Ref. Ares(2014)2772141 - 25/08/2014

DOCUMENT UNIQUE

« Echalote d'Anjou »

N° UE:

AOP ( ) **IGP (X)**

1. DENOMINATION(S)

« Echalote d'Anjou »

2. ÉTAT MEMBRE OU PAYS TIERS

France

3. DESCRIPTION DU PRODUIT AGRICOLE OU DE LA DENREE ALIMENTAIRE

3.1. Type de produit

Classe 1.6 : « fruits, légumes et céréales en l'état ou transformés »

3.2. Description du produit portant la dénomination visée au point 1

L'« Echalote d'Anjou » est une monocotylédone appartenant à la famille Liliaceae, du genre Allium, de l'espèce cepa et exclusivement du groupe aggregatum.

Il s'agit d'une échalote « traditionnelle » (issue de multiplication végétative) rosée, de type variétal Jersey longue, vendue à l'état frais.

L' « Echalote d'Anjou » est produite à partir de variétés enregistrées sur la liste des variétés reconnues par le groupement et tenue à jour par celui-ci. L'inscription d'une nouvelle variété respecte une procédure permettant de vérifier à la fois les critères techniques (notamment : rendement, taux de division, aptitude à la conservation, mode de culture, capacité d'adaptation au milieu, résistance aux pathogènes, besoins nutritifs, taux de déchets, aptitude à la mécanisation, ramassage, passage sur chaînes en station), mais aussi les principales caractéristiques de l'« Echalote d'Anjou » (calibre, forme, aspect, longueur, couleur des tuniques, teneur en matière sèche).

La liste des variétés autorisées est diffusée, après chaque modification, aux producteurs, ainsi qu'à l'organisme de contrôle et aux autorités de contrôle compétentes.

Caractéristiques physiques

a) caractéristiques minimales : les bulbes sont entiers, sains (sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation), propres (pratiquement exempts de toute matière étrangère visible), pratiquement exempts de parasites, exempts d'attaques de parasites qui altèrent la chair, de traces de moisissures, de germes extérieurement visibles, d'humidité extérieure anormale, d'odeurs et/ou de saveurs étrangères, de dommages causés par le gel ou le soleil.

b) caractéristiques complémentaires : les bulbes doivent être : fermes et consistants, dépourvus de tige creuse ou dure, pratiquement dépourvus de touffe radiculaire. Ils peuvent toutefois présenter les légers défauts suivants, à condition que ceux-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation et à

sa présentation : un léger défaut de forme, des fissures superficielles des pellicules extérieures à condition que la chair soit protégée.

c) tolérances sur les caractéristiques : une tolérance de 10% au total, en poids, d'échalotes ne correspondant pas aux caractéristiques complémentaires du point b), est admise pour chaque lot pouvant présenter des échalotes avec les caractéristiques suivantes : défauts de forme, défauts de coloration, des lésions d'origine mécanique cicatrisées, de légères meurtrissures, de légères marques résultant d'attaques de parasites ou de maladies, des fissures dans les pellicules extérieures et l'absence partielle de ces dernières sur un tiers au maximum de la surface du bulbe à condition que la chair ne soit pas endommagée, des touffes radiculaires.

Dans le cadre de cette tolérance, au plus 1% des produits peuvent ne correspondre ni aux caractéristiques ci-dessus du point c) ni aux caractéristiques minimales du point a), ou peuvent être atteints de dégradation.

En outre, 4%, en poids, de bulbes peuvent présenter des germes extérieurement visibles.

d) forme : l'« Echalote d'Anjou » présente une forme régulière et légèrement allongée avec un calibre compris entre 20 et 55 mm et un rapport hauteur / diamètre moyen (*) supérieur à 1,2. Une tolérance de 10 % au total, en poids, d'échalotes ne répondant pas aux exigences en ce qui concerne le calibrage est autorisée.

