

Réservez vos plants...et demandez vite le nouveau dépliant sur l'échalote

Enfin le printemps ! La saison des plantations a commencé et nous avons hâte de profiter du jardin...En attendant la réouverture des restaurants, nous avons tous envie de mitonner de bons petits plats traditionnels ainsi que des recettes gastronomiques. Ne cherchez pas, le condiment qui rehausse et sublime tous les mets, c'est bien l'échalote. Et quoi de mieux que l'échalote, riche en anti-oxydants et en vitamines, si l'on veut se refaire une santé.

Pour réussir la culture de l'échalote, rien de plus facile, mais il faut partir du bon pied grâce aux **plants « certifiés »**, distribués en jardinerie et reconnaissables à la vignette bleue du Service officiel de contrôle (SOC). Le jardinier amateur met, ainsi toutes les chances de son côté pour obtenir une bonne récolte. La **garantie de la qualité sanitaire** est essentielle car plusieurs pathogènes sont perfides et savent bien se cacher comme les virus, indétectables à l'œil nu, les champignons microscopiques responsables de pourritures ou encore les nématodes, ces petits vers microscopiques allongés... En n'y prenant pas garde, en replantant des bulbes mal conservés, achetés en grandes surfaces ou issus de sa propre récolte, le jardinier peut mettre en terre un plant, apparemment sain, mais en réalité infesté. Le bulbe d'échalote ne va alors, non seulement, pas se développer correctement, mais en plus, il risque de contaminer le sol et les cultures voisines.

La période de plantation idéale est à partir **de février-mars**, sauf pour l'échalote grise qui doit être mise en terre avant l'entrée de l'hiver. Selon les régions, des variétés d'échalote peuvent également être plantées à l'automne.

Le **choix des variétés** tient donc compte de la période de plantation, de la forme et de la couleur du bulbe, ainsi que de la durée de conservation souhaitée. La liste des variétés disponibles s'est enrichie de deux variétés : la blanche Hermine, très productive et à la fine saveur et la ronde Méloine qui a l'avantage d'être plus résistante au mildiou.

Pour vous aider à choisir, demandez à votre fournisseur conseil de plant, le nouveau dépliant **« Réussir l'échalote au potager, c'est très simple ! »** ou téléchargez le sur le site : ail-echalote-certifie.org, rubrique publications. Une culture très simple, quelques binages et, en cas de sécheresse, un petit coup d'arrosoir. La récolte peut commencer dès le mois de juin. L'échalote primeur ou « en vert », fera le régal des fins gourmets. Les bulbes récoltés plus tard, au début de l'été, seront conservés au frais et au sec.

Vient de paraître

Paris, le 13 avril 2021

Vous le saviez, l'échalote traditionnelle française a acquis une renommée mondiale. Ce qui n'est plus un secret pour vous, c'est que la culture au potager est simplissime ! **Réservez vite vos plants certifiés en jardinerie.**

Contacts :

Philippe ROUX – Délégué Régional Sud-Est
04 72 78 51 13 – philippe.roux@gnis.fr

Rosine DEPOIX – Chargée de mission médias
01 42 33 88 29 - rosine.depoix@gnis.fr