

# Échalote

---

Échalote



*Allium ascalonicum* L.

## Classification

<b>Règne</b>	Plantae
<b>Sous-règne</b>	Tracheobionta
<b>Division</b>	Magnoliophyta
<b>Classe</b>	Liliopsida
<b>Sous-classe</b>	Liliidae
<b>Ordre</b>	Liliales
<b>Famille</b>	Liliaceae
<b>Genre</b>	<i>Allium</i>

Nom binominal

*Allium cepa* var. *aggregatum*

G. Don

Classification APG III

## Classification APG III

<b>Ordre</b>	Asparagales
<b>Famille</b>	Amaryllidaceae
<b>Sous-famille</b>	Allioideae

L'**échalote** est une plante bulbeuse de la famille des Amaryllidacées<sup>[1]</sup>, cultivée comme plante condimentaire et potagère. Le terme désigne aussi le bulbe lui-même, qui fait partie depuis longtemps de la gastronomie française. Au Québec, le mot *échalote* est souvent utilisé pour nommer le jeune oignon (*Allium cepa*), cueilli avant sa maturité, désigné en France sous les expressions *oignon nouveau* ou *oignon vert*.

Nom scientifique : *Allium cepa* L. var. *aggregatum* G. Don. (anciennement *Allium ascalonicum* L., synonyme : *Allium hierochuntinum* Boiss.), famille des Amaryllidacées (précédemment Liliacées). L'échalote est tantôt considérée comme une espèce à part, tantôt comme une simple variété d'oignon. Certains auteurs rattachent l'échalote grise à une espèce différente : *Allium oschaninii* O. Fedtsch., espèce originaire d'Asie centrale

(Afghanistan, Iran).

Étymologie : l'ancien nom de l'échalote dérive du latin *ascalonia (cepa)* « (oignon) d'Ascalon ». Ascalon est une ville située dans le pays des Philistins dans le territoire actuel d'Israël (aujourd'hui Ashkelon). Les Francs auraient rapporté les échalotes en Occident après le siège d'Ascalon, à la fin de la première croisade. Le centre d'origine de l'échalote se situe en Asie centrale.

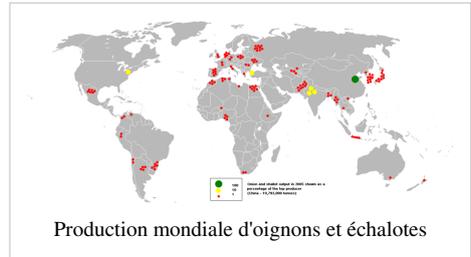
## Description

C'est une plante vivace par son bulbe, mais cultivée comme annuelle. Elle forme une touffe haute de 20 à 30 cm de feuilles cylindriques creuses. Le bulbe planté comporte plusieurs points végétatifs, qui, après la plantation, donneront naissance à de nouveaux bulbes-fils formant une touffe. L'inflorescence est, comme chez toutes les espèces du genre *Allium*, une ombelle sphérique. Les graines sont petites et noires.

La plante est très voisine de l'oignon (*Allium cepa* var. *cepa*) mais elle présente un nombre de points végétatifs par bulbe plus important ; ces points sont visibles en coupant transversalement un bulbe. La saveur de l'échalote est également plus marquée que celle de l'oignon.

## Distribution

Le centre d'origine de l'échalote serait situé en Asie centrale (Iran, Turkménistan...) De nombreuses espèces apparentées existent encore à l'état sauvage dans cette région.



## Culture

- Plantations de bulbes, soit en automne, d'octobre à décembre, soit en fin d'hiver (mars, avril) selon les variétés, souvent sur un paillage plastique.
- La récolte intervient selon les cas entre cinq et neuf mois après la plantation, vers le mois de juillet.
- Les bulbes bien secs peuvent se conserver dans un local frais pendant plusieurs mois.

## Principales variétés

Les variétés cultivées en France se rattachent à deux grands groupes : les échalotes grises, les plus appréciées car plus aromatiques, et les échalotes roses ou brun rougeâtre, plus ou moins allongées.

- Échalotes grises : Griselle, Grisor
- Échalotes roses : Ronde de Jersey, Pesandor, Rondeline,
- Échalotes brun rougeâtre : Arvro, Germor, Longor,...

L'échalote Cuisse de poulet, ou échalion, est en réalité un type particulier d'oignon.



