

Comment cultiver l'échalote dans mon potager ?

Article publié le 15 novembre 2021

Avec son goût affirmé, l'échalote relève nos sauces et nos salades ! Du semis à la récolte, voici tous nos conseils pour réussir la culture de l'échalote.



L'échalote peut être consommée crue ou cuite, souvent comme condiment.

L'échalote provient d'Asie centrale, mais elle serait cultivée en Italie depuis le 1^{er} siècle. En France, elle fait partie des plantes potagères recommandées par Charlemagne. **Cela fait donc plusieurs siècles que l'échalote pousse dans les potagers de l'hexagone.** Sa culture s'intensifie en Bretagne et dans le Val de Loire au XVII^e siècle.

L'échalote est une bulbeuse vivace cultivée en annuelle. Elle forme une touffe d'une trentaine de centimètre de haut, de tiges creuses et cylindriques. **Les inflorescences sphériques ressemblent à celle de l'oignon et de l'ail.** Contrairement à l'oignon qui ne produit qu'un **bulbe**, l'échalote en produit plusieurs.

Variétés d'*Allium cepa* L.

L'échalote fait partie de la **famille des alliacées** comme l'oignon et le poireau. Il existe deux espèces : l'échalote rose (*Allium cepa* var. *aggregatum*) et l'échalote grise (*Allium oschaninii*). Les échalotes roses, les plus courantes sur nos étals de marché se divisent en plusieurs groupes : **les longues, les demi-longues et les rondes.**

Échalotes roses

- **'Longor'** : comme son nom l'indique, il s'agit d'une variété aux longs bulbes à la chair violacée. Elle offre un bon rendement et se conserve bien.
- **'Mikor'** : cette variété demi-longue a des bulbes tardifs un peu plus courts à la chair rosée. Goût prononcé.
- **'Rondeline'** : Cette variété ronde dispose de très bonnes qualités de conservation et de rendement. Elle a une chair rosée recouverte d'une peau cuivrée.

Échalotes grises

- **'Griselle'** : peau grise avec une chair blanche et violacée. Cette variété robuste est délicieuse mais a un faible rendement.
- **'Grisor'** : variété à la peau grise avec une chair violacée. Rendement correct et bonne conservation.

Plantation de l'échalote

Où et quand planter ?

L'échalote apprécie un sol léger et bien drainé. Elle craint l'eau stagnante et un substrat trop riche qui la ferait pourrir. Si votre sol est lourd et humide, cultivez-la soit sur des buttes soit en hors-sol. Vous pouvez aussi ajouter du sable à votre terre pour l'alléger. **Attention**

à ne pas faire d'apport de compost et de fumier dans les 6 mois précédant la plantation. Côté exposition, on place l'échalote au soleil ! C'est au début du printemps, en février-mars, que l'on plante les échalotes roses. Les échalotes grises, elles, peuvent être mises en terre en octobre-novembre.

Comment planter ?

C'est très simple ! Il suffit de mettre en terre les bulbes de manière à ce que la pointe affleure le niveau du sol. Vous pouvez les espacer de 15cm dans le rang, et laisser 30cm entre chaque rang. N'hésitez pas à adapter ce chiffre en fonction de la variété choisie. **Si votre terre est humide, formez des buttes pour planter vos échalotes.** N'arrosez pas au moment de la plantation.

Associations de culture

L'échalote **repousse la mouche de la carotte**, c'est pourquoi on la plante souvent à proximité de **cette dernière**. En revanche, évitez les choux qui la rendraient plus sensible au mildiou. Pour la rotation des cultures, attendez 4 années avant de replanter des alliacées au même endroit.

Entretien et soins

Maintenez un substrat aéré avec des binages et des sarclages réguliers. L'échalote redoute particulièrement l'humidité ! **Aussi, il n'est pas nécessaire d'épandre un paillage ni de l'arroser.** **L'arrosage est très rare**, uniquement réservé à une sécheresse prolongée. Dans ce cas, un seul suffit et avec parcimonie !

Maladies et nuisibles de l'échalote

L'échalote est plutôt robuste, mais elle peut être touchée par le mildiou et la mouche de l'oignon. On reconnaît le mildiou au **duvet grisâtre** qui s'installe au milieu de la feuille, finissant par se dessécher. Habituellement, la décoction de prêle est de rigueur mais étant donné qu'il faut éviter d'arroser l'échalote, mieux vaut ne pas avoir recours à ce traitement naturel. **Mieux vaut éliminer les pieds concernés et pulvériser de la bouillie bordelaise pour que la maladie ne se propage pas.** Vous pourrez déceler la mouche de l'oignon si vous observez les jeunes plants jaunir, le feuillage flétrir et le bulbe se décomposer. **De petits vers blancs** y sont alors nichés. Il faut retirer les bulbes concernés et gratter la terre en hiver pour que les oiseaux les dévorent.

Récolte et conservation

La récolte l'échalote survient au moment où le feuillage jaunit et s'affaisse, **entre fin juillet et début août**. Arrachez alors les touffes et laissez sécher les bulbes au soleil pendant une petite semaine. Une fois sèches, les échalotes roses se conservent une dizaine de mois et les grises 6 mois. Pour les conserver, vous pouvez les tresser avant de les suspendre à des clous ou les entreposer dans des cagettes.

Multiplication de l'échalote

On multiplie l'échalote en divisant les caïeux, ces petits bourgeons qui se développent sur le bulbe principal. **Il faut alors les séparer du bulbe mère et conserver les caïeux jusqu'à la prochaine plantation.** Si vous achetez des plants, prenez garde à ce qu'ils soient certifiés indemnes pour éviter qu'ils ne transmettent des maladies.

Audrey Chéritel