



Tout surâ€! lâ€™TMÃ©chalote

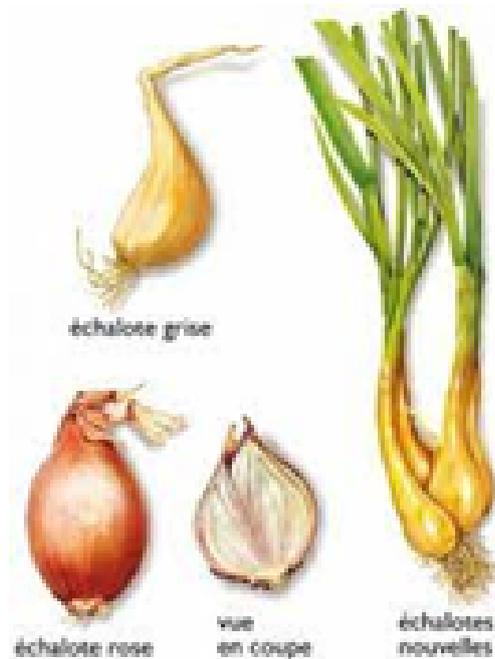
Description

Isabelle Morand

<https://magazine.hortus-focus.fr/blog/2022/04/12/tout-sur-lechalote/>

Les Ã©chalotes grises sont excellentes, mais ne poussent pas partout. Les roses sont trÃ¨s bonnes Ã©galement et elles peuvent Ãªtre cultivÃ©es en toute rÃ©gion.

Comment bien planter lâ€™TMÃ©chalote, quelles variÃ©tÃ©s choisir ?



Elle aime, elle dÃ©teste

Lâ€™TMÃ©chalote aime

- Un sol lâ€™ger, voire sablonneux.
- Le soleil.
- La compagnie des betteraves, des carottes, des fraisiers, des pommes de terre, des tomates, du fenouil.

Lâ€™chalote dâ€™teste

- Les sols humides en permanence.
- Les terres qui ont reÃ§u rÃ©cemment (dans les 6 derniers mois) un apport de matiÃ¨re organique. Les bulbes vont pourrir Ã coup sÃ©r.
- ÃŠtre plantÃ©e Ã cÃ¢tÃ© de haricots, de petits pois, fÃ©ves â€¦
- Les arrosages.
- ÃŠtre plantÃ©e au mÃªme endroit deux annÃ©es de suite.

Quand planter ?

Lâ€™chalote grise se plante au mois de novembre sous climat doux.

Lâ€™chalote rose peut Ãªtre plantÃ©e en novembre dans le Midi ou les rÃ©gions littorales. Partout ailleurs, attendez le printemps, câ€™est plus prudent.

Et achetez des filets contenant des plants certifiÃ©s.

Comment bien planter lâ€™chalote

Tout dÃ©pend de la nature de votre sol

Sâ€™il est lâ€™ger, plantez comme vous plantez vos autres productions.

Sâ€™il est humide, rien ne vous empÃªche de cultiver de [lâ€™chalote](#) Ã condition de les planter en petites buttes (15 cm de hauteur environ).

Dans les deux cas, installez le **caÃ«u pointe en lâ€™air**, en laissant dÃ©passer cette pointe. Un caÃ«u tous les 15 / 20 cm câ€™est parfait. Si vous en plantez plusieurs rangs, espacez-les de 30 Ã 40 cm (passez un coup de binette rÃ©guliÃ¨rement entre les rangs).

Nâ€™arrosez pas aprÃ¨s la plantation. Dâ€™ailleurs, nâ€™arrosez pas du tout sauf en cas de sÃ©cheresse intense. Lâ€™chalote nâ€™aime pas lâ€™eau.

Quand rÃ©colter lâ€™chalote ?

Oct	Nov	Déc	Jan	Fév	Mar	Avr	Mai	Jui	Juil	Aoû	Sep
Plantation								Récolte			
	Plant. possible			Plantation					Récolte		
		Zone sud		Plantation					Récolte		
Échalote grise				Échalote longue				Échalote demi-longue			

Le moment de la récolte dépend de la variété.

Il existe des échalotes précoces, semi-précoces, et tardives. On la récolte entre 5 et 9 mois après la plantation.

Signe indicateur du moment de la récolte : le jaunissement et le dessèchement du feuillage. Arrachez-les et laissez-les sécher quelques jours au soleil ou à l'air libre sous un auvent s'il pleut.

On peut aussi les récolter en vert, sans attendre le jaunissement du feuillage. Vérifiez que les bulbes sont bien formés. Prélevez en fonction de vos besoins et dans ce cas, vous pouvez tout utiliser, le bulbe et les feuilles.

L'échalote grise



Les amateurs apprécient son parfum puissant. C'est un peu la « Bentley » de l'échalote, un peu difficile à déplucher certes, mais si bonne. Il faut la consommer rapidement, car elle ne se conserve pas très bien. Vous trouverez facilement des caeux de la variété **â€™Griselleâ€™**. La variété **â€™Grisorâ€™** se plante aussi à l'automne (croisement d'une â€™Griselleâ€™ et d'une variété rose).

Les échalotes roses



Les bulbes sont ronds, demi-longs ou longs, plus gros que ceux de l'ail chalcidique grise. Toutes les variétés proposées de cette « **Ail chalcidique de Jersey** » offrent de bons rendements et elles se conservent longtemps.

Précoces

~Rondeline™ : bulbe tout rond, récolte très précoce. ~Longor™ : long bulbe. ~Jermor™ : bulbe demi-long. ~Blanche™ : bulbe rond, peau blanche.

Demi-précoce (ou demi-tardive !)

~Meloine™ : bulbe rond, résistante au mildiou. ~Pesandor™ : chair plus violette que les autres. ~Hermine™ : demi-longue.

Tardives

~Mikor™ : bulbe demi-long. ~Melkior™ : bulbe demi-long, résistante au botrytis et au mildiou. ~Ronde de Jersey™ ou ~Ardante™ : bulbe rond, goût relevé.

L'ail chalcidique, c'est vraiment bon pour la santé !

- Peu calorique !
- Riche en potassium, en manganèse
- Pleine de vitamines (B6, B9)
- Et un petit peu de vitamine C.

L'ail chalcidique n'est PAS une ail chalcidique



Eh non ! L'ail chalion **cuisse de poulet du Poitou** appartient à la famille des oignons même s'il ressemble furieusement à une chalote avec sa peau cuivrée et sa forme. Quant à sa saveur, elle marie celle de l'oignon et celle de l'ail chalote. Bref, à essayer pour se faire sa propre idée.

L'ail chalote a la cote !

20 000 tonnes ont été récoltées lors de la campagne 2020-2021. Toutes les chalotes ont été récoltées, les Français ayant redécouvert lors des confinements et ont essayé dans de très nombreuses recettes. La demande à l'export a été également très forte.

Résultat : plus de stock (notamment chez les producteurs bretons) et hausse des prix. Si vous aimez l'ail chalote, vous avez sans doute remarqué que le prix au kilo a bien augmenté.

Categorie

1. SRHGx
2. to check

Tags

1. Ail chalote

date créée

4 avril 2023

Auteur

cblancke