Variété d'échalotes du Sud de la France

## La guerre de l'échalote

En France, l'ancienne réglementation applicable datant de 1990 réservait aux seules échalotes plantées, dites « de tradition », le droit d'être commercialisées sous le nom « d'échalote ». Depuis, la recherche agronomique, notamment aux Pays-Bas, a identifié la graine d'échalote et ouvert la voie à un nouveau mode de production d'échalotes à partir de semis.

Ces avancées ont donc très logiquement conduit à adapter les textes européens, notamment la directive « semences » et la liste des produits éligibles au catalogue commun des semences sur lequel les échalotes semées peuvent désormais légitimement figurer.

En France, la procédure contentieuse entamée par la société De Groot en Slot Allium BV devant le Conseil d'État a définitivement levé toute ambiguïté sur l'appartenance des variétés semées à l'espèce botanique « échalote » puisque le Conseil d'État a expressément constaté qu'elles partageaient avec certaines variétés d'échalotes de plant les propriétés qui distinguent toutes les échalotes des oignons.

En conséquence et malgré la crainte des producteurs d'échalotes plantées dites « de tradition » de Bretagne et du Val de Loire de perdre un quasi-monopole détenu depuis de nombreuses années, un nouvel arrêté a été adopté le 16 janvier 2007.

Cette nouvelle réglementation consacre la coexistence de deux modes de production d'échalotes (semées et plantées) dont les qualités nutritionnelles sont similaires.

## Utilisation

- Les bulbes (ou caïeux) s'utilisent cuits ou crus. Crus, ils servent à aromatiser les salades et crudités. Cuits, ils entrent dans la confection de sauces, de courts-bouillons, ou accompagnent les plats de viande.
- Les feuilles ciselées peuvent remplacer la ciboulette.

## Phytoprotecteur

- L'échalote est sensible à certaines maladies, dont :
  - Le mildiou ;
  - Le botrytis ;
  - La fusariose ;
  - Les maladies bactériennes ;
  - Les viroses ;

## Citation

- L'expression de "course à l'échalote", à savoir le fait de planter ses bulbes avant les autres, est une expression reprise en de maintes occasions.

## Références

- [1] <sup>(en)</sup>2009, "An update of the Angiosperm Phylogeny Group classification for the orders and families of flowering plants: APG III", *Botanical Journal of the Linnean Society* 161(2):109 ( onlinelibrary.wiley.com (<http://onlinelibrary.wiley.com/doi/10.1111/j.1095-8339.2009.00996.x/pdf>)).

## Liens externes

- Site de l'échalote de tradition (<http://www.echalote.org/>)

# Sources et contributeurs de l'article

**Échalote** *Source:* <http://fr.wikipedia.org/w/index.php?oldid=85257702> *Contributeurs:* Ahmedoxytahane, Almare, Arn, Ash Crow, ComputerHotline, D4m1en, DainDwarf, Edhral, En rouge, EricLaporteFr, Fcarcena01, GL, Galoric, Jeffdelonge, Kanabiz, Korrigan, Les Meloures, Liné1, Manu1960, Maximini1010, Mbenoist, MetalGearLiquid, Mintleaf, Numbo3, PhilBois, Pixeltoo, Rosier, Sam Hocevar, Sapindnoel, Sebleouf, Shallot, Spedona, Tallard, Totodu74, Treehill, Winged-stone, 39 modifications anonymes

## Source des images, licences et contributeurs

**Fichier:Shallots\_-\_sliced\_and\_whole.jpg** *Source:* [http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Shallots\\_-\\_sliced\\_and\\_whole.jpg](http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Shallots_-_sliced_and_whole.jpg) *Licence:* Public Domain *Contributeurs:* Charles P., Nikola Smolenski, Quadell, Uleli, Wst

**Fichier:2005onion\_and\_shallot.PNG** *Source:* [http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:2005onion\\_and\\_shallot.PNG](http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:2005onion_and_shallot.PNG) *Licence:* Public Domain *Contributeurs:* Original uploader was Anwar saadat at en.wikipedia

**Fichier:Echalote p1040227.jpg** *Source:* [http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Echalote\\_p1040227.jpg](http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Echalote_p1040227.jpg) *Licence:* Creative Commons Attribution-ShareAlike 3.0 Unported *Contributeurs:* User:David.Monniaux

## Licence

---

Creative Commons Attribution-Share Alike 3.0 Unported  
[//creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0/](http://creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0/)