Interfel
Interprofession des fruits et légumes frais

GUIDE PROFESSIONNEL ÉCHALOTE 2022

Connaître, reconnaître
et conserver le produit

LES CONSEILS DES PROFESSIONNELS

Calendrier de récolte & commercialisation

CAMPAGNE ÉCHALOTE FRANCE

Semis / plantation — Janvier >> Avril

Récolte + séchage — Juin >> Août

Tri, équeutage, calibrage

Commercialisation (toute l'année)

Le bulbe se conserve plusieurs mois après récolte dans des conditions contrôlées (T°, hygrométrie), ce qui permet de retrouver de l'échalote de qualité toute l'année sur les étals. L'échalote primeur (récoltée en vert) est disponible uniquement en juin, et se travaille comme un légume frais.

DEUX MODES DE PRODUCTION DISTINCTS

Cicatrice de plateau spécifique de l'échalote de tradition © Entreprise Cadiou

Échalote traditionnelle

Obtenue par multiplication végétative d'un bulbe : un bulbe planté donne une touffe d'une dizaine de bulbes fils. Production presque exclusivement manuelle

Sa forme est asymétrique, se caractérise par la présence d'un durillon à sa base. Ceci correspond à la cicatrice de la racine commune des bulbes issus de la multiplication végétative. Cette multiplication assure la transmission de caractères stables, favorisant une qualité homogène de la production.

Échalote de semis sans cicatrice de plateau

Échalote de semis

Issue de graines
Production mécanisée

Issue d'une graine, ne possède pas de cicatrice à la base de son plateau. Comme pour les oignons, le bulbe est uniforme.

DIFFÉRENCIER L'ÉCHALOTE DES AUTRES BULBES AROMATIQUES

L'échalote peut être confondue avec d'autres bulbes aromatiques.
Cette possible confusion est source de déception : mieux vaut avoir les bons réflexes !

1 Faites appel à votre d'œil d'expert

- Morphologie (axe, forme ...) : échalote = forme oblongue, allongée, asymétrique (échalote traditionnelle).
- Tunique sèche cuivrée pour les échalotes roses, grisâtre pour les échalotes grises.

ÉCHALION[1] ≠ ÉCHALOTE

Pour ne plus confondre échalote et échalion, faites-en une coupe transversale.
Pour l'échalote traditionnelle, vérifiez la présence d'un durillon à la base du bulbe (cf. visuel ci-dessus).

Oignon/échalion : cercles concentriques de couleur claire (centre)

Échalote : division en caïeux, couleur rosée (sauf pour échalote grise)

2 « Échalote – Calibrage » : appuyez-vous sur l'accord interprofessionnel

Il fixe un calibre maximal de 55 mm (diamètre section équatoriale) et a pour objectifs :

- une mise en marché de produits de qualité ayant une bonne capacité de conservation (bulbes plus gros plus susceptibles de développer maladies, pourriture et de rencontrer une levée de dormance donc une germination précoce)
- d'aider à mieux différencier l'échalote des produits visuellement proches comme l'échalion qui n'est pas assujetti à un calibre maximum
- **de proposer des produits plus forts en goût (concentration des arômes dans bulbes de plus petite taille)**

3 Vérifiez l'étiquetage

L'arrêté ministériel[2] français impose l'indication du mode de production des échalotes cultivées en France, sur tous les supports (colis, pancartage magasin) : ÉCHALOTES TRADITIONNELLES ou ÉCHALOTES ISSUES DE SEMIS.

1- Classé comme oignon depuis 1996 par le CTPS - Comité Technique Permanent de la Sélection / 2 - Arrêté du 16 janvier 2007 relatif au commerce des échalotes.

LES DIFFÉRENTS TYPES COMMERCIAUX

On distingue principalement deux types commerciaux d'échalotes

Échalote rose de Jersey

(Allium cepa Groupe Aggregatum), la plus commune

Échalote longue
Elle est plus précoce et représente la majorité des échalotes sur les étals.

Échalote demi-longue
Plus productive que la longue, elle serait aussi plus sensible aux maladies (sur gros calibre)

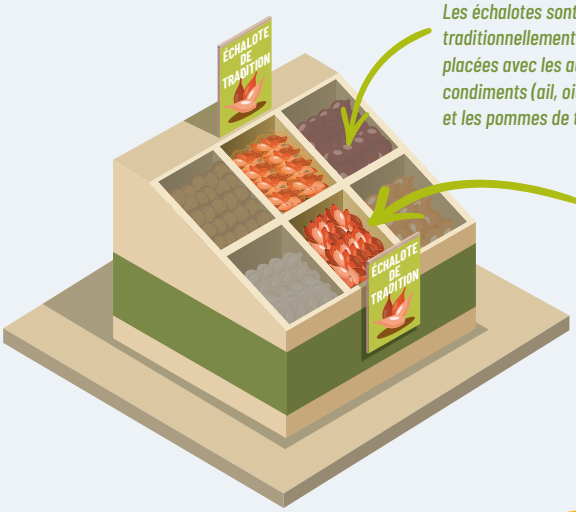
Échalote grise

(Allium oschaninii)

Plébiscitée par les chefs, sa palette aromatique est plus intense.

