



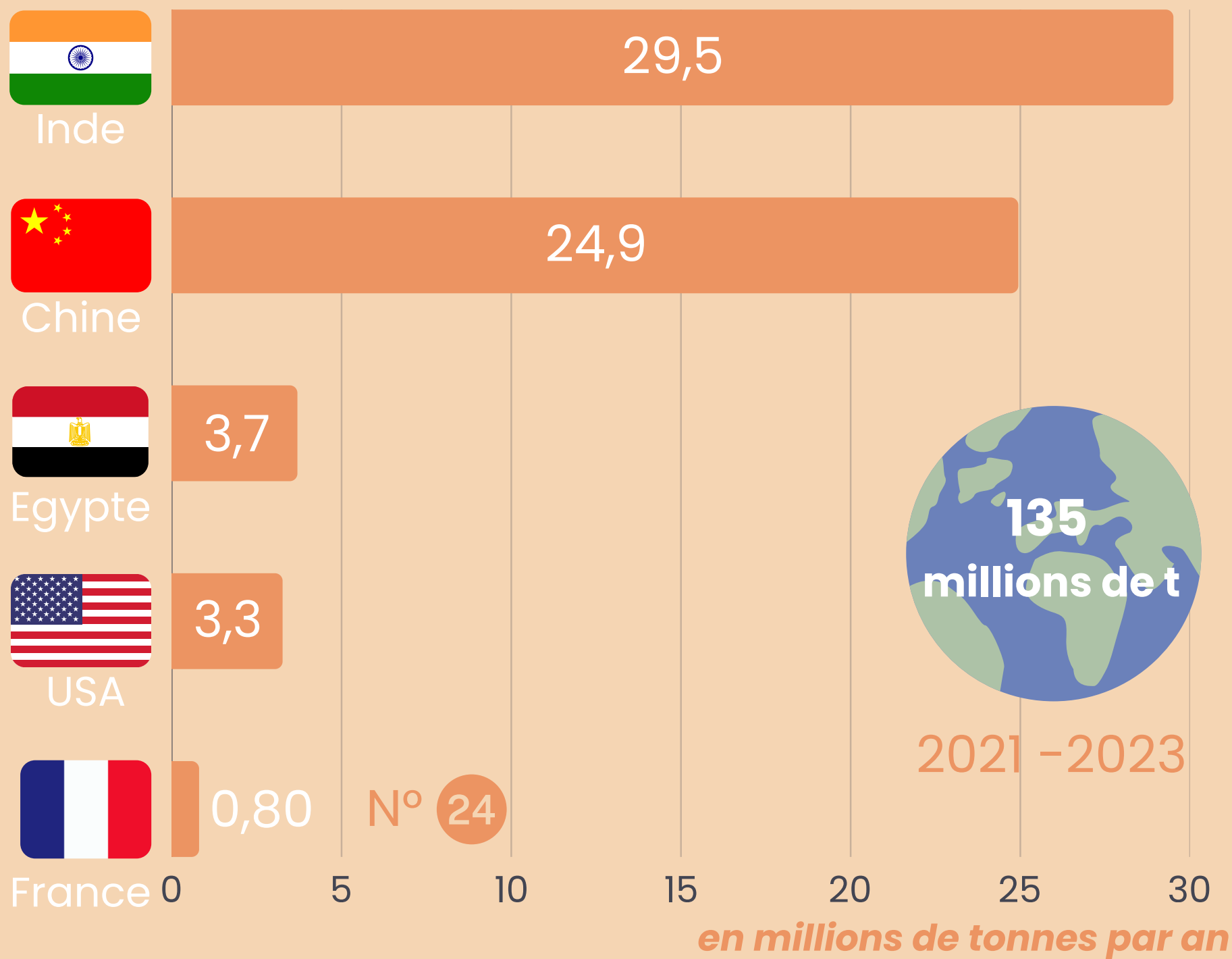
FOCUS COMMODITÉ N°17

L'oignon



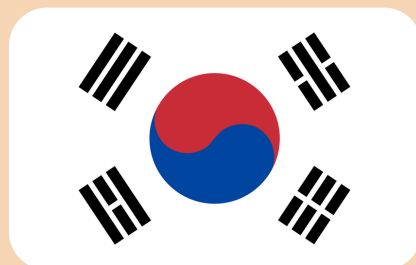
LA PRODUCTION MONDIALE D'OIGNONS

Principaux producteurs mondiaux d'oignons (en sec).

