

Foire des « Petits Oignons »

La foire annuelle dite « Foire des Petits Oignons » aura lieu à Roanne lundi 24 février, aux emplacements habituels. Le marché du mardi sera supprimé.

Journal de Roanne 20/02/1948

Les petits oignons



Reunion du bureau du 11-2-31
la revision de la liste des societaires a ete faite en presence des membres du bureau.
Des dispositions ont ete discutees pour la vente des petits oignons. on decide de porter a la connaissance du ministre de l'agriculture, du maire de Roanne, député et du President des maraichers Francois notre desir de mettre une douane sur les petits oignons étrangers qui rentre en France et donc fait paralyser la vente de notre récolte. Une lettre a ete ecrite a chacun d'eux et une entrevue a eu lieu a ce sujet a la mairie avec Monsieur le maire le 25 fevrier.

Dans la région roannaise, de nombreux maraîchers cultivent les petits oignons. Ceux-ci étaient destinés à être repiqués.
Messieurs Crétin de Charlieu et Couperier de Feurs achètent la récolte. Les oignons sont expédiés à l'usine Clause de Brétigny sur Orge, à l'usine Tézier de Valence et parfois à l'étranger.

BON DE REMIS
Article 1549 ter du Code général des impôts
N° 3482

DEPARTEMENT : ...
BUREAU : ...
Expéditeur : M. Couperier Jean Couperier
Destinataire : M. Crétin de Charlieu
Indications relatives au transport : ...
Date de départ : 27 Jan 1931
Durée : 8 heures
Mode utilisé : ...

DESIGNATION DES PRODUITS TRANSPORTES	QUANTITES
Oignons	salet poids
	Port de

INTERRUPTION DE TRANSPORT
Arrêt date : ... heure : ...
Reprise date : ... heure : ...
Motif : ...

MARCHANDISES REINTEGRÉES
Enlèvement date : ... heure : ...



Claudius Fargeton et son commis
Battage des petits oignons avec un tarare
Jardin situé au Rivage

« On semait en graines à partir de fin février. Les pousses n'étaient pas éclaircies, il fallait que les oignons soient petits. Le désherbage se faisait à la main.
Récoltés en août par beau temps, les oignons séchaient quelques jours avant d'être rentrés au grenier sur des claies.
En hiver, on les nettoyait à la main pour enlever terre, racines et tiges. Attention à ne pas se frotter les yeux ! Puis on les passait dans un tarare ou vannoir.
Le travail se faisait souvent pendant la veillée et les maraîchers s'entraidaient. On nettoyait et préparait jusqu'à 100 kg d'oignons en une soirée...
Mon patron semait 13 kg de graines sur 1000m² »

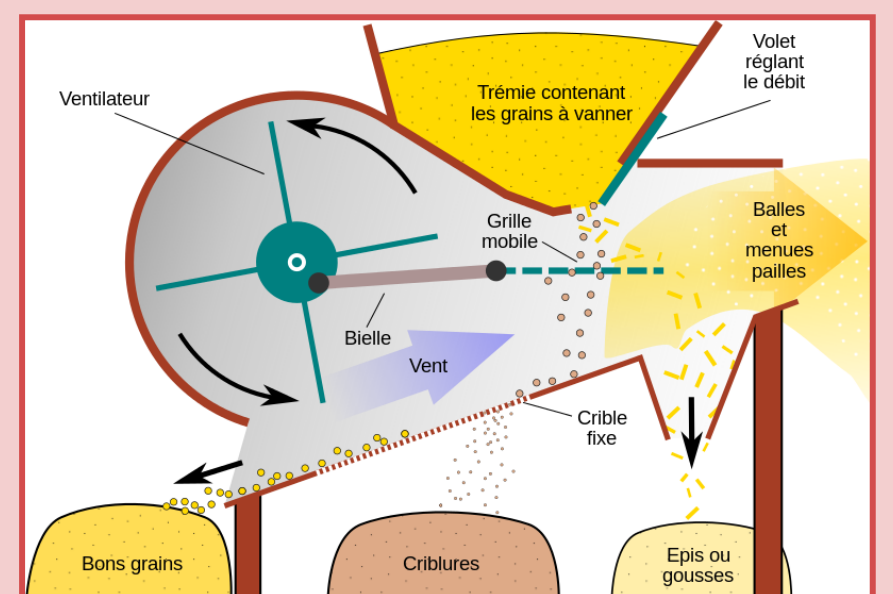
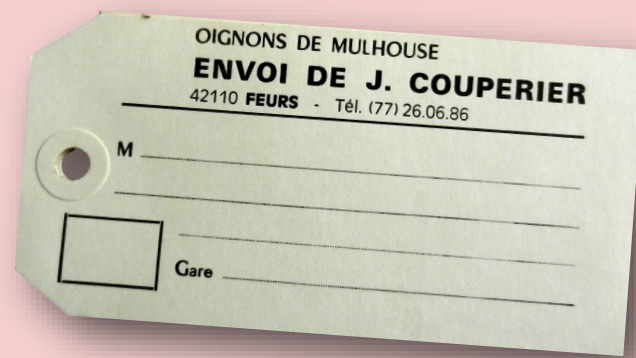
Propos de Maurice Vouillon, employé chez Monsieur Côtes de Mably



