

Echalote (*allium ascalonicum*)

Alliacées

vivace par son bulbe

Présentation : Très proche de l'oignon (*Allium cepa*), l'échalote s'en distingue par la production de bulbes multiples là où l'oignon n'en produit qu'un, et par sa faible propension à fleurir, donc à produire des graines. La saveur de l'échalote est également plus marquée que celle de l'oignon.

Intimement liée au terroir français, selon certains, indissociable de la gastronomie française, l'échalote se cultive facilement dans toute la France et sa qualité gustative en fait un condiment apprécié, indispensable au potager.

Un peu d'histoire : L'échalote était considérée par les Perses et les Egyptiens comme une plante sacrée. Elle tient son nom de la ville d'Ascalon, dans le pays des Philistins (actuellement Ashkelon, en Israël), où elle était cultivée dans l'Antiquité.. Elle est cultivée en France depuis les XIIe et XIIIe siècles, mais elle était déjà présente dans les jardins de Charlemagne.

Au XVIIe siècle apparaissent les grandes cultures en Bretagne et dans le Val de Loire. La technique de culture alors mise en place n'a pas changé depuis.

Origine : Serait située en Asie centrale (Iran, Turkménistan, Ouzbékistan...).

Description : C'est une plante vivace par son bulbe, mais cultivée comme annuelle. Elle forme de nombreuses feuilles fines et tubulaires formant une touffe haute de 20 à 30 cm Le bulbe planté comporte plusieurs points végétatifs (appelés couramment « germes »), qui, après la plantation, donneront naissance à de nouveaux bulbes. Le bulbe arrondi ou allongé se divise en 7 ou 8 caïeux jaunes gris ou cuivrés. Certaines variétés fleurissent en ombelles, graines noires, comme celles des oignons.

Multiplication : Dans un terrain bien préparé et nettoyé, enfoncez légèrement les bulbes dans la terre (les deux tiers de leur hauteur environ), la pointe en haut. La distance de plantation varie selon le calibre des bulbes, de 25 à 40 cm entre les rangs et de 12 à 20 cm sur le rang.

Comme pour tous les bulbes qui passent l'hiver en terre, il est inutile d'arroser à la plantation.

L'échalote grise se plante à l'automne, entre octobre et novembre, mais pas plus tard. Elle a besoin de s'implanter avant le froid, pour mieux repartir au printemps et bien se développer.

L'échalote rose se plante tôt si le temps le permet en février-mars, fin mars début avril pour l'échalote tunisienne.

Enfoncez les caïeux à 2 cm de profondeur, tous les 12 à 15 cm en rangs espacés de 25 à 30 cm.

Par semis : Semez les graines d'échalote de Jersey début mars (avec un zéro de végétation proche de 2°C, la germination débute même en conditions froides) en rayons espacés de 25 à 30 cm.

Semez clair ; chaque graine levée donnera un bulbe à planter l'année suivante. Ce procédé rarement utilisé sert à renouveler la variété.

L'échalote se multiplie principalement par division des caïeux. Pour éviter de transmettre les maladies (virus, pourritures, nématodes) qui contaminaient régulièrement les cultures traditionnelles d'échalote, il est recommandé de ne planter que des



plants certifiés indemnes, reconnaissables à la vignette bleue du Service officiel de contrôle et certification (SOC).

Les caïeux récoltés chez vous pourront être replantés l'année suivante, mais il est tout de même conseillé de renouveler ses plants régulièrement pour maintenir un bon niveau de qualité sanitaire.

Sol et exposition : L'échalote aime les sols légers et bien drainés Elle craint les terres trop lourdes et l'excès d'humidité. En sol argileux, cultivez-la sur de petites buttes (hauteur 10 cm) afin de bénéficier d'un meilleur drainage. Elle aime aussi un climat tempéré ou chaud à une exposition ensoleillée. Dans un terrain bien préparé et nettoyé, enfoncez légèrement les bulbes dans la terre (les deux tiers de leur hauteur environ), la pointe en haut. La distance de plantation varie selon le calibre des bulbes, de 25 à 40 cm entre les rangs et de 12 à 20 cm sur le rang.