(*) diamètre moyen = (grand diamètre équatorial + petit diamètre équatorial) / 2.

e) les tuniques des bulbes sont fines et brillantes, de teinte jaune pâle à tendance de plus en plus cuivrée selon leur degré de maturité et de séchage et la durée de conservation avant expédition.

Caractéristique chimique

La teneur en matière sèche est supérieure ou égale à 16 %.

Caractéristiques organoleptiques

L'« Echalote d'Anjou » présente les caractéristiques organoleptiques suivantes : elle est ferme au toucher, sa chair est rosée et à consistance tendre. Elle développe une intensité aromatique originale avec un caractère piquant significatif au niveau olfactif et gustatif.

Présentation du produit

L'« Echalote d'Anjou » se présente sous deux formes :

- l'échalote précoce ou demi-sèche, expédiée en tout début de saison ;
- l'échalote de conservation ou sèche, expédiée tout le reste de l'année et caractérisée par un aspect bien sec du collet.

Elle est commercialisée toute l'année en filets de 250 g à 20 kg laissant le produit visible au travers des mailles, ou en colis de 5 à 15 kg avec protection

3.3. Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)

Néant

3.4. Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée

La plantation des bulbes, l'arrachage des plants et le séchage sur champ s'effectuent dans l'aire géographique.

3.5. Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence

Les opérations de premier stockage, de préparation, de tri, de calibrage final et d'agréage de l'« Echalote d'Anjou » se déroulent dans l'aire géographique.

Ces opérations permettent de vérifier les propriétés physiques, chimique et de présentation et de préserver ainsi ses caractéristiques spécifiques.

Le savoir-faire des opérateurs pour ces opérations suit un processus bien établi, alternant un travail manuel de préparation (équeutage), de tri (vérification visuelle) puis de calibrage final avant agréage final (nouvelle vérification visuelle). Il permet une préparation optimale des échalotes pour une meilleure gestion du séchage des produits en fonction des lots destinés à la commercialisation voire à l'export, et ce tout au long de l'année. Ce savoir-faire est un gage supplémentaire de qualité et de préservation des caractéristiques de l'« Echalote d'Anjou » qui est effectivement garanti si ces opérations sont effectuées dans l'aire géographique de production.

3.6. Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence

Chaque emballage, colis ou unités de vente consommateur est identifié avec les informations suivantes :

- le nom de l'IGP « Echalote d'Anjou » ;
- la catégorie et les caractéristiques commerciales du produit ;
- la mention relative au pays d'origine ;
- l'identification de l'emballeur ;
- l'organisme certificateur ;
- la date de conditionnement ; avec mention supplémentaire :
    - « A consommer de préférence dans le mois » (pour l'échalote précoce) ;
    - « A consommer de préférence dans les deux mois » (pour l'échalote de conservation) ;
- le numéro de lot.

4. DESCRIPTION SUCCINCTE DE LA DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

L'aire géographique est constituée par le territoire des communes suivantes du département du Maine-et-Loire (49) :

Les communes de Dénezé-sous-Doué, Les Ulmes, Louresse-Rochemenier, Meigné, Blaison Gohier, La Daguenière, La Bohalle, Saint-Mathurin-sur-Loire, Saint-Rémy-la-Varenne, Saint-Saturnin-sur-Loire, Saint-Sulpice-sur-Loire, Blou, Longué-jumelles, Saint-Philbert-du-Peuple, Vernantes, Brézé, Epied, Saint-Cyr-en-Bourg, Bauné, Chaumont d'Anjou, Cornillé-les-Caves, Fontaine-Milon, Jarzé, Lué-en-Baugeois, Sermaise, Brissac-Quincé, Charcé-Saint-Ellier-sur-Aubance, Les Alleuds, Saulgé-l'Hôpital.