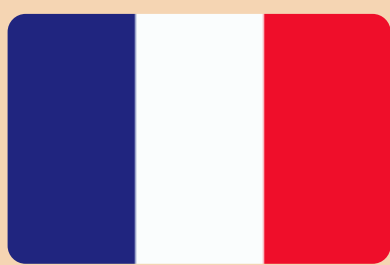


Source : FAO - Moyenne 2021-2023

LES RENDEMENTS EN OIGNON SEC



74 t/ha



36 t/ha

FRANCE



24 t/ha

MONDE

**CORÉE DU
SUD**

N°1

➤ Le rendement français en oignons est assez élevé, au-dessus de la moyenne mondiale.

Source monde : FAO - Moyenne 2021-2023

EXEMPLE D'ITINÉRAIRE TECHNIQUE* (ITK)

Oignon

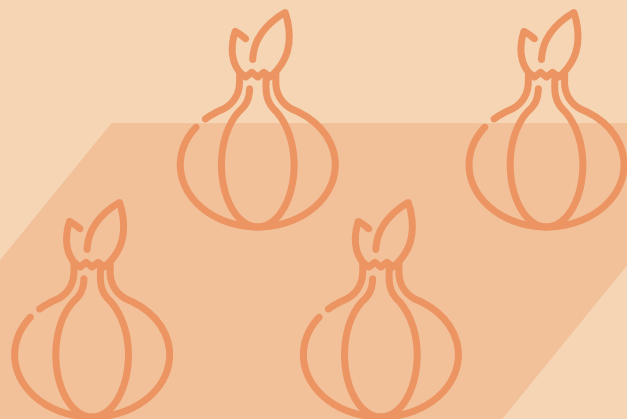


➤ **L'ITK** se définit comme les **étapes clés** d'une culture. Cependant, il est important de préciser qu'ici sont présentées les étapes générales de la culture de l'oignon, chaque agriculteur ayant une technique qui lui est propre.