Sauf en sol sableux, il est recommandé de planter l'échalote sur des buttes de 10 cm de hauteur au moins et 30 cm de largeur, réalisées en remontant la terre avec un outil sur toute une rangée, comme pour butter les pommes de terre. Aplatissez le sommet et installez 2 rangs en quinconce.

Entretien : Maintenez la culture propre et aérée par des binages et des sarclages réguliers à l'automne et au printemps, en veillant à ne pas endommager les bulbes.

N'arrosez surtout pas votre culture, ni à la plantation ni par la suite, sauf en cas de sécheresse prolongée au moment de la formation des bulbes. Un seul arrosage suffit alors pour obtenir une belle récolte.

D'une manière générale, il est toujours préférable de biner les rangs pour désherber et aérer la terre plutôt que d'arroser.

Fertilisation : Les fumures organiques récentes risquant de la faire pourrir durant la conservation, il faut éviter les apports de fumier juste avant la culture. Elle se contentera des reliquats de fumure des cultures précédentes, et s'il y a un apport de matières organiques, il faut attendre 5 ou 6 mois avant de planter de l'échalote.

Rotation des cultures : De même, il faut un emplacement où vous n'avez pas cultivé de plante de la même famille (ail, oignon, poireau) depuis 3 à 5 ans pour éviter les maladies communes.

Durée de culture : On compte une année entre l'installation et la récolte pour l'échalote perpétuelle et 9 mois pour une plantation d'automne, 5 mois pour les variétés plantées en fin d'hiver, 4 mois pour la variété tunisienne et 12 mois pour les bulbes issus de semis.

Variétés : Les échalotes peuvent être classées en 2 types principaux, eux-mêmes divisés en plusieurs groupes :

L'échalote rose (type Jersey, *Allium cepa* var. *aggregatum*). Introduite en France au XIXe siècle et la plus cultivée depuis, elle est originaire non pas de Jersey mais de Russie ou de Finlande. Ce type se répartit entre variétés rondes, longues et demi-longues, choisies en fonction de leur date de plantation, automne, hiver ou printemps .

La longue : le bulbe est allongé et régulier, avec une tunique jaune cuivré et une chair très colorée. Sa saveur est fine avec un parfum marqué. L'échalote longue est plus précoce que la demi-longue : dans certaines régions, on peut la planter à l'automne .

La demi-longue : le bulbe est plus arrondi, avec une tunique de couleur rose cuivré ou rouge. Elle est agréablement parfumée et de saveur douce. Plus tardive, on peut la planter de janvier à mi-avril .

La ronde : c'est la moins courante. Surtout cultivée dans l'est de la France, sa tunique est plus claire avec une chair plus blanche. Son parfum est doux et sa saveur légère.

L'échalote grise (*Allium oschaninii*). Sûrement la plus ancienne cultivée en France, c'est une espèce différente. Elle se caractérise par un bulbe long et arqué, une tunique épaisse et solide de couleur grise et une chair rose violacé. Essentiellement cultivée dans le sud et l'est de la France, elle a un goût prononcé et une conservation moyenne (de 6 à 7 mois). Elle se plante à l'automne et ne fleurit pas. De Tunisie, Grise de Roscoff, Griselle.



Astuces : En sol léger plantez verticalement le plant, seule la pointe sortant de terre. En sol lourd, au contraire, enfoncez juste la base.

Si les feuilles restent vertes début juillet soulevez le plant à la fourche bêche et récoltez deux semaines plus tard. Pour éviter de pleurer en épluchant les échalotes, il est conseillé de travailler à proximité d'un filet d'eau afin de mouiller la lame de son couteau et ses doigts. En effet, l'eau empêche les éléments volatils lacrymaux de s'envoler.

