

## FICHE TECHNIQUE

NOM SCIENTIFIQUE	Allium escalonicum
NOM COMMUN	L'échalote
FAMILLE	Alliacée
GROUPE	Bulbeuses



### 1. Classification

Espèces apparentées : On confond souvent l'échalote avec l'oignon :

°Plusieurs tiges sortant du même bulbe : échalote

°Une seule tige sortant du même bulbe : oignon

Variétés : voir catalogues.

### 2. Description

Caractères botaniques : Les bulbes mis en terre se divisent rapidement en donnant 4 à 10 caïeux

### 3. Exigences

Rusticité : résiste à des t° jusqu'à - 10°.

Terrain : sols légers ,assez riches , argilo-sableux.

### 4. Multiplication

Plantation : en fin février, début mars, à la main de préférence .Recouvrir légèrement le bulbe .Cultiver en planches de 4-5 lignes.

Distances : 35 x 10 cm

### 5. Soins cultureux

Désherbage chimique : voir cours de phyto.

Récolte : en juillet-août. Laisser ressuyer quelques jours sur le terrain si possible.

Nettoyage : enlever les tiges sèches avant la vente.

### 6. Maladies – Parasites

Idem que l'oignon.

### 7. Utilisations

Dans les salades et dans la préparation de sauces.

### 8. Divers

Conservation : Bien ressuyées, elles peuvent conserver plusieurs mois à température ordinaire ,ou de préférence en frigo à 0°.

Commercialisation : en filet nylon.