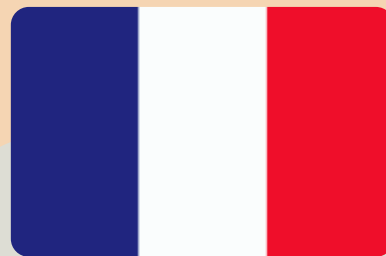
ÉMISSIONS DE CO₂ D'UN HECTARE D'OIGNONS



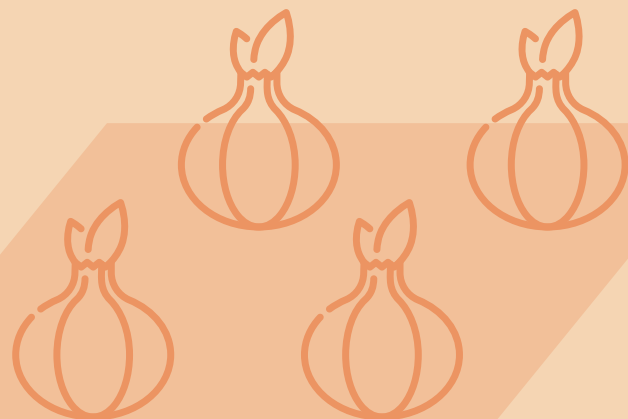
7,6 tCO₂*



1 hectare



2,4 tCO₂*



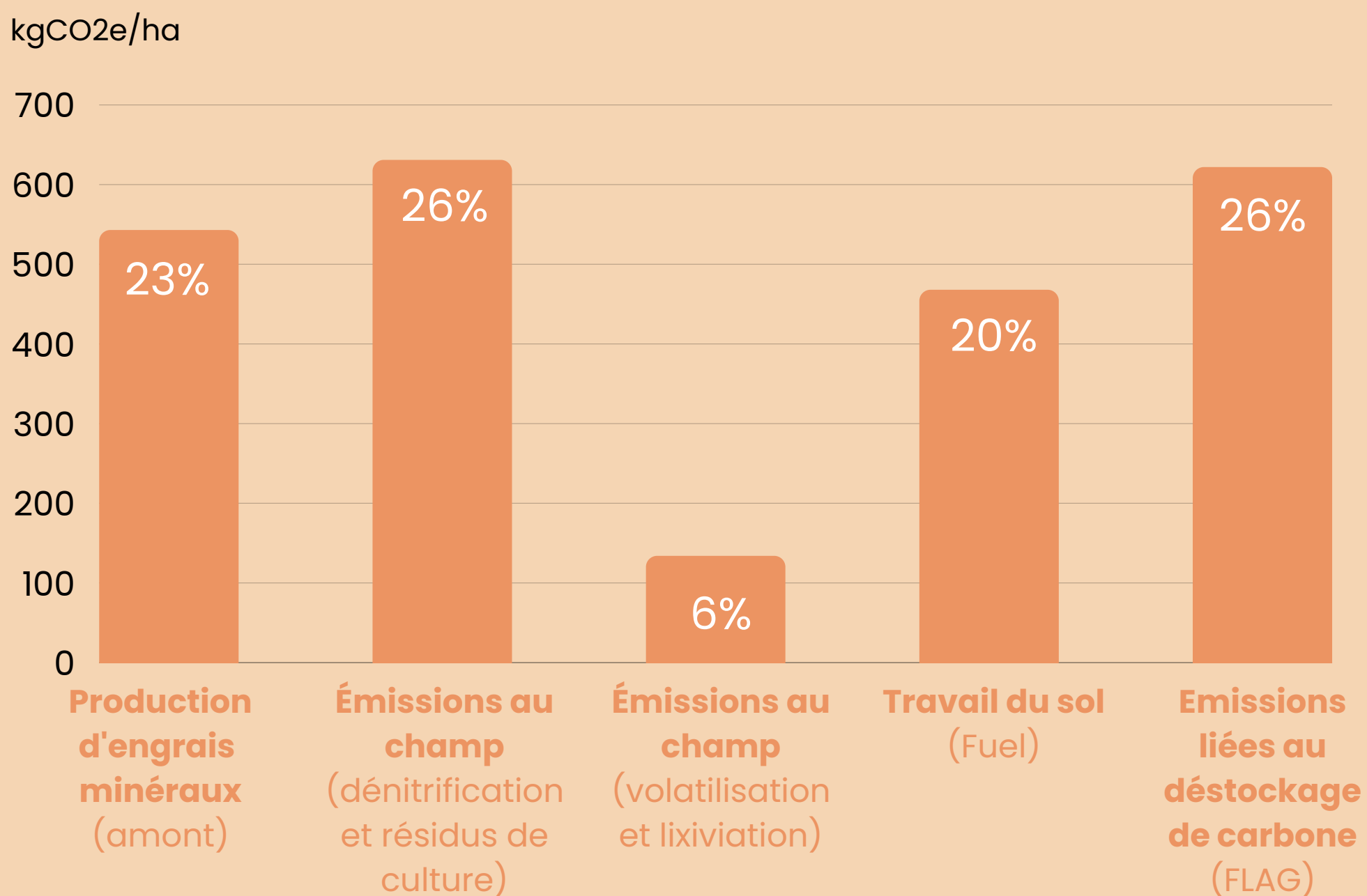
1 hectare

**moyenne des émissions en tonnes
de CO₂ pour un hectare d'oignons*

Source : Agribalyse et Ecoinvent

RÉPARTITION DES ÉMISSIONS SUR UN HECTARE D'OIGNONS

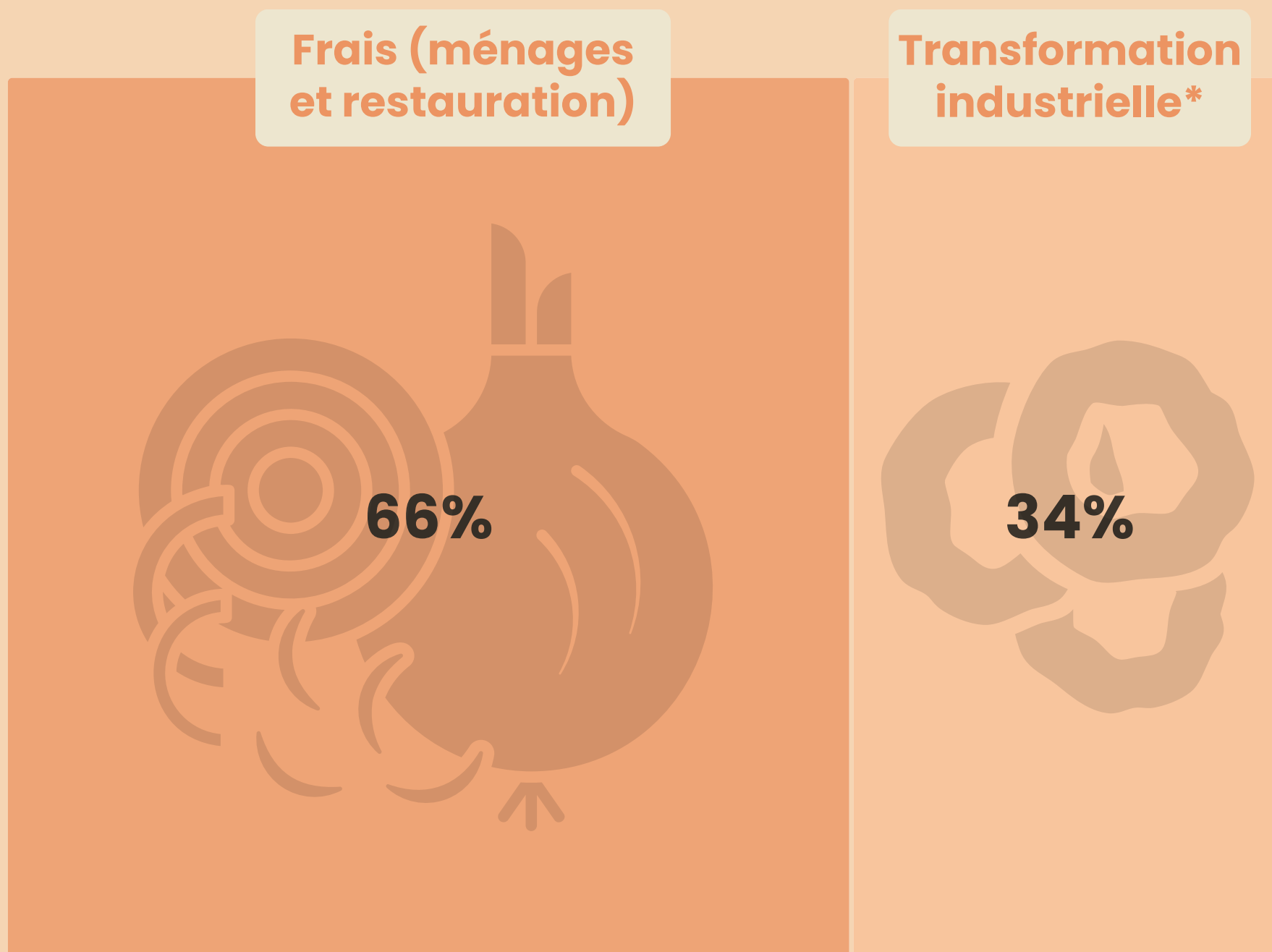
Répartition des émissions par poste



Source : Données Carbone Farmers

LES PRINCIPAUX DÉBOUCHÉS DE L'OIGNON EN FRANCE

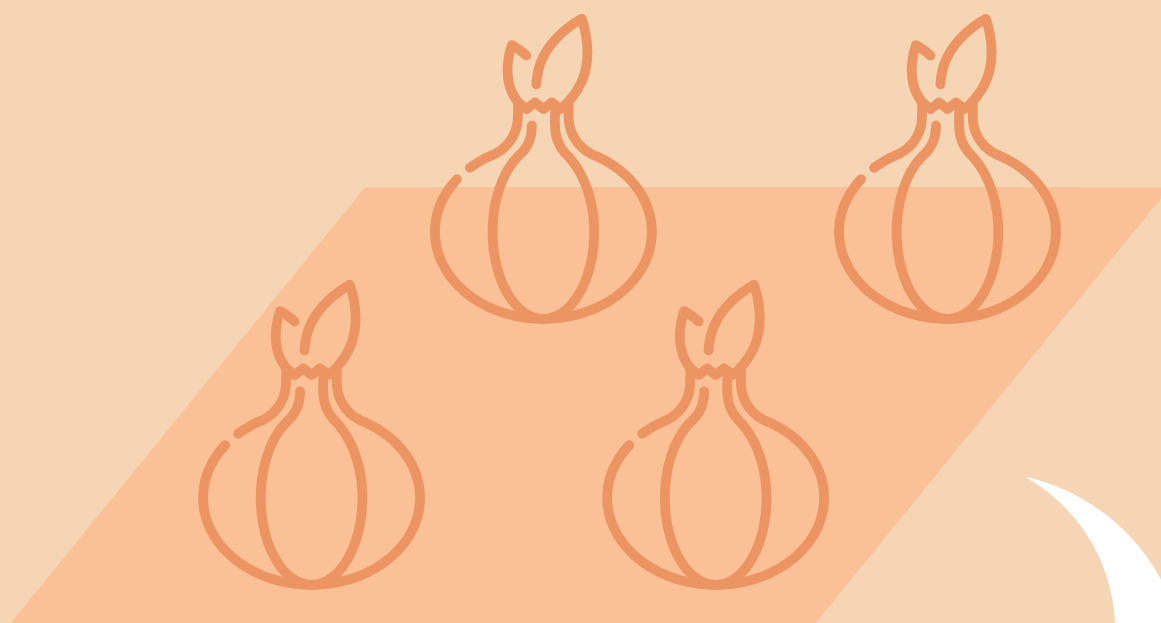
Illustration de la répartition des volumes d'oignons en France (estimation).



*D'après le CTIFL, la part destinée à la transformation est en grande partie déshydratée.

