

La culture de l'oignon Rose Bourbon à La Réunion

Durée du cycle : 7 mois

Sur l'île de La Réunion, la culture de l'oignon se trouve dans les Bas (< 400 m), essentiellement dans l'Ouest, zone sèche où le climat le préserve de certaines maladies. Il est également cultivé dans le Sud. Cette culture est **toujours irriguée**.

Le cycle cultural dure environ 7 mois.

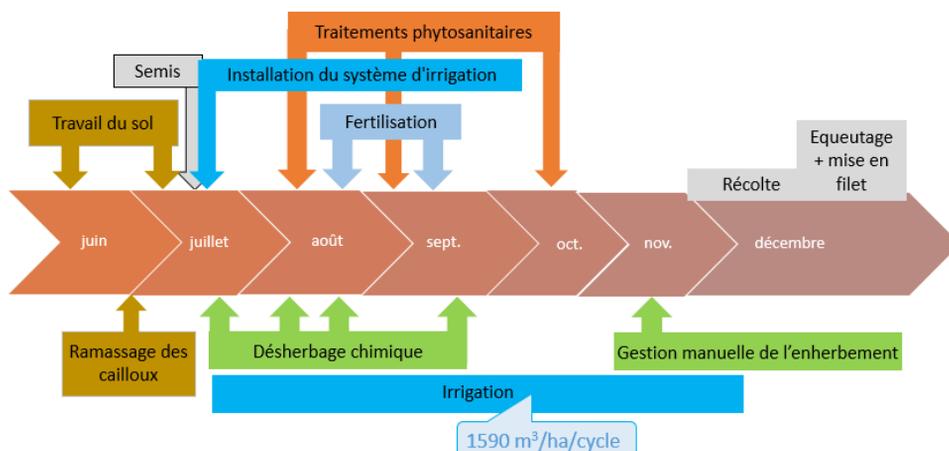
C'est une culture de diversification au sein d'exploitations de maraîchage et canne à sucre. Elle occupe de petites surfaces (en moyenne 0,4 ha dans le réseau). A La Réunion, les oignons sont commercialisés par des producteurs indépendants auprès de grossistes.

La variété Rose Bourbon a un rendement à l'hectare plus élevé que la Véronique et est mieux adaptée à la restauration hors domicile ; cependant, elle se conserve moins longtemps et se vend à un prix inférieur à la variété Véronique.

Les principaux enjeux de la filière Oignon résident dans

- l'augmentation des volumes produits pour satisfaire le marché local,
- l'adaptation du mode de conduite face à la raréfaction de la main-d'œuvre,
- le manque de produits phytosanitaires homologués pour maîtriser les adventices.

Itinéraire technique (cas-type oignon Rose Bourbon)



L'itinéraire technique est représenté sous forme frise indiquant les principales interventions, leurs périodes et leurs durées respectives.

Ce cycle se déroule sur **7 mois**, cumulant **666 heures de travail à l'hectare**, pour **67 interventions**.

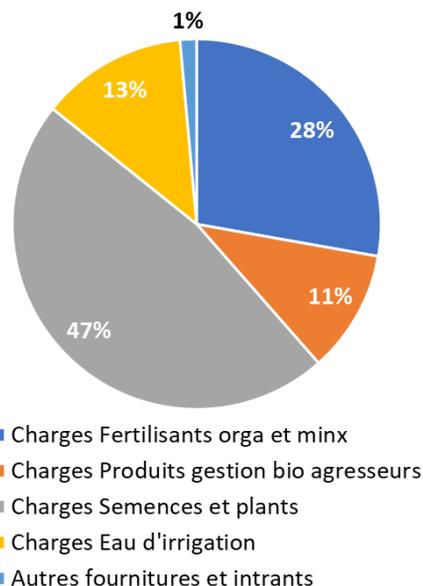
Performances technico économiques

(synthèse des suivis 2018 à 2021)

Les charges opérationnelles

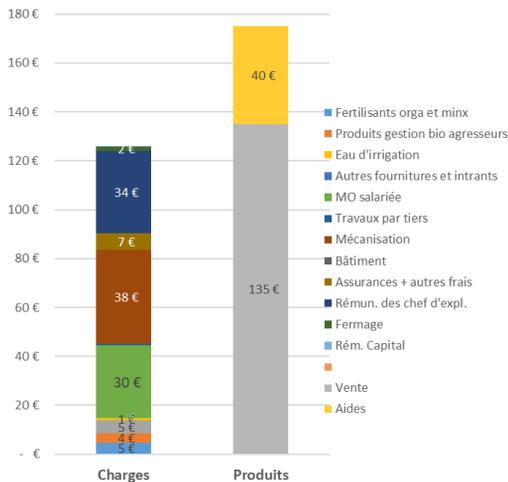
Dans le réseau, les charges opérationnelles en oignon Rose Bourbon sont dominées par les **achats de semences et plants qui représentent près de 50 %**. Le deuxième poste des charges opérationnelles est lié à la **fertilisation**, avec 28 % de ces charges (l'oignon est une plante exigeante).