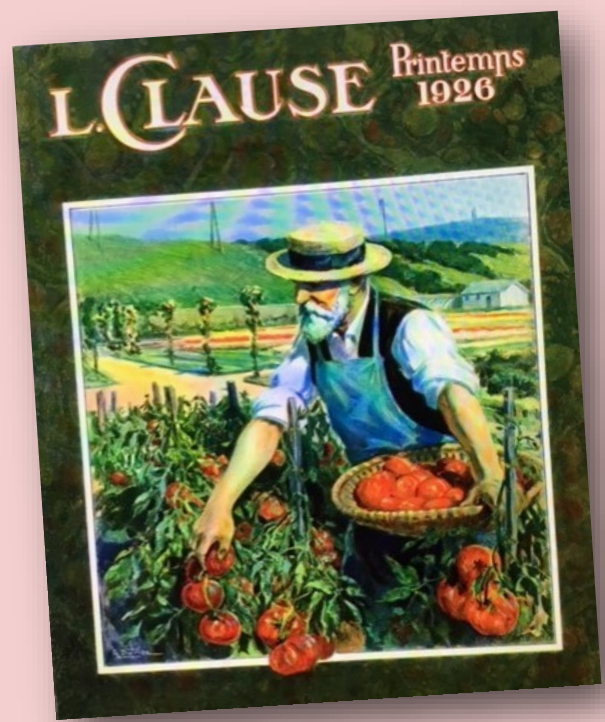
Séchage des oignons après l'arrachage

Calibrage des oignons :

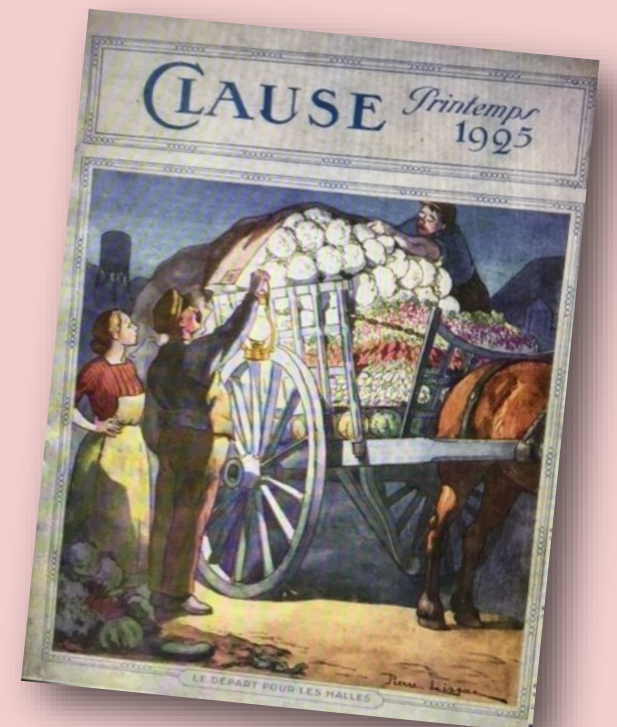
- Petits Parisiens (les mieux rémunérés car de petit diamètre)
- Sauciers
- Cannelards ou canards non expédiés car trop gros. Ils sont vendus sur les marchés.



Fonctionnement d'un tarare



Catalogue de Brétigny



Magasin d'Expédition d'Oignons
Maison COUPERIER — FEURS

