

Échalote



L'échalote, pie-grièche, ashkelon (*Allium cepa* var. *aggregatum*) est une herbacée et un légume racine de la famille des amaryllidacées (anciennement liliacées) du genre *allium*.

L'échalote est un légume condimentaire. Ses bulbes (ou caïeux) se consomment cuits ou crus alors que ses tiges tubulaires creuses à l'intérieur (cévettes) sont utilisées comme la ciboulette.

Il existe plusieurs variétés d'échalotes : les échalotes grises (échalotes ordinaires) et les échalotes roses . L'échalote traditionnelle se plante tandis que les variétés hybrides se sèment.

Caractéristiques de l'échalote

Cycle : vivace cultivée comme annuelle

Hauteur : 30 cm à 50 cm

Rusticité : Selon les variétés. Les échalotes grises résistent au froid.

Besoin en eau : l'échalote est sensible à l'excès d'humidité.

Ses ennemis : les épinards, les panais, le brocoli et les navets inhibent la croissance des oignons.

Plantation de l'échalote

Emplacement : plantation sur butte de 10 à 15 cm pour éviter les excès d'humidité

Exposition : plein soleil.

Type de sol : fertile (mais sans fumure récente) , lourd, de préférence neutre (pH = 6-7) et bien drainé

Espacement des plans : Caïeux distants d'au moins 25 cm

Espacement des lignes : de 30 cm

Profondeur : Profondeur de plantation échalote traditionnelle : Enterrer le bas du caïeux de deux-tiers de sa hauteur et laisser le sommet dépasser du sol

Rotation : Attendre au moins 2 ans avant de replanter des échalotes au même endroit.

Précédent culturel : les pois, les haricots, les courgettes, les tomates, les concombres, le chou. Eviter de planter les échalotes après la culture des betteraves, du maïs, de l'ail ou des tournesols car ils auront appauvri le sol en molène, phosphore, potassium et magnésium.

Cultures associée : Associer la culture des échalotes à celle des carottes, des concombres, des fraises et des radis pour éloigner les moucheron de l'oignon.

Maladies et ravageurs de l'échalote

Maladies : maladies cryptogamiques: mildiou, rouille, sclérotiniose (pourriture blanche), botrytis (pourriture grise. Prévention: Renforcez les plantes par des traitements au purin d'ortie ou des traitements à base d'algues).

Ravageurs : La mouche de l'oignon (qui apparaît pendant la période de floraison des cerisiers et des pissenlits) fait pourrir la plante. Les pucerons attaquent les plumes vertes des échalotes.

Calendriers de l'échalote

Échalote

	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Plantations	J	F	M	A	M					O	N	D
Récoltes						J	J	A				

Les échalotes mûrissent en 65 à 80 jours. Chaque petit bulbe produit plusieurs échalotes. En fin d'hiver, plantez les caïeux d'échalotes à chair rosée de début février à mars-avril pour une récolte de début juin à mi-août. Au printemps de fin mars à début mai, plantez les caïeux en pleine terre pour une récolte de fin juin à août. En automne-hiver, plantez les échalotes grises (variétés Griselle, Grisor) dès octobre sur un sol suffisamment drainé, accompagnez la plantation d'un paillage pour protéger des gelées. Dès juin- juillet, récoltez les échalotes lorsque les tiges brunissent.