Source : CTIFL

1 HECTARE D'OIGNONS EN FRANCE C'EST...



36 t
d'oignons



72 000 L
de soupe à l'oignon

DES OIGNONS À LA SOUPE INDUSTRIELLE

1. STOCKAGE ET TRI



Les oignons sont stockés dans des entrepôts frigorifiques après récolte. Ils sont triés mécaniquement pour enlever ceux qui sont abîmés.



2. ÉPLUCHAGE ET DÉCOUPE

Les oignons sont lavés, épluchés par des éplucheuses industrielles, puis découpés en fonction de l'usage que l'on veut en faire.



3. PRÉPARATION

Les oignons sont cuits dans de grandes cuves ou marmites en inox afin de caraméliser. Les autres ingrédients sont ensuite ajoutés : eau, herbes, sel, poivre, et éventuellement additifs (arômes, épaississants).



4. HOMOGÉNÉISATION

La soupe est mélangée de façon mécanique et contrôlée. Un contrôle qualité est effectué : pH, texture, température, goût, sécurité microbiologique.



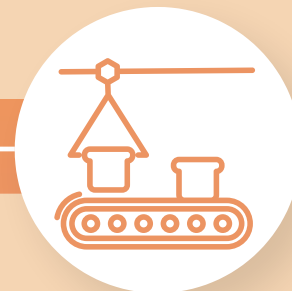
5. TRAITEMENT THERMIQUE

La soupe est traitée thermiquement pour éviter le risque microbiologique. Cela se fait de deux manières : pasteurisation à 70-90 °C pour les soupes fraîches et réfrigérées ou stérilisation/UHT à 135-140 °C pour les soupes longue conservation en briques ou conserves.



6. CONDITIONNEMENT ET DISTRIBUTION

Les soupes sont conditionnées en briques, bouteilles, conserves métalliques ou sachets. Elles sont ensuite entreposées, transportées et distribuées en magasin.

