

Comment améliorer la production d'oignons au Kenya – Partie 2

Les oignons ont un cycle végétatif court. C'est pourquoi les plantules doivent être gardées jusqu'à 6 semaines avant d'être repiquées. Le transport des plantules se fait lorsqu'elles ont une base aussi mince qu'un crayon et qu'elles mesurent 15 cm de haut. Pour une taille moyenne, écartez les plants de 10 cm et pour une taille plus grande, augmentez l'espacement.

Plantez avec de l'engrais DAP ou NPK pour donner de l'énergie aux plantules. L'engrais doit être au fond du trou, la plantule ne doit pas entrer en contact avec l'engrais car elle serait brûlée.

Fertilisation des semences

La fertilisation doit être arrêtée lorsque les oignons repoussent la terre et que le processus de formation des bulbes a commencé. Évitez de remettre de la terre sur les racines, le bulbe doit émerger au-dessus du sol.

Au bout de cinq semaines, faites le premier traitement de surface, utilisez le CAM qui aide les feuilles à fabriquer de la nourriture. Une fois que le bulbe commence à

se former, arrêtez
de donner de l'azote.

Ravageurs et maladies

Vous pouvez contrôler la présence
de parasites et de maladies en gardant l'oignon bien irrigué
et en éliminant
les mauvaises herbes. Il est possible de lutter contre la
mouche de l'oignon en
recouvrant la marge avec un filet fin et en modelant la terre
sur les bords.
Cela empêche la mouche de l'oignon de pondre ses œufs.

Effectuez un contrôle régulier
pour vous assurer que les cultures ne sont pas affectées par
des maladies et
des ravageurs. Éloignez le paillis, car les insectes aiment
les matières en
décomposition.

Récolte des oignons

Lorsque les oignons arrivent à
maturité, la partie supérieure jaunit et commence à tomber. Il
faut alors
ameubler la terre autour du bulbe pour favoriser le séchage.
Arrachez à la main
tout oignon qui émet une tige de fleurs ou lorsque les fanes
sont brunes.

Lorsque les feuilles commencent à
se recourber, les oignons sont prêts à être récoltés. La
récolte doit être
effectuée avant le temps frais.

Les oignons prêts à être

consommés doivent être rouges avec une peau rouge pourpre,
avec une couche
lisse. Laissez les oignons sécher pendant plusieurs semaines
avant de les
conserver.