duiveland (Zonnemaire). Chaque zone présentait une pression différente de mildiou, explique John. « Dans le cadre des essais, nous avons créé une plate-bande de 6 mètres sur le côté d'un champ d'oignons conventionnel que nous avons divisée en trois parties. La première partie n'a subi aucun traitement, la deuxième partie a été deux fois moins traitée et la dernière partie a été pulvérisée de façon normale. Nous avons traité les bandes d'essai comme le reste du champ sur le plan de l'irrigation et du binage. »

Hylander a été semé à côté d'Hybing sur Tholen et à côté d'Hybelle sur Schouwen-Duiveland. Cette dernière variété est assez similaire à Hylander en termes de caractéristiques, ce qui permet d'obtenir une image fidèle, explique John. Lors de la mise en place de l'essai, il était supposé que l'infection par le champignon serait moins développée sur Hylander que sur Hybing et Hybelle non traités. « Ce n'est pas pour rien que Hylander est une variété résistante au mildiou même si nous



pensons qu'il est préférable de parler de plus grande tolérance, la véritable résistance n'étant pas encore suffisamment développée », poursuit l'étudiant.

L'essai ayant été divisé en trois parties, les étudiants pensaient que la partie traitée deux fois moins et la partie traitée normalement resteraient exemptes de mildiou, tandis que la partie non traitée présenterait des signes d'une pression élevée. « Nous avons voulu mesurer le délai entre l'infection de la variété conventionnelle et celle d'Hylander », précise John. « La pression du mildiou ayant été quasi-inexistante en 2022, aucune trace de mildiou n'a été détectée dans l'essai. »

Des recherches sur plusieurs années sont indispensables

La conclusion, qui s'appuie sur les observations des étudiants, est la suivante : aucune différence n'a été observée quant au développement du faux mildiou sur Hylander, Hybelle et Hybing. Le printemps ayant été sec, aucune infection par le faux mildiou n'a été détectée, confirme John. « Le premier traitement n'a été effectué qu'une semaine avant la date de rendu de notre rapport de recherche. Les conditions étaient alors humides, ce qui favorise le développement du champignon. Fait surprenant : la croissance d'Hylander a été plus lente que celle d'Hybelle et d'Hybing. Cela est dû au fait que les deux variétés conventionnelles étaient prégermées, contrairement à Hylander. »

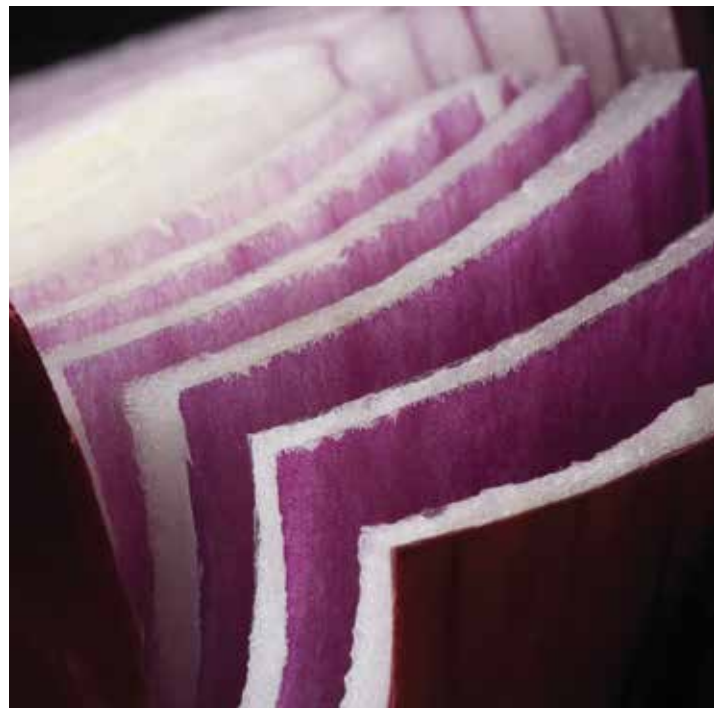
L'essai n'a pas été poursuivi par les étudiants. Il est recommandé de mener les recherches sur plusieurs années pour aboutir à des conclusions fiables. John Guiljam : « Une option consiste à ne pas intégrer une partie des variétés non résistantes dans les traitements, mais nous trouvons cela risqué. Il serait préférable de mener cette expérience dans un champ expérimental. Le rendement en kilogrammes était proche du rendement du reste de la parcelle. Nous n'avons pas observé une grande différence. »




Convention de champ expérimental George Pars Graanhandel

Dans le cadre de la convention annuelle de George Pars Graanhandel, signée en juillet dernier à St Jacobiparochie, un champ expérimental d'oignons a été mis en place avec De Groot en Slot. Ce champ de démonstration abrite des essais portant sur différentes variétés d'oignons. Cette démonstration a pour but de montrer l'utilité du choix des variétés et les derniers développements de DGS au niveau de la sélection, notamment dans le domaine de la résistance aux maladies, explique George Pars. « Cela est dû au fait que les défis qui touchent la culture de l'oignon ne cessent de se multiplier, sans qu'il y ait toujours une solution. »

Pour une culture de l'oignon réussie, il devient de plus en plus important de bien choisir la variété et la parcelle, poursuit George. Une rotation suffisante des champs est essentielle, précise-t-il. « Cela garantit un démarrage optimal et une culture durable et résistante. Les Fusarium sont de plus en plus problématiques. Hysky et Hygate, des variétés qui résistent bien aux Fusarium, ont donc également leur place dans le champ de démonstration. Si le producteur parvient à réduire les dommages causés par les Fusarium de quelques pour cents avec une variété résistante, c'est déjà une belle victoire. »

Les variétés Hylander et Redlander, qui font l'objet d'une étude sur les différences en matière d'infection par le mildiou, sont également cultivées dans le champ expérimental. En raison de l'absence de mildiou, aucune différence n'a été observée. La démonstration a été appréciée par près de deux-cents visiteurs, précise George. Ces essais ne révèlent pas toujours de différences marquantes en termes de résistance, mais les explications et les conseils de Lynette Verweel et Jaap Jonker de De Groot en Slot sont précieux, conclut-il. « Lorsque les producteurs ont les bonnes informations, ils peuvent choisir au mieux les variétés pour la saison 2023. »



-  www.instagram.com/degrootenslot
-  www.facebook.com/degrootenslot
-  www.twitter.com/degrootenslot

De Groot en Slot B.V.

Adresse postale

Postbus 28
1720 AA Broek op Langedijk
The Netherlands

Adresse de visite

Westelijke Randweg 1
1721 CH Broek op Langedijk
The Netherlands

T +31 (0)226 33 12 00
E info@degrootenslot.nl
www [degrootenslot.nl](http://www.degrootenslot.nl)