Le canton d'Allonnes, à l'exception de la commune de la Breille-les-Pins, le canton Angers-Trélazé, à l'exception des communes d'Angers et Trélazé, les cantons de Beaufort-en-Vallée, Gennes, Saumur nord et Saumur sud en totalité.

5. LIEN AVEC L'AIRE GEOGRAPHIQUE

Facteurs naturels

L'aire géographique de l'« Echalote d'Anjou » est située sur l'auréole extérieure du Bassin parisien et se trouve traversée d'Est en Ouest par la vallée de la Loire. Sur cette zone prédominent des alluvions, des formations sédimentaires argilo-calcaires et de nombreux sous-sols riches en eau à faible profondeur très favorables à la culture des échalotes.

Ces sols sont relativement légers et leur granulométrie est fine.

Les parcelles d'échalotes d'Anjou sont situées dans une zone de plaines légèrement bosselées et peu soumise aux aléas climatiques.

Le climat d'influence océanique de l'Anjou est particulièrement doux. L'expression courante de « douceur angevine » est d'ailleurs souvent utilisée pour le définir. Il est caractérisé par des températures modérées, une faible amplitude thermique sur l'année (environ 15 °C), une pluviométrie régulière et modérée (environ 650 mm) et des vents faibles.

Facteurs humains

L'échalote rose (de type Jersey) est présente en Anjou depuis le début du XIX^{ème} siècle. En 1842, dans "Statistique horticole du Maine-et-Loire", le rapport de commission signale la présence d'échalotes dans le département. Jusqu'à la seconde guerre mondiale et les années 1950, la culture d'échalote n'évolue que peu dans les techniques et l'organisation de la production.

En 1962, les producteurs de la région de Mazé s'organisent et développent progressivement la production d'échalotes de type Jersey. La production se spécialise alors en échalotes longues et passe de 50 tonnes en 1960 à 300 tonnes en 1975.

A partir des années 1975-1980, la culture d'échalote longue connaît une forte impulsion. Se dessine alors une typologie spécifique des exploitations productrices d'échalotes en Anjou : des exploitations caractérisées par une surface foncière modérément importante permettant la culture de 3 à 4 ha d'échalote en moyenne, complétée d'autres cultures spécialisées.

Les techniques actuellement utilisées s'appuient sur des usages et des techniques culturales traditionnels fortement marqués par l'utilisation de main d'œuvre, parmi lesquels : une attention particulière dans la sélection des variétés utilisées et dans la reproduction des plants (réalisation d'un trempage thermothérapique systématique), une préparation exigeante des sols (rotation des culture, paillage des sols), une plantation manuelle soignée, un arrachage manuel impliquant un savoir-faire dans la détermination du stade d'arrachage, la conduite du séchage au champ ou en stockage, la préparation des lots d'échalotes (équeutage), leur tri (vérification visuelle) et leur calibrage avant l'opération finale d'agréage, afin de pouvoir commercialiser un produit de qualité pendant près d'un an jusqu'à la récolte suivante.

5.1. Spécificité du produit

L'« Echalote d'Anjou » se caractérise plus particulièrement par :

- sa forme plus allongée et plus fine que la demi-longue, offrant un aspect extérieur plus séduisant pour les clients et les consommateurs ;

- son profil chimique : forte teneur en matière sèche d'au moins 16 % ;

- son profil organoleptique : ferme au toucher, avec une chair rosée et à consistance tendre, elle développe une intensité aromatique originale avec un caractère piquant significatif au niveau olfactif et gustatif, qui la différencie des échalotes cultivées dans une autre région et qui renforce son attrait en cuisine.

- son aptitude à la conservation : sa récolte à pleine maturité lui permet d'être stockée plusieurs mois en conditions convenables ;

- sa composition régulière : issue de reproduction végétative, tous les bulbes récoltés sont intégralement identiques sur le plan génétique, ce qui ne peut être le cas pour du matériel obtenu par reproduction sexuée (échalion et échalote de semis).

