

OUTIL D'INFORMATION

Les dispositions concernant la réglementation ÉCHALOTE



Cette note fait le point sur la réglementation concernant la commercialisation de l'échalote et donne les éléments d'application de l'accord interprofessionnel qualité portant sur son calibrage.

Document non exhaustif

L'échalote, un bulbe cultivé comme plante condimentaire et potagère

Produit millénaire originaire d'Asie centrale, l'échalote entre dans la gastronomie française sous Charlemagne : on la cultive alors dans les jardins royaux.

Caractéristiques de l'échalote

L'échalote est à l'origine un bulbe, organe de stockage des réserves de la plante. Une fois récolté, le bulbe est séché ce qui lui permet, en parallèle d'une conservation en chambre froide ou en silo, une commercialisation toute l'année.

Deux types d'échalotes cohabitent sur le marché et sont différenciées par leur méthode de production : les échalotes de tradition et les échalotes de semis. En France, la majorité des échalotes produites sont des échalotes traditionnelles.

Échalote traditionnelle

Un bulbe unique est planté (entre janvier et avril). Cette étape est longue car nécessite beaucoup de main d'œuvre ; elle se fait à la main afin de contrôler la profondeur de plantation et l'ancrage du bulbe pour un développement optimal. Puis a lieu la phase de **multiplication végétative** : un bulbe-mère produit jusqu'à une dizaine de bulbilles qui sont, d'un point de vue génétique, sa copie conforme. Ainsi, la production obtenue est d'une composition régulière, directement liée au mode de reproduction de l'échalote traditionnelle.

La récolte se fait à la main, chaque touffe est récoltée entre le mois de juin et le mois d'août. Les échalotes sont laissées plusieurs jours au champ pour un premier séchage à l'air libre au soleil, ce qui colore leur tunique.

Échalote de semis

Apparue plus récemment, l'échalote de semis est issue d'une graine qui sera semée. Ce mode de production nécessite donc moins de main d'œuvre, l'étape de semis étant mécanisée.

La récolte de l'échalote de semis se fait également de manière mécanique.

Il existe deux grandes familles d'échalotes sur notre territoire :



L'échalote grise



L'échalote rose (Jersey)

Demi-longue (gauche) ou longue (droite)



L'ÉCHALOTE, UN PRODUIT BÉNÉFICIAIRE D'UN SIGNE OFFICIEL DE QUALITÉ



Une partie de la production d'échalote française se distingue par l'existence, depuis 2015, d'une Indication Géographique Protégée (IGP), qui lie ses caractéristiques à cette origine géographique :

- L'échalote d'Anjou : <https://www.inao.gouv.fr/>

Ce signe lui confère la reconnaissance européenne de son ancrage territorial combinant terroir et savoir-faire de production.

Les Signes Officiels de la Qualité et de l'Origine (SIQO) s'inscrivent dans une démarche officielle reconnue par l'Etat. 4 signes coexistent pour permettre aux opérateurs de filière agroalimentaire de valoriser leurs produits. **Retrouvez tous les SIQO et leur définition sur www.interfel.com/nos-missions/developper-les-marches/bio-et-signes-de-qualite**



LA RÉGLEMENTATION EN VIGUEUR SUR LA COMMERCIALISATION DE L'ÉCHALOTE

Norme générale de commercialisation Règlement (UE) n° 543/2011 modifié

- Application obligatoire
- Définit la norme de commercialisation générale
- Pas de norme spécifique pour l'échalote
- Pas de classification par catégories

Arrêté ministériel du 16 janvier 2007 relatif au commerce des échalotes

- Application obligatoire pour les échalotes origine France
- Impose de préciser la mention de la méthode de production
 - Pour les échalotes issues de semis : « issues de semis »
 - Pour les échalotes issues de multiplication végétative : « traditionnelles »

Accord interprofessionnel « Échalote - Calibrage »

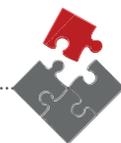
- Obligatoire pour les échalotes produites en France, toutes catégories confondues
- Définit les modalités de calibrage des échalotes
- A l'exclusion des échalotes destinées à la transformation industrielle

Norme CEE-ONU FFV - 56 (Édition 2017)

- Pour les échalotes origine autre que France
 - Application volontaire
- Implique une mention obligatoire d'une catégorie de qualité : Cat. I ou Cat. II
 - Définit la norme de commercialisation et le contrôle de la qualité commerciale de l'échalote



Une brochure d'aide à la compréhension de la norme CEE-ONU est téléchargeable sur :
www.oecd.org/agriculture/fruit-vegetables/publications/brochures



ZOOM SUR L'ARRÊTÉ MINISTÉRIEL DU 16 JANVIER 2007 RELATIF AU COMMERCE DES ÉCHALOTES

Art. 1^{er}. – **Ne peuvent être détenues en vue de la vente, mises en vente ou vendues sous le nom d'échalotes que les variétés de *Allium cepa* L. groupe aggregatum et de *Allium oschaninii*.**

Les échalotes sont des bulbes caractérisés par leur aptitude à la division en bulbilles. **On distingue les échalotes issues de multiplication végétative, caractérisées par une cicatrice de plateau, et les échalotes issues de semis.**

Art. 9. – Pour les échalotes présentées en emballage, chaque colis doit porter en caractères groupés sur un même côté, lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur, les indications ci-après :

[...]

b) Nature du produit :

Echalotes, suivi du type commercial « longues », « demi-longues », « rondes » ou « grises ». Il est précisé :

- pour les échalotes issues de semis : « issues de semis » ;
- pour les échalotes issues de multiplication végétative : « traditionnelles ».

