



jardins du nord



L'échalote : plantation, culture et récolte



Description

Elle appartient à la famille des bulbeuses, planté en terre son bulbe donne naissance à plusieurs caïeux qui forment une touffe et atteignent le volume du bulbe initial.



Nom botanique

Allium ascalonicum

Les différentes variétés

Elle peut se classer de 3 façons différentes.

Par Type

La Longue : bulbe allongé et régulier avec une tunique jaune cuivrée et une chair très colorée. Elle a beaucoup de goût, une saveur fine et un parfum marqué. Précoce

La Demi-longue : La plus cultivée dans nos régions. Bulbe plus arrondi avec une tunique fine de couleur rose cuivré ou rouge. Agréablement parfumée et de saveur douce. Plus tardive, on peut la planter de janvier à mi avril.

La Ronde : moins courante. On la cultive surtout dans l'Est de la France. Sa tunique est plus claire avec une chair plus blanche. Son parfum est doux et sa saveur légère.

Par Catégorie

La Grise : Essentiellement cultivée dans le sud et l'est de la France, elle a un goût prononcé et une conservation moyenne (6 à 7 mois)

La Rose : Aussi appelée échalote de Jersey, possède un bulbe plus gros, rouge cuivré, enveloppé de fines tuniques et de saveur moins forte que l'échalote grise.

Par Variétés :

La Jermor : culture facile en toutes régions, tunique cuivrée, chair blanc rosé. Échalote hâtive

La Red Sun : peau rose, rustique, de gros rendement, très bonne conservation, excellente qualité gustative. Échalote ronde tardive.

La Griselle : bulbe de belle taille, très aromatique, conservation plus courte, surtout cultivée dans l'Est et au Sud de la Loire

La culture

Elle est facile à cultiver, elle réclame un sol qui ne retient pas l'humidité, elle craint tout excès d'eau au niveau de son bulbe. Plantez-la sur butte à exposition ensoleillée. L'échalote se plante au début du printemps.

Plantation

Ameublir le sol, au râteau ou au croc, au moment de la plantation (fin février-début mars)

Former une butte de 10-15 cm de hauteur, empêchant l'humidité de faire moisir les bulbes.

Plantez les bulbes en respectant un écartement de 15 cm entre les plantes et 20-30 cm entre les lignes, et enfouissez-les à 2 cm de profondeur (la pointe doit affleurer juste au niveau du sol).

Recouvrez de terre fine

Durée de la culture : 8 à 10 mois en plantation d'automne, 5 à 6 mois en plantation de fin d'hiver.



Rotation des cultures

Elle est peu épuisante pour le sol, mais **ne devrait revenir au même endroit que tous les 3 ou 4 ans**. Avant, cultivez sur la même parcelle des légumes fruits et après la culture des échalotes, cultivez des légumes graines (fève, haricot, pois).

Évitez par contre de cultiver ensuite ail, oignon et poireau.

Cultures associées

Bénéfiques : la carotte, le fraisier, la salade et la tomate

Nuisibles : Pois, haricot, et autres légumineuses

Entretien après la plantation

Elle ne demande et **ne supporte aucun apport de fumure**. Comme **elle craint l'eau stagnante**, binez plutôt que d'arroser. En cas de sécheresse prolongée, effectuez un seul arrosage au moment de la formation des bulbes. En terrain argileux, il est conseillé de déchausser les échalotes jusqu'à leur base renflée.

Attention ! Si des fleurs apparaissent, coupez-les ! Elles épuiseront les plantes au détriment des échalotes.

Récolte et Séchage

Elles se récoltent de fin juin à début août, lorsque le feuillage jaunit et retombe. Arrachez les touffes et laissez-les sécher quelques jours (4 à 5 jours) sur le sol, au soleil.

En cas de pluie, mettez-les à l'abri et ressortez-les dès que possible.

Une fois sèches, rentrez-les dans un endroit frais et sec. Vous pouvez les tresser ou les suspendre en bottes, attachées à l'extrémité des tiges, ou bien les entreposer en vrac dans un cageot.



L'échalote grise se conserve **environ 6 mois** tandis que les autres dureront jusqu'au mois de juin de l'année suivante



Parasites et maladies

Le mildiou peut se développer par temps chaud et humide = maladie du feuillage uniquement, qui entraîne l'apparition d'un duvet gris.

Le Botrytis Allii Champignon qui peut se développer en début de végétation, les bulbes malades présentent un dépérissement = feuilles fines et peu vigoureuses, bulbes évoluant en pourriture.

Le Botrytis Squamosa peut se développer par temps doux et humide = des tâches blanches rondes à ovales et légèrement en creux apparaissent sur les vieilles feuilles.

La Fusariose est un champignon qui détruit le système racinaire, en y développant une moisissure.

La Bactériose de conservation Les bulbes développent une pourriture molle de couleur marron clair en cours de conservation.

Traitements

Contre le mildiou : Il n'existe pas de traitements biologiques véritablement curatifs du mildiou. Le seul traitement curatif consiste à éliminer les plants atteints.

Moyens bios préventifs Le purin d'ortie et la décoction d'ail ont un effet plutôt préventif.

La pulvérisation d'une solution aqueuse de bicarbonate de soude générerait le développement du mycélium en diminuant l'acidité des feuilles.

Réalisée à base de 2,5 g de bicarbonate par litre d'eau, additionnée d'une cuillerée à café de savon liquide biodégradable ou d'huile de neem à pulvériser tous les 15 jours.

Les décoctions d'ail, de prêle ou de tanaisie, peuvent vous aider pour les différentes maladies, mais sans garantie.



Bonne culture

Fiche : 🍀 2019 JDN jardins-du-nord.com

Pour en parler sur le forum : <https://www.jardins-du-nord.fr/viewtopic.php?f=42&t=10443>

Photos : du net