VALORISER L'ÉCHALOTE EN RAYON

À réception, il s'agit de s'assurer de la bonne qualité des bulbes. Même si le produit est séché, sa bonne conservation dépend de quelques règles. Attention, au printemps, la germination des bulbes est possible et nécessite une attention particulière en rayon. L'échalote est un produit de conservation ; elle n'en est pas moins sensible à la dessication. Le rayon, dans lequel on cherchera à éviter les écarts de température, doit être suivi toutes les semaines.



Les échalotes sont traditionnellement placées avec les autres condiments (ail, oignon), et les pommes de terre.

Pensez à créer également des associations de produits en dehors du rayon, avec l'appui de recettes.

Profitez des nouvelles récoltes pour animer ce rayon, en jouant sur les formats de présentation : en vrac, en tresses, en filets et en mettant en avant les différents types commerciaux !

Un rayon sec et aéré, entre 15 et 20°C.

Attention ! L'échalion est souvent confondu avec l'échalote. Il arrive communément qu'il soit présenté comme de «l'échalote cuisse de poulet ». Ceci est interdit.

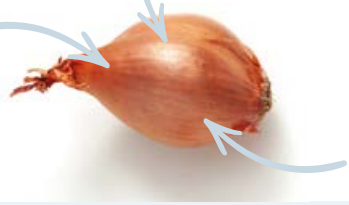
CONSEILS CONSOMMATEUR

Définition et caractéristiques

Optez pour des échalotes lourdes et bien fermes.
La tunique qui les recouvre doit être sèche, brillante et colorée.

Ses atouts gustatifs

Avec son goût plus délicat que celui de l'oignon, ce bulbe aromatique accompagne vos plats toute l'année, qu'elle soit crue ou cuite ! L'échalote demande une cuisson plus douce que l'oignon.



Conservation

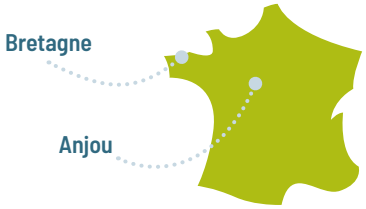
Entre 1 et 2 mois dans un endroit frais et sec. Après épluchage / découpe, l'échalote se conserve quelques jours au réfrigérateur dans un contenant hermétique.

LA FILIÈRE S'ENGAGE !

En France, l'accord interprofessionnel étendu* « Échalote – Calibrage » garantit la bonne qualité des échalotes produites sur le territoire, en ne permettant que la commercialisation des échalotes ayant un calibre inférieur à 55 mm sur le marché du frais. Cette disposition assure la mise en vente de lots avec une forte typicité aromatique, se comportant mieux en conservation, et étant plus facilement identifiables par le consommateur.

* Un accord étendu par les pouvoirs publics devient d'application obligatoire et est publié au Journal Officiel de la République Française.

L'échalote est principalement issue de deux bassins de production.



SIGNES OFFICIELS DE QUALITÉ

La production d'échalote française se distingue par l'existence d'une Indication Géographique Protégée (IGP), qui lie ses caractéristiques à son origine géographique : l'Anjou.

Traversé d'est en ouest par la vallée de la Loire, le territoire de l'Échalote d'Anjou IGP est connu pour ses sols à la fois riches et légers, munis de bonnes réserves en eau, et d'un climat doux. En savoir plus sur : www.nosproduitsdequalite.fr/labels/692

LES POINTS CLÉS POUR MIEUX CONSEILLER ET VALORISER L'ÉCHALOTE

- **Savoir différencier échalote, oignon et échalion,**
- **Connaître les deux méthodes de production de l'échalote et leurs caractéristiques,**
- **Bien respecter les règles d'affichage du mode de production en rayon (issue de semis ou traditionnelle) et les types commerciaux (échalote ronde, demi-longue, longue, échalote grise) qui doivent être indiqués lors de la vente au détail,**
- **Multiplier les occasions de consommation en animant le rayon et en profitant de la diversité des types commerciaux,**
- **Communiquer ! Le consommateur sera curieux de redécouvrir cet indispensable de sa cuisine.**

Interfel
Interprofession des fruits et légumes frais

www.interfel.com / www.lesfruitsetlegumesfrais.com

@Interfel / @FruitsLegumesFR Interfel @lesfruitsetlegumesfrais

Création graphique : www.surumuage.com, Christophe Zemmer - Crédits photos : Interfel, Shutterstock, DR.