

L'échelle BBCH pour les espèces à bulbes

Règlementation

01.07.2015



Décryptez facilement les stades BBCH des espèces à bulbes.

Sur les étiquettes ou notices figurent désormais les stades d'application autorisés ou préconisés sous forme d'une échelle universelle de stades appelée « BBCH ». Pour comprendre, il faut connaître quelques principes de base de l'échelle BBCH. Les **stades principaux** sont décrits sur une échelle qui va de 0 à 9. Celle-ci est complétée par les **stades secondaires** qui s'échelonnent de 0 à 9 à l'intérieur d'un stade principal. On obtient ainsi un code à deux chiffres composé par le stade principal et le stade secondaire.

Table appliquée aux espèces à bulbes

Échelle BBCH des stades phénologiques des espèces à bulbes, Feller et al. 1995 **Oignon** (*Allium cepa* L.), **poireau** (*Allium porum* L.), **ail** (*Allium sativum* L.), **échalote** (*Allium ascalonicum* auct.non.L)

Stade principal 0	Germination, bourgeonnement
00	Semence sèche (1), bulbe en période de repos végétatif
000	(2)
01	Début de l'imbibition des graines (1)
001	
03	Imbibition complète (1)
003	

05 005	La radicule sort de la graine (1), apparition des racines (2)
07 007	Les cotylédons percent les téguments de la graine (1)
09 009	Levée : les cotylédons percent la surface du sol (1), apparition d'une pousse verte (2)
- 010	Cotylédon en forme de crochet (1)
- 011	Stade crochet : cotylédon vert en forme de crochet (1)
- 012	Stade flagelle : cotylédon en forme de flagelle ou fouet (1)
Stade principal 1	Développement des feuilles (tige principale)
10 100	Stade flagelle avancé : le cotylédon commence à se dessécher (1)
11 101	Première feuille (>3 cm) visible
12 102	Deuxième feuille (>3 cm)
13 103	Troisième feuille (>3 cm)
1. 10.	Et ainsi de suite...
19 109	9 ou davantage de feuilles visibles
Stade principal 4	Développement des organes végétatifs de récolte
41 401	La base des feuilles commence à grossir ou s'allonger
43 403	Le bulbe a atteint 30 % de sa taille finale
45 405	Le bulbe a atteint 50 % de sa taille finale
47 407	Les feuilles sont fanées dans 10 % des plantes (3), le fût (fausse tige) a atteint 70 % de sa taille finale (4)
48 408	Les feuilles sont fanées dans 50 % des plantes
49 409	Les feuilles sont desséchées, l'extrémité du bulbe est sèche (3), le fût a atteint sa longueur et son diamètre typiques pour la variété (4)
Stade principal 5	Apparition de l'inflorescence

51 501	Le bulbe commence à s'allonger
53 503	La hampe florale a atteint 30 % de sa longueur finale
55 505	La hampe florale a atteint sa longueur finale, la gaine est fermée
57 507	La gaine éclate
59 509	Les premiers pétales sont visibles, les fleurs sont toujours fermées
Stade principal 6	La floraison
60 600	Les premières fleurs sont ouvertes (sporadiquement)
61 601	Début de la floraison : 10 % des fleurs sont ouvertes
62 602	20 % des fleurs sont ouvertes
63 603	30 % des fleurs sont ouvertes
64 604	40 % des fleurs sont ouvertes
65 605	Pleine floraison : 50 % des fleurs sont ouvertes
67 607	La floraison s'achève : la majorité des pétales sont tombés ou desséchés
69 609	Fin de la floraison
Stade principal 7	Développement du fruit
71 701	Les premiers fruits (capsules) sont formés
72 702	20 % des capsules sont formées
73 703	30 % des capsules sont formées
74 704	40 % des capsules sont formées
75 705	50 % des capsules sont formées
76 706	60 % des capsules sont formées
77 707	70 % des capsules sont formées

