

# Histoire de légumes : L'oignon fait la force

Les guerriers de l'Antiquité y croyaient : ils consommaient quantité de ce légume pour augmenter leur puissance et leur vivacité, qualités essentielles pour remporter la victoire sur le champ de bataille !

Être aux petits oignons, se placer en rang d'oignon, s'occuper de ses oignons, se vêtir comme un oignon, ce n'est pas tes oignons; autant d'expressions consacrées à un seul légume confirment que son importance dans l'alimentation ne date pas d'hier !

Originaire de l'Asie occidentale, l'oignon (*Allium cepa*) est un bulbe cultivé comme plante potagère depuis des milliers d'années.

C'était un aliment très important dans la diète des habitants de l'ancienne Égypte. Les Romains, les Grecs et les Gaulois l'ont aussi très vite adopté. En Asie, l'oignon de type échalote reste largement le plus populaire.

## Oignon ou ognon ?

À la vérité, les deux graphies sont acceptées, mais les traditionalistes de la langue française résistent à adopter les rectifications orthographiques proposées en 1990 par le Conseil supérieur de la langue française.

La transition se fera, n'en doutez pas, mais tranquillement, au fil des générations d'élèves qui apprendront l'orthographe modifiée.

Vous voulez faire une économie d'espace et d'encre en enlevant le i ? Allez-y, et dites à ceux qui vous accusent de faire des fautes de bien vouloir se mêler... de leurs ognons !

# Un légume célébré depuis de nombreux siècles

L'oignon a été adopté d'emblée par les Européens qui lui ont consacré de nombreuses foires et dont plusieurs ont résisté à l'usure du temps.

Lors de ces foires, des oignons de toutes sortes sont exposés et apprêtés selon des spécialités locales.

On greffe à cela des activités allant du défilé festif à l'adoubement de chevaliers de l'ordre du Taste-Oignon, en passant par des concours d'habileté et des spectacles de musique.

- La Foire aux oignons de Tournon-sur-Rhône en sera à sa 711e édition en août 2020 avec plus de 1000 exposants.
- Celle de Mantes-la-Jolie, à mi-chemin entre Rouen et Paris, en était à sa 570e édition en novembre 2019.
- En septembre, une Foire aux oignons se tient aussi dans la commune de Trun en Normandie depuis le Moyen-Âge.
- De nombreuses fêtes ponctuent le calendrier aux États-Unis (Californie, Georgie, Hawaii, New York, Texas, Utah, Washington).
- Le Canada n'est pas en reste avec le Purple Onion Festival de Peterborough en Ontario.
- Le Weimar Zwiebelfest en Allemagne existe depuis 1653.
- En Catalogne, un festival hivernal très couru met en vedette les calçotadas, un oignon de printemps blanchi un peu à la façon des poireaux.
- D'autres fêtes ont lieu au Royaume-Uni, en Italie, et probablement ailleurs dans le monde.

## La modération a meilleur goût

Consommés sans excès, les oignons peuvent avoir un effet bénéfique sur la santé grâce à leurs actions diurétiques, antibactériennes et hypoglycémiantes.

Qui n'a pas déjà traité un mal de gorge ou un rhume en mangeant de l'oignon ?

Cependant, c'est la dose qui fait le poison et une consommation excessive et assidue d'oignon cru peut provoquer de l'anémie et nuire à la coagulation du sang.

Une personne avertie en vaut deux !

## L'oignon dans le folklore

L'expression « en rang d'oignon » viendrait du zèle que mettait Artus de la Fontaine-Solare, baron d'Ognon et grand maître des cérémonies de France sous quatre rois au 16<sup>e</sup> siècle, à ranger, bien serré — comme les oignons aux champs — en fonction de leur rang protocolaire, les nobles invités du roi dans les cérémonies, marches et repas.

