

AVANT-PROPOS

Le présent fascicule de documentation ne comporte que des recommandations d'ordre très général. Il peut de ce fait résulter que des particularités locales (inhérentes à la variabilité du produit dans le temps et dans l'espace) obligent à définir éventuellement d'autres conditions de récolte ou d'autres conditions physiques du local d'entreposage.

Ces recommandations ne s'appliquent donc pas sans restrictions à toutes les variétés sous tous les climats, et chaque spécialiste restera par suite juge des modifications éventuelles à leur apporter.

Par ailleurs, le présent fascicule de documentation ne fait pas état du rôle joué par les facteurs écologiques et les accidents de l'entreposage n'y sont pas traités.

Compte tenu de toutes les restrictions qu'il est possible de faire du fait de la grande variabilité présentée par ce matériel vivant, l'application des recommandations contenues dans ce fascicule de documentation doit permettre d'éviter bon nombre d'accidents de réfrigération et la réalisation, dans la plupart des cas, d'une conservation de longue durée.

I — OBJET

Le présent fascicule de documentation a pour objet de décrire les méthodes dont l'application permet de réaliser les conditions d'une bonne conservation, avec ou sans apport de froid artificiel, des oignons de l'espèce *Allium cepa* LINNAEUS, destinés à la consommation.

II - CONDITIONS DE RÉCOLTE ET DE MISE EN ENTREPOT

I - Variétés

Pour l'entreposage, il faut choisir les oignons de variétés dont l'aptitude à une bonne conservation est reconnue (en général, on choisit des oignons de variétés tardives).

2 - Récolte

Les oignons ne doivent pas présenter de traces d'eau liquide, ni de débuts de germination extérieure visibles, en outre, ils doivent être pratiquement dépourvus de touffes radicales.