

# L'échalote

L'échalote, *Allium cepa* gr. *agregatum*, est une plante bisannuelle de la famille des alliacées. Son foyer d'origine se situerait en Asie centrale du côté de l'Iran ou du Turkménistan. Il existe d'ailleurs de nombreuses espèces apparentées, encore à l'état sauvage dans cette région. Son nom provient du port d'Ascalon, en Palestine, devenu aujourd'hui la ville balnéaire d'Ashkelon en Israël. Les Palestiniens considéraient cette plante comme sacrée. Ils la consommaient durant leurs rituels religieux, tout comme les Perses et les Égyptiens. Elle aurait été rapportée en France par les Croisés, de retour de Palestine. Dès le XIIe siècle, l'échalote a été cultivée en Bretagne et en Anjou. Elle y est toujours cultivée de la même façon. De nos jours, sa culture s'est également développée dans le Nord et dans la Drôme. Des sélections successives ont donné de nouvelles variétés plus performantes en terme de rendement, de forme ou de conservation. Aujourd'hui, il existe une dizaine de variétés certifiées.

## COMMENT LA CULTIVER ?

### Besoins particuliers, caractéristiques :

L'échalote déteste l'humidité qui la fait pourrir. Elle apprécie un sol bien drainé, léger et sablonneux. Si ce n'est le cas, réaliser une culture en buttes et éviter le paillage pour garder le sol sec.

Elle ne supporte pas les fumures fraîches et se contente des reliquats d'engrais (après une autre culture ayant utilisé l'azote). Accessoirement, apporter du compost bien mûr, un peu de potasse et de phosphore.

Ne pas le planter après une culture d'ail, oignon ou poireau.

L'échalote s'associe très bien avec les carottes, les fraisiers et la laitue. Par contre il faut éviter de le planter à côté de pois, fèves, haricots, trèfle, vesce (toutes ces légumineuses sont des plantes fixatrices d'azote).

### Maladies et ravageurs :

L'échalote est sensible aux maladies cryptogamiques : mildiou, pourriture blanche, charbon de l'échalote, ... En préventif, on peut pulvériser de la prêle. Un excès d'azote favorise le développement foliaire et donc une sensibilité aux champignons. Si les échalotes pourrissent, il est trop tard pour agir, éviter cette place trop humide à l'avenir.

La mouche de l'oignon et surtout sa larve sont de grands ravageurs. En cas d'attaque, pulvériser avec une macération à base de feuilles et de gourmands de tomates mais en laissant quelques plantes sans traitement pour y attirer les mouches (plantes pièges, sacrifiées). Attention également à la larve de thrips en fin d'été, supprimer les plantes atteintes (les feuilles jaunissent et se couvrent de petites tâches blanches).

Truc : Tout comme pour le poireau et l'oignon, associer sa culture à celle de la carotte prévient les attaques de la mouche.



### Le choix des variétés :

Il existe deux grands types d'échalotes, les rondes et les allongées, et pour chaque type, plusieurs variétés.

#### - Échalotes d'hiver :

allongées : Griese, Griselle (de faible rendement mais excellente), Grisor, Cuisse de poulet,...

#### - Échalotes de printemps :

allongées : Longue de Jersey, longue de Hollande, Arvro, Germor, Longor,... variétés rondes : Red sun, Golden gourmet

### Techniques de culture :

Traditionnellement, l'échalote ne se sème pas, elle se plante, ce qui permet de conserver toutes les caractéristiques de la plante d'origine. Chaque échalote est un caïeux issu d'une tête composée de plusieurs bulbes. Mise en terre, elle forme à son tour un nouveau bulbe. Il s'agit d'une multiplication végétative qui permet de protéger les variétés mais aussi les producteurs !

- Planter en automne (d'octobre à décembre) ou au printemps (de mi février à mi-mai), selon les variétés.

- Enfouir de quelques centimètres, la partie montrant les racines vers le bas, la pointe vers le haut, affleurant légèrement ou légèrement recouverte de terre.

- Laisser 10-15 cm entre les plants et 20-30cm entre les lignes.

La levée prend +/- un mois, parfois plus pour les variétés d'hiver.

### Suivi des cultures :

L'échalote est une plante facile et peu exigeante.

Biner entre les lignes afin de retirer les « mauvaises herbes ».

### Récolte :

Fin du printemps (échalotes grises) et pendant tout l'été en fonction des plantations. Si les conditions météo le permettent, laisser sécher sur place avant de ramasser.