Récolte : On peut récolter l'échalote en vert ou sec.

Pour la récolte en vert, on arrache les plantes dès que le bulbe est formé, au fur et à mesure des besoins. Les premières tiges vertes pourront être récoltées un ou deux mois après la levée.

Pour la récolte en sec, selon les variétés, les bulbes mettront de 90 à 120 jours à se former. Si elle tarde à mûrir, on favorisera le mûrissement en soulevant les bulbes avec une fourche-bêche une quinzaine de jours avant de les arracher et de les avoir mis à ressuyer 2 jours sur le sol. Mettre à l'abri dans un endroit sec et ventilé. L'échalote grise se récolte à partir de juin, la rose à partir de juillet. Arrachez les touffes quand les feuilles sont sèches et laissez-les sécher au soleil 3 à 4 jours. En cas de pluie, abritez-les.

Conservation : Après la récolte, finissez de faire sécher les bulbes dans un endroit sec et aéré. Conservez le feuillage sec mais séparez la touffe de caïeux.

Lorsqu'ils sont bien secs, frottez les bulbes pour ôter la terre collée. Triez-les et séparez ceux qui sont bien sains de ceux qui présentent des blessures, à consommer rapidement. Vous pourrez alors les tresser ou les conserver dans un cageot, au chaud et au sec. En cours de conservation, vérifiez régulièrement leur état. L'échalote grise se conserve jusqu'en décembre, voire janvier, l'échalote rose jusqu'au printemps, au chaud et au sec

(avec un minimum de 15 °C). La variété tunisienne se conserve 2 ans.

Rendement moyen : 8 à plus de 20 kg pour 10 m² suivant les variétés

Utilisation : Les caïeux cuits assaisonnent les courts-bouillons, parfument les sauces, accompagnent les viandes, les légumes, les coquillages, les volailles, les poissons. Crus ils aromatisent les crudités, les salades, les marinades.

Goût : Saveur fine et douce.

Produire ses graines ; L'échalote de Jersey fleurit et donne des graines. Cueillir les ombelles presque mûres, les sécher à l'ombre, les ramasser et les garder au frais et au sec.

Maladies, parasites et traitement : L'installation de plants certifiés est censée éviter les maladies transmises par le bulbe, et l'échalote n'a que rarement besoin de traitements. Cependant, elle n'est pas à l'abri d'accidents de culture.

Le mildiou Cette maladie se développe en conditions humides, elle est reconnaissable à l'apparition d'un duvet gris violacé au milieu de la feuille, qui se dessèche très rapidement dans les jours qui suivent. Le champignon responsable est présent entre mai et août. Surveillez particulièrement votre culture en période fraîche et humide, un risque de mildiou sur le feuillage et de pourriture des bulbes est plus à craindre.

Si des pieds en sont atteints, éliminez-les rapidement de la plantation et pulvérisez de la bouillie bordelaise pour prévenir une propagation.

La mouche de l'oignon

Présente de la fin du printemps au début de l'automne, elle pond près du collet et sa larve pénètre d'abord dans les racines, provoquant le jaunissement et le flétrissement de la végétation, puis à l'intérieur du bulbe, qui pourrit.

Arrachez et détruisez les plants atteints.

Propriétés : Appréciee pour son action bénéfique sur le système cardio-vasculaire (amélioration de la fluidité du sang et maintien d'un taux de sucre bas), on attribue traditionnellement à l'échalote des propriétés digestives (on dit qu'elle « ouvre l'appétit ») et cholérétiques (favorables à la sécrétion biliaire).

Riche en minéraux et oligo-éléments, elle participe aussi aux fonctions d'élimination. Légèrement diurétique grâce au fructose associé au potassium qu'elle renferme, sa richesse en fibres la rend laxative. De plus, elle est très bien tolérée, même par les intestins les plus délicats, surtout lorsqu'elle est cuite.

- Sources
- Terre vivante - René Vigan -Internet
- Tous les légumes V.Renaud - Rustica