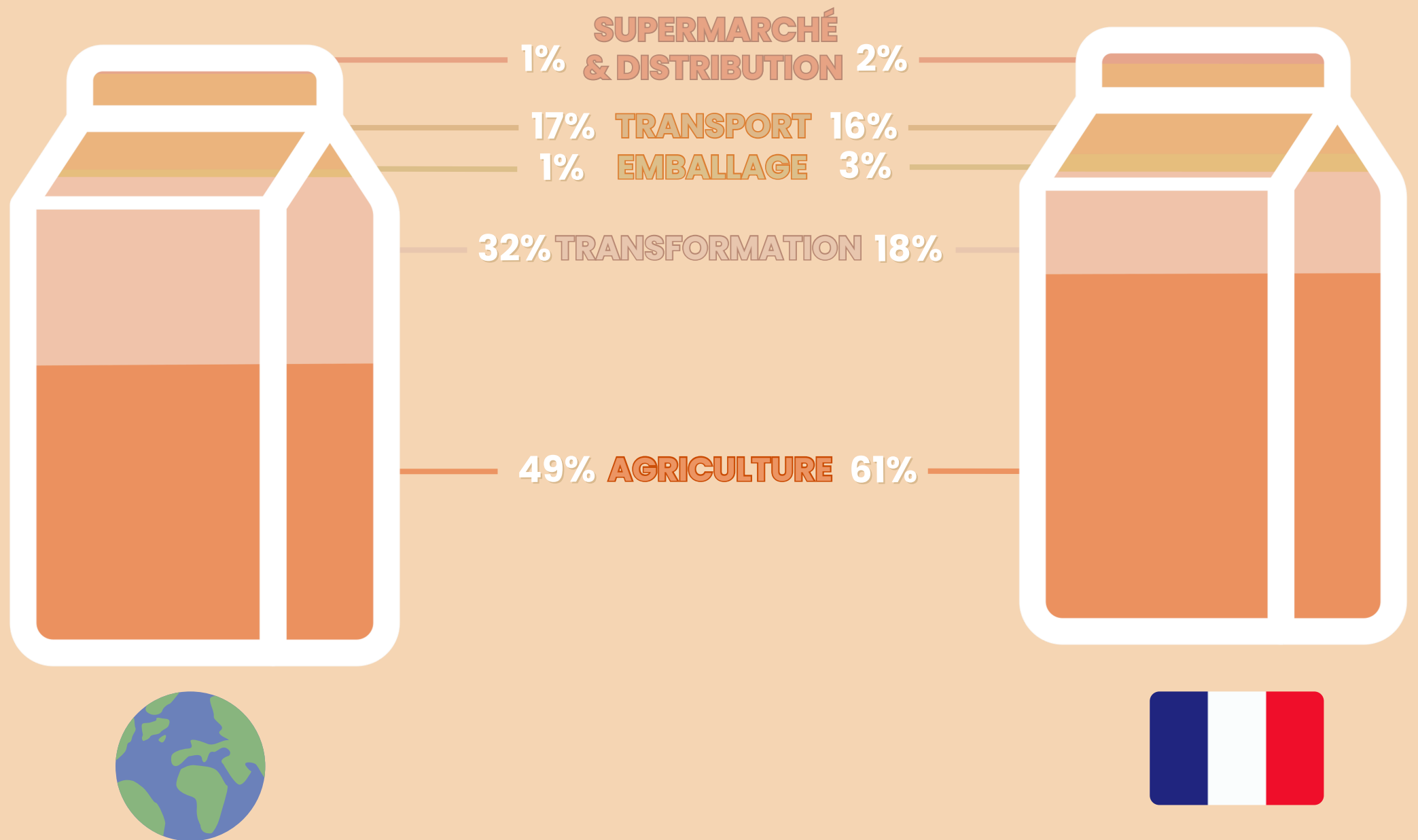


**LA SOUPE
EST PRÊTE À ÊTRE
DÉGUSTÉE !**

INTENSITÉ CARBONE D'UN PACK DE SOUPE À L'OIGNON DE 1L

656 gCO₂
soit 0,656 kg CO₂ eq/kg

262 gCO₂
soit 0,262 kg CO₂ eq/kg



Sources : Agribalyse, Ecoinvent et CarbonCloud



carbone farmers

Carbone Farmers accompagne les acteurs des chaînes de valeur agricoles dans la mise en place de filières bas carbone et agroécologiques.

Une démarche qui contribue à produire des oignons **issus de pratiques durables** pouvant être transformés en soupe **bas carbone**.



POUR PLUS DE RENSEIGNEMENTS



Carbone Farmers



contact@carboneyfarmers.com