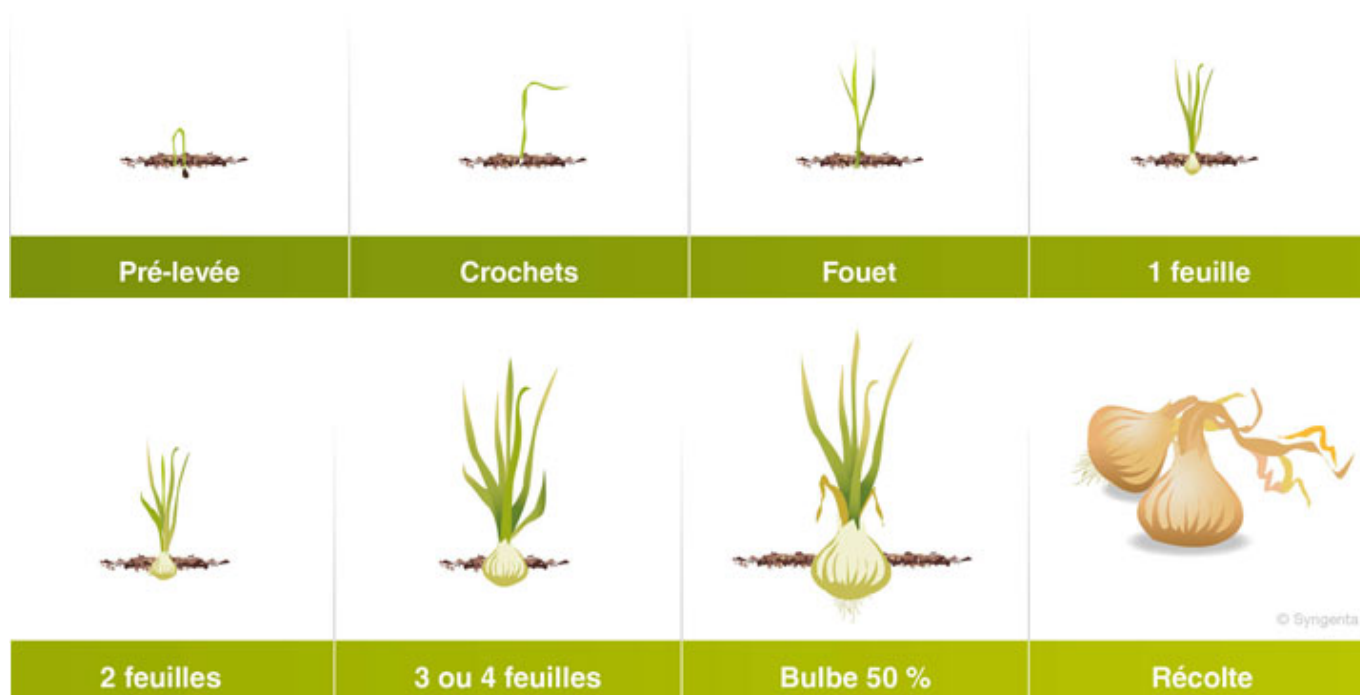
78 708	80 % des capsules sont formées
79 709	Toutes les capsules sont développées et les graines sont claires
Stade principal 8	Maturation du fruit et des graines
81 801	Début de la maturation : 10 % des capsules sont mûres
85 805	Les premières capsules éclatent
89 809	Maturité complète : les graines sont noires et dures
Stade principal 9	Sénescence
92 902	Début de la décoloration des feuilles et des pousses
95 905	50 % des feuilles sont jaunes ou mortes
97 907	La plante entière ou ses parties aériennes sont mortes
99 909	Produit après récolte

(1) À partir de semences

(2) À partir de bulbes : oignon, ail et échalote

(3) Pour l'oignon, l'ail et l'échalote

(4) Pour le poireau



En savoir plus sur [l'échelle BBCH](#)

Tags:

BBCH