Au sein du réseau, les charges opérationnelles varient en fonction du **mode d'implantation choisi** (semis ou motte). Les mottes coûtent plus cher que le semis, mais permettent de raccourcir le cycle de 1,5 mois (durée nécessaire au développement des plants après semis), et de s'affranchir ainsi des opérations de désherbage post-semis.



Le coût de production

Composantes du coût de production et produits pour 100 kg



Le coût de production de l'oignon Rose Bourbon observé dans le réseau s'élève à **126 €/100 kg** en 2021.

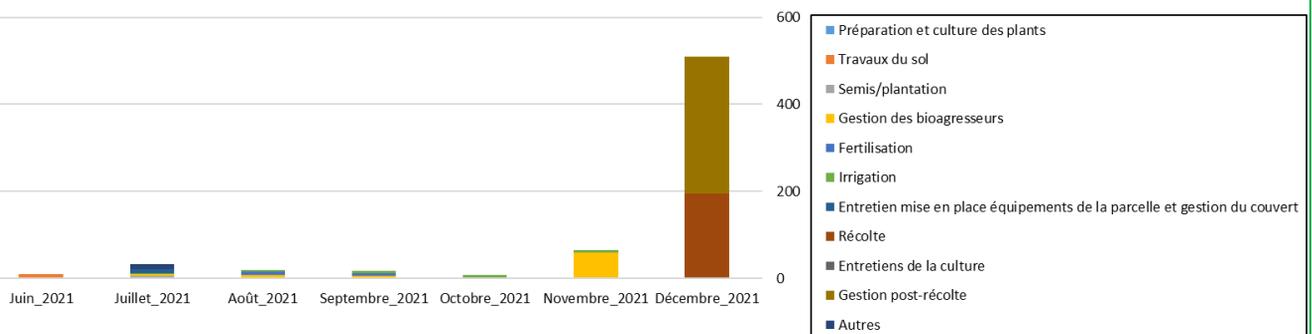
La **main-d'œuvre** y représente le poste le plus important, avec **plus de 50 %** du coût de production, essentiellement du fait des travaux manuels de **désherbage et de récolte**. Les travaux de mise en place de la culture y représentent le second poste de charge, avec 30 % du coût de production.

Les charges opérationnelles représentent quant à elles environ 12 % de ce coût.

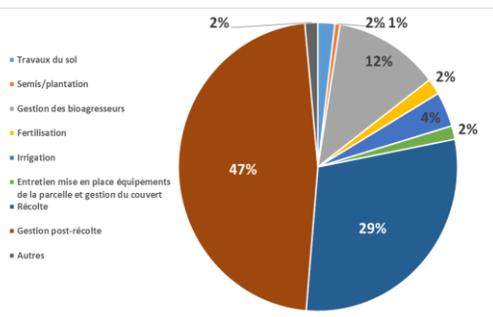
Les rendements varient de 6 à 33 tonnes/ha, avec une moyenne de l'ordre de 16 t/ha dans le réseau. Cette variabilité importante s'explique notamment par des mélanges variétaux et par des aléas climatiques et/ou phytosanitaires.

Elle entraîne une variabilité des coûts de production (directement liés au rendement).

Calendrier de travail (nombre d'heures de travail/ha)



Répartition du temps de travail par type d'opération



Les suivis pluriannuels du réseau montrent une grande variabilité du temps de travail entre les producteurs. Pour le cas-type « Rose Bourbon », le temps de travail global est de **666 h/ha** pour **67 interventions**.

La **récolte** représente **29 %** du temps de travail. Celle-ci se fait majoritairement à la main, la mécanisation n'étant pas disponible sur les exploitations.

La **gestion post-récolte** représente **47 %** du temps de travail. Celle-ci comprend l'évacuation des oignons de la parcelle mais aussi le tri, l'équeutage et la mise en filet avant la commercialisation.

La gestion manuelle des mauvaises herbes est une opération à ne pas négliger car elle représente **12 %** du temps de travail.

Le regard du technicien

La zone principale de la culture de l'oignon est la zone Sud-Ouest, qui est une zone sèche avec moins de maladies. Cette zone est irriguée mais très caillouteuse. Les conditions culturales sont très difficiles avec une préparation de sols très précise. Malheureusement les producteurs ne sont pas équipés individuellement (*semoir, enfouisseur de pierres, etc.*). Tout ce matériel est présent dans une CUMA mais pour l'ensemble des producteurs d'oignons. Cela entraîne un manque de disponibilité au moment le plus opportun. Tous ces problèmes entraînent des baisses de rendement sur les exploitations. Le retrait annuel des principaux produits phytosanitaires engendre également la hausse des interventions de désherbage manuelles dans les parcelles.