- Elle trouverait aussi son sens dans la façon dont les oignons sont tressés en commençant par les plus gros pour finir avec les plus petits... comme le faisait, à sa façon, le baron d'Ognon !

Jadis, un petit instrument de musique populaire appelé mirliton était fabriqué à partir d'un tube de roseau percé d'un trou et bouché dans ses extrémités d'une pelure d'oignon. Les Anglais lui ont donné le nom d'onion flûte.

À une époque où les élèves dissipés s'exposaient à recevoir la fessée avec un fouet de branches de bouleau, l'on croyait qu'en frottant un oignon sur ledit fouet, celui-ci se briserait dès le premier choc.

Le Prince des violoneux, Joseph Allard (1873-1947), a enregistré en 1933 le Reel des oignons, repris plus tard par son élève de réputation internationale, Jean Carignan (1916-1988) !

Des déboires amoureux ont sûrement inspiré au poète-chansonnier français Armand Masson (1857 - 1921) cette affirmation mélancolique, « La vie est un oignon qu'on épluche en pleurant. »

## Culture

L'oignon aime un site ensoleillé.

Amendez le sol de votre potager, peu importe sa texture, d'une généreuse quantité de compost bien décomposé, car les oignons demandent un sol fertile.

Aux Jardins de l'écoumène, nous ajoutons de l'engrais Bio-Jardin au moment de la plantation des petits plants au printemps pour stimuler la croissance végétative.

- Le feuillage abondant génère davantage de photosynthèse ce qui contribue au développement du bulbe vers la fin juin.

À la fin de la saison, quand 50 % du feuillage s'est affaissé, nous couchons le reste du feuillage au sol pour exposer les bulbes au plein soleil et activer leur maturation.

Au cours de la période de croissance, un binage régulier empêche les adventices de s'installer, mais prenez garde d'endommager le bulbe durant cette opération.

Aussi, l'application de paillis à la base des plants aide à maintenir le sol plus frais et à ralentir la prolifération des mauvaises herbes.

Un bon arrosage est nécessaire au moment de la plantation des petits plants et durant les épisodes de sécheresse prolongée. Ses besoins en eau diminuent durant la période de maturation des bulbes.

## Rotation et plantes compagnes

L'oignon forme de belles alliances avec la betterave, la carotte, le chou-rave, l'épinard, le chou sous toutes ses formes, la fraise, le navet, le panais, la laitue, le poivron et la tomate.

Par contre, il n'apprécierait pas la compagnie du haricot, de l'asperge, du pois et de la sauge.

On recommande de le planter après les cucurbitacées en raison du sol déjà enrichi en compost pour cette culture, mais jamais après une autre plante de la famille de l'oignon ou une légumineuse.

## Récolte et entreposage

Usez de délicatesse au moment de l'arrachage, puis laissez les oignons récoltés sécher au soleil pendant quelques jours : vérifiez les prévisions météo avant de procéder !

Quand la peau extérieure des bulbes et les tiges elles-mêmes sont sèches et froissées, les tiges sont coupées au-dessus du collet.

Les bulbes sont alors rentrés à l'intérieur et mis sur des treillis dans un endroit bien aéré encore deux à trois semaines avant d'être ensaché dans des sacs de jute ou de nylon tissé.

L'entreposage pour l'hiver nécessite un endroit frais et sec.

## Conservation

Toutes les variétés d'oignons ne se conservent pas aussi bien les unes que les autres.

- Les oignons cultivés à partir d'oignonets se conservent moins bien que s'ils sont semés.

Règle générale, l'oignon jaune remporte la palme du plus performant durant l'entreposage et la variété Yellow of Parma compte parmi les meilleures de sa catégorie.

Les oignons rouges se conservent moins bien que les jaunes, mais le Rosa di Milano se distingue de ses congénères à ce chapitre.

La durée de conservation des oignons blancs et des variétés très sucrées est quant à elle très courte ; ce sont des oignons que l'on consomme tout de suite après la récolte.