

L'échalote au jardin

facile à cultiver
avec les plants certifiés.



prosemail

ASSOCIATION DES PRODUCTEURS DE PLANTS CERTIFIÉS D'AIL ET D'ÉCHALOTE

Bien choisir les types et variétés

L'échalote peut se cultiver dans toute la France et sa qualité gustative en fait un condiment apprécié, indispensable au potager. Différents types d'échalote sont utilisés en fonction de leur période de plantation, de la durée de conservation et de la forme et couleur du bulbe.

On distinguera deux grandes catégories :



◆ L'échalote grise,

essentiellement cultivée dans le sud de la France et dans le Val de Loire, se caractérise par un bulbe long et arqué, une tunique épaisse et solide, de couleur grise et une chair rose violacé. Son goût est très prononcé et sa conservation moyenne (6 à 7 mois).

◆ L'échalote de Jersey (ou échalote rose)*

De bonne conservation il existe trois types.

Longue : son bulbe est allongé et régulier avec une tunique jaune cuivré et une chair colorée. Elle a beaucoup de goût avec une saveur fine et un parfum marqué. Plus précoce, on peut la planter dans certaines régions à l'automne.

Demi longue : la plus cultivée en France, elle se caractérise par un bulbe plus arrondi avec une tunique fine 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 avec un potentiel de rendement très élevé.

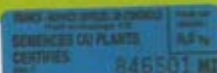
Ronde : la moins courante, elle est surtout cultivée dans l'est de la France. Son bulbe a une tunique rouge cuivré avec une chair colorée. Son parfum est doux et sa saveur légère.

* On la trouve souvent sous la marque "échalote de tradition" en consommation.



Différentes variétés d'échalote sont disponibles en plants certifiés :
demandez conseil à votre revendeur qui vous guidera dans votre choix.

Bien choisir ses plants



L'échalote est une espèce à multiplication végétative, c'est-à-dire qu'elle se multiplie par division des bulbes à partir de ses nombreux bourgeons axillaires, d'où une forme en touffe si caractéristique où les bulbes sont libres et rattachés à un plateau duquel partent les racines. Ce que l'on appelle plants, sont les bulbes issus de la touffe. **Les plants certifiés se reconnaissent à la vignette bleue du Service Officiel de Contrôle (SOC)**. Ces plants sont issus de variétés sélectionnées par les chercheurs français, plus productives et indemnes de maladies (virus, pourritures, nématodes) qui contaminaient les populations cultivées traditionnellement. Ces plants certifiés sont disponibles chez votre distributeur spécialiste de jardin grâce au savoir-faire des producteurs de plants d'échalote qui s'appuient sur des normes de production très sévères. Les plants certifiés vont apporter de nombreux avantages : 35 % de récolte en plus, des bulbes plus homogènes et plus gros, une bonne levée, des plantes plus vigoureuses et vertes.

Attention. Ne pas utiliser l'échalote de consommation comme plants : parfois apprêtée pour améliorer sa conservation elle risque de ne pas germer. De plus, elle peut être porteuse de diverses maladies qui contaminent le sol et se transmettent aux autres cultures.

Bien cultiver et récolter

◆ Le sol

L'échalote préfère les terres légères et sableuses, et ne se plaît pas dans les sols trop lourds, humides et asphyxiants. Dans les terrains argileux qui se ressuient mal, on peut cultiver en butte pour faciliter le drainage.

◆ La fumure

Dans un jardin bien entretenu, l'échalote se contente des reliquats de fumure des cultures précédentes. Il faut éviter les apports de fumier juste avant la culture. S'il y a un apport de matières organiques, il faut respecter un délai de 5 ou 6 mois avant la plantation.

◆ La plantation

Il faut choisir de préférence un emplacement où vous n'avez pas cultivé d'*allium* (ail, oignon, poireau), pendant 3 à 5 ans. À la plantation, les bulbes sont enfoncés la pointe en haut, pour bien asseoir leur base légèrement dans la terre. Suivant les calibres utilisés, la distance de plantation entre les rangs est de 25 à 40 cm et 12 à 20 cm séparent les bulbes sur le rang.

◆ L'entretien de la culture

L'échalote est une culture écologique. Des binages réguliers, sans endommager les bulbes, suffisent à maintenir la culture propre. En cas de sécheresse prolongée un arrosage au moment de la formation des bulbes suffit à obtenir une belle culture. L'échalote nécessite rarement des traitements, si on a pris soin de mettre en terre **des plants certifiés** pour éviter les maladies transmises par le plant (virus, pourriture, nématodes).



◆ La 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 de la cuisine. Les plantes bien vertes issues des plants certifiés permettent de consommer aussi bien les bulbes que les feuilles. Pour la récolte en sec, on arrache les plantes quand les feuilles sont aux deux tiers sèches et on laisse sécher les bulbes au soleil 2 à 3 jours.

grise

longue

demi-longue

ronde

CALENDRIER DES PLANTATIONS ET RÉCOLTES

Octobre	Novembre	Décembre	Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Août	Septembre
Plantation									Récolte		
	Plantation possible			Plantation					Récolte		
			Zone sud	Plantation					Récolte		
					Plantation				Récolte		

Bien conserver et utiliser

Les échalotes sont mises dans un endroit sec et aéré, en botte, tresse, ou caisse. Les échalotes grises se conservent jusqu'en décembre et les échalotes roses jusqu'en avril-mai.

Il existe de multiples façons d'utiliser l'échalote et de se régaler...

Tarte aux échalotes confites

Pour 4 personnes,

1 fond de tarte pâte brisée précuite,
200 g de beurre, 15 échalotes, 15 cl de
crème fraîche, 80 g de lardons fumés (ou
petits dés de viande), 3 jaunes d'œufs,
1 cuillère à café de sucre, sel et poivre.

- ◆ Eplucher les échalotes.
- ◆ Faire fondre le beurre dans une poêle et faire revenir les échalotes. Soudoyer de sel et de sucre et recouvrir d'eau. Laisser cuire (à feu doux) jusqu'à évaporation totale de l'eau en mélangeant de temps en temps avec une cuillère en bois.
- ◆ Réduire en purée.
- ◆ Incorporer 15 cl de crème, 3 jaunes d'œufs, les lardons ou des petits dés de viande cuits, sel et poivre.
- ◆ Verser l'ensemble sur le fond de tarte et cuire 1/4 d'heure à 180° (thermostat 6).

Variante : une fois confites, les échalotes accompagnent agréablement un plat de viande rôtie.

Echalotes cuites en papillotes

Pour 4 personnes,

16 échalotes, 5 cl d'huile d'olive, sel et poivre.

- ◆ Eplucher les échalotes en coupant les deux extrémités.
- ◆ Envelopper-les dans une feuille de papier aluminium après les avoir arrosées d'huile d'olive.
- ◆ Cuire au four 20 mn environ.
- ◆ À la sortie du four, couper en deux les échalotes dans le sens de la longueur.
- ◆ Saler et poivrer.
- ◆ Servir en accompagnement d'une viande (volaille, bœuf...) ou encore d'un poisson, servir avec une petite crème réduite.

Variante : vous pouvez caraméliser les échalotes au four en fin de cuisson en les saupoudrant de sucre.

