»Pré-récolte, récolte et post-récolte de l’oignon«

»Pré-récolte, récolte et post-récolte de l’oignon«

Pendant la période de récolte, il
faut veiller à ce que la récolte soit effectuée au bon moment, en fonction du
marché visé, et à améliorer la qualité des bulbes d’oignon.

La récolte se fait généralement
en deux étapes: la récolte pour la vente immédiate et la récolte pour la
conservation. Signes de maturité: exposition du bulbe, fissuration du sol,
dessèchement de l’extrémité des feuilles, chute des feuilles basales. Gestion
de la qualité: Après la récolte, maintenez des conditions optimales pour
réduire les activités métaboliques. Manipulez et emballez toujours les oignons
avec soin afin de réduire les blessures mécaniques et la détérioration de la
qualité.

Pratiques préalables

À l’approche de la récolte, il
faut toujours éviter d’arroser les oignons pour que les bulbes durcissent
efficacement. Il faut également rabattre les feuilles des oignons pour éviter
les attaques de ravageurs et de maladies. Toutefois, ne retardez pas la récolte
lorsque les feuilles se fanent afin d’éviter d’exposer les

oignons à la lumière
directe du soleil.

Processus de récolte

Pendant la période de récolte,
ramassez, transportez les bulbes d’oignons à l’ombre ou dans un entrepôt et
étalez-les finement sur le sol à l’arrivée à l’entrepôt afin d’éviter
l’accumulation de chaleur. En outre, coupez les feuilles au niveau du collet pour
éviter un dessèchement excessif des bulbes. De plus, arrêtez l’arrosage 5 à 10
jours avant la récolte pour aider à la formation des feuilles extérieures
écailleuses et assurez une manipulation correcte pendant le transport pour
réduire les dommages physiques. Stockez également les produits sur des palettes
surélevées dans un endroit sec et ventilé. Enfin, contrôlez régulièrement,
triez les bulbes meurtris, pourris et germés.

Indicateurs de qualité

Les bons bulbes d’oignon doivent
être fermes, avoir des écailles charnues compactes, être bien parfumés, avoir
une taille et une forme correctes et ne pas être abîmés.