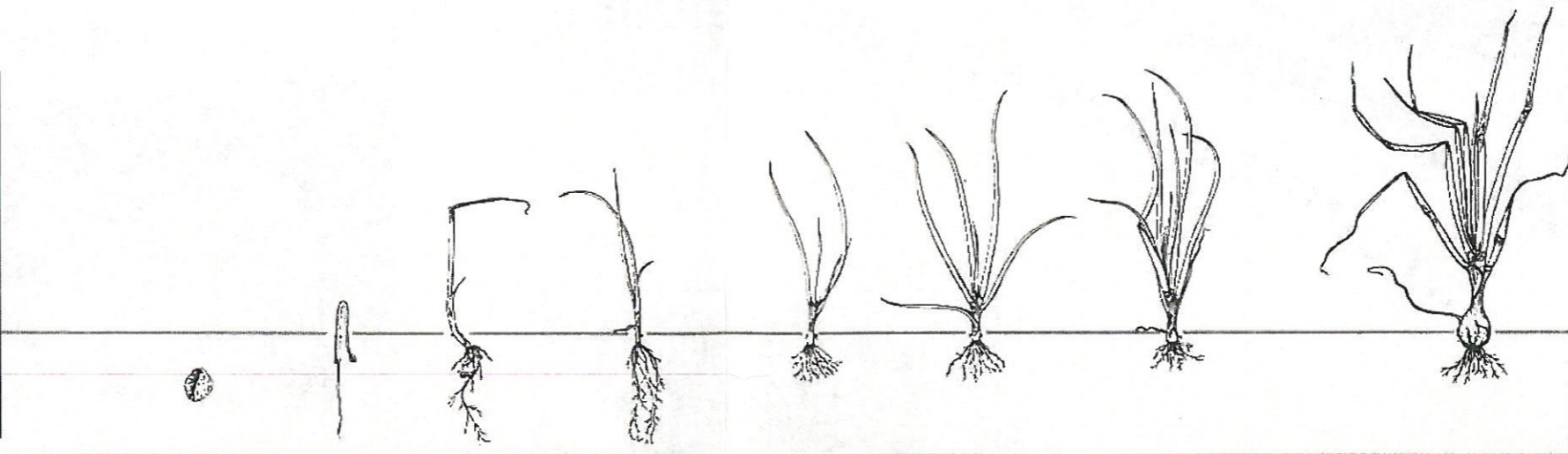


Les différentes étapes de la culture de la cèbe



1. Culture des plants porte-graines, "les cèbes de graines"

Afin de disposer d'une récolte de cèbes de grande qualité, le producteur sélectionne au sein de sa récolte les plus beaux bulbes : si l'oignon est d'un calibre important, d'une forme bien plate et d'une belle couleur, il est choisi pour donner les graines qui serviront à la production de l'année prochaine.

Ces bulbes sélectionnés sont plantés en septembre. Les pieds qui se développent sont nommés « plants mères » ou encore « cèbes de graines », ce qui illustre bien leur vocation. Le pied va se développer plusieurs mois, choyé par l'agriculteur car représentant sa future récolte. Les fleurs émises par le plants dans l'été sont palissées afin de résister au vent. La pollinisation des fleurs se fait exclusivement par le travail de divers insectes. En juillet, le producteur découpe les fleurs. Il est maintenant temps d'en extraire les graines.

Une fois les fleurs séchées, il faut séparer les graines des "bagues" qui les emprisonnent. On écrase les fleurs afin d'en extraire les graines. Il faut maintenant séparer la semence des débris de fleurs. Pour cela on s'aide de bassines d'eau : les impuretés flottent à surface de l'eau et la semence coule. Les graines seront ensuite séchées pour être conservées pour les semis en pépinières.

2. Pépinières

Le pied d'oignon prêt à être récolté et consommé n'a pas directement été semé sur place. Il provient du repiquage d'un jeune plant lui-même arraché d'une pépinière.

A l'automne, il est temps de semer ses graines afin d'obtenir de jeunes plants. Les semis se font à la volée, sur des planches (bandes de terre surélevées).

Les graines vont germer et les jeunes plants se développer, mais lentement. L'oignon est une plante à la croissance lente, qui craint la concurrence des adventices (les mauvaises herbes, plus rapides à pousser que l'oignon). Le désherbage doit être minutieux, afin que les jeunes plants puissent se développer.

Une fois arrivé en février, les repiquages peuvent débuter. Il faut alors choisir et arracher les plants les plus solides, les plus sains, pour les repiquer sur la parcelle définitive.

Le producteur ne va pas semer toutes ses graines au même moment, en décalant ses semis, il pourra replanter des jeunes plants en décalé et donc récolter des cèbes pendant une plus longue période dans l'été.

3. Croissance des cèbes

Les plants sont repiqués sur des planches qui auront été préalablement préparées. Le système d'irrigation est installé. La culture de l'oignon proprement dite débute maintenant. Le plant repiqué n'a que deux ou trois feuilles ; il va maintenant se développer, créer de nouvelles feuilles et amorcer le grossissement de son bulbe. Il faudra surveiller les plantes, de manière à ajuster du mieux possible les apports d'eau, d'engrais et la protection contre les différentes maladies. L'irrigation doit être régulière, la cèbe étant sensible à la sécheresse.

A partir de mi-juin, les premières cèbes plantées sont parées pour la récolte. Il faut les arracher et les conditionner : l'attachage se fait traditionnellement en liant quatre cèbes entre elles à l'aide d'un rafia ou d'un élastique.