L' « Echalote d'Anjou » bénéficie également d'une large réputation qui dépasse largement les frontières de sa région de production, et même de la France.

5.2. Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit (pour les AOP), ou une qualité spécifique, la réputation ou une autre caractéristique du produit (pour les IGP)

Le lien à l'origine de l' « Echalote d'Anjou » est basé sur sa qualité déterminée et sa réputation.

La définition de l'aire géographique repose sur une interaction entre des facteurs naturels et des facteurs humains qui déterminent les spécificités de l'« Echalote d'Anjou » (forme allongée, haute teneur en matière sèche, profil organoleptique, aptitude à la conservation et régularité) et lui permettent de se différencier des autres productions d'échalotes.

Les sols présentent une granulométrie fine et régulière qui permet un enracinement facile et profond des échalotes et, à terme, le développement harmonieux d'un bulbe dont la régularité et la forme sont caractéristiques.

La forte disponibilité de l'eau dans l'aire géographique contribue à une alimentation hydrique régulière de la plante ; la pluviométrie légèrement supérieure au mois de mai coïncide parfaitement avec les besoins de l'« Echalote d'Anjou », durant sa phase de bulbaison.

La « douceur angevine » répond aux besoins en température de l'« Echalote d'Anjou » et permet d'éviter des problèmes de brûlures physiologiques susceptibles d'affecter sa leur qualité organoleptique.

Les spécificités de l'« Echalote d'Anjou » découlent également des savoir-faire des producteurs issus des pratiques locales anciennes.

La sélection des variétés et des plants a toujours fait l'objet d'une grande attention et d'un suivi technique. Le trempage thermothérapique avant la plantation permet de protéger les bulbes d'éventuelles agressions de parasites telluriques.

La plantation est manuelle, ce qui permet notamment d'adapter la profondeur de plantation afin d'obtenir un développement le plus harmonieux possible de

l'« Echalote d'Anjou ». L'arrachage manuel, fait appel au savoir-faire des producteurs qui savent apprécier le stade de maturation approprié.

Le séchage naturel au champ permet enfin d'obtenir un taux élevé de matière sèche et de concentrer les arômes de l' « Echalote d'Anjou », lui conférant ainsi son piquant caractéristique.

L' « Echalote d'Anjou » bénéficie également d'une réputation ancienne car déjà en 1856, deux localités situées dans l'aire (Mazé et Brissac) sont citées et référencées pour la qualité irréprochable de leurs produits maraîchers. ("Etat actuel de l'Agriculture dans le Maine-et-Loire", 1856).

La production d'échalotes est présente en Anjou depuis plus de 150 ans et celle de l'échalote longue depuis plus d'un demi-siècle. Cet héritage du passé a conféré à l'« Echalote d'Anjou » une réputation qui perdure et qui s'est depuis développée au delà des frontières françaises. La production actuelle d' « Echalote d'Anjou » est en effet pour près de 40 % commercialisée dans certains États du nord de l'Europe et vendue à l'export aux Etats-Unis, au Canada et en Asie du Sud-Est.

Organisée vers un commerce de grande distribution, l' « Echalote d'Anjou » touche une large clientèle spécialisée qui depuis longtemps apprécie fortement ce produit notamment pour ses qualités de régularité et de tenue. Une enquête réalisée en 2006 par les étudiants de l'INH (Institut National d'Horticulture) d'Angers auprès de 52 acheteurs montre que l' « Echalote d'Anjou », comparée à des échalotes d'autres régions françaises, est d'abord choisie pour sa qualité. Des événements populaires tel que la Grande fête de l'Echalote, organisée à Chemellier par la Confrérie des amis de l'Echalote d'Anjou contribuent également à entretenir et développer la réputation de ce produit auprès du grand public.

Référence à la publication du cahier des charges

(article 6, paragraphe 1, deuxième alinéa, du présent règlement)

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-61e29c33-f813-43ef-9624-835de5798a87