Art. 10. – Sur les lieux de vente des échalotes au consommateur final, l'affiche, l'écriteau ou tout autre moyen approprié comportant la dénomination de vente de celles-ci au sens de l'article R. 112-31 du code de la consommation doit porter l'une des mentions suivantes :

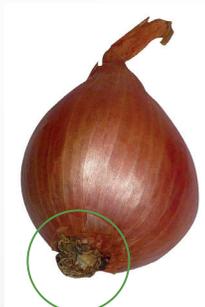
- pour les échalotes issues de semis : « issues de semis » ;
- pour les échalotes issues de multiplication végétative : « traditionnelles ».

POUR ALLER PLUS LOIN

Comment différencier échalote de tradition et échalote de semis ?

L'échalote traditionnelle est asymétrique et se caractérise par la présence d'une cicatrice typique, appelée « durillon ». Ceci correspond à l'ancien point d'attache entre le bulbe-mère et les bulbilles issues de la multiplication végétative.

L'échalote de semis, issue d'une graine, ne possède pas cette cicatrice à la base de son plateau. Le bulbe est lui uniforme.



Cicatrice de plateau spécifique de l'échalote de tradition

© Entreprise CADIOU



Échalote de semis sans cicatrice de plateau



L'ACCORD INTERPROFESSIONNEL ÉCHALOTE – CALIBRAGE DÉCRYPTÉ

2019 - 2021

ACCORD DU 16 MAI 2018

Entrée en vigueur de l'accord :
le 1^{er} janvier 2019

Validité : jusqu'au 31 décembre 2021

Application : obligatoire

Accord étendu par arrêté interministériel du 20 décembre 2018 jusqu'au 31 décembre 2021

Publié au Journal Officiel de la République française du 22 décembre 2018

2022 - 2024

ACCORD DU 26 MAI 2021

Entrée en vigueur de l'accord :
le 1^{er} janvier 2022

Validité : jusqu'au 31 décembre 2024

Application : obligatoire

Accord étendu par arrêté interministériel du 10 janvier 2022. Validité de l'extension : du 1^{er} janvier 2022 au 31 décembre 2024.

Publié au Journal Officiel de la République française du 19 janvier 2022

OBJECTIFS :

- ✓ Améliorer la qualité des échalotes produites en France, commercialisées sur les marchés français et étrangers ;
- ✓ Éviter la confusion qu'il pourrait y avoir entre une échalote et les autres produits proches visuellement (ex : échalion, oignon).

Produits concernés :

- Échalotes produites en France

Produits exclus :

- Échalotes d'origine autre que France ;
- Échalotes destinées à la transformation industrielle ;
- Échalotes cédées au consommateur final, par le producteur sur le lieu de son exploitation et issues de sa production (cf précision apportée par l'accord du 26 mai 2021).

CALIBRAGE

Les échalotes produites en France d'un calibre supérieur à **55 mm** ne peuvent pas être commercialisées tant en France que sur les marchés extérieurs.

En effet, les échalotes de plus gros calibre sont susceptibles de développer des maladies et pourritures. Elles se conservent également moins longtemps.

De plus, les signes distinctifs de ce produit identifiés par les consommateurs sont sa forme allongée et sa taille inférieure aux autres produits similaires.



LA NORME INTERNATIONALE VOLONTAIRE CEE-ONU FFV-56 DÉCRYPTÉE

Dispositions définies dans la norme

- la définition du produit
- la qualité des produits (caractéristiques minimales et caractéristiques pour les catégories : I et II)
- le calibrage
- les tolérances de qualité et de calibrage
- la présentation (homogénéité et conditionnement)
- le marquage

FOCUS SUR DIFFÉRENTS POINTS DE LA NORME

Définition du produit (I.)

La norme vise les échalotes des variétés (cultivars) issues d'*Allium cepa* du groupe d'Aggregatum et les échalotes grises issues d'*Allium oschaninii* O. Fedtsch., destinées à être livrées à l'état frais au consommateur, à l'exclusion des échalotes vertes à feuilles entières et des échalotes destinées à la transformation industrielle.

La norme s'applique aux types commerciaux suivants:

- Rondes ;
- Demi-longues ;
- Longues.

La norme ne s'applique pas à l'échalion, qui est un oignon classé comme *Allium cepa* du groupe Cepa et n'est pas couvert par cette norme.

La responsabilité du vendeur/détenteur (II.)

Le détenteur/vendeur des produits ne peut les exposer en vue de la vente, mettre en vente, livrer ou commercialiser les produits qui ne seraient pas conformes à cette norme. Le détenteur/vendeur est responsable du respect de cette conformité.

Caractéristiques minimales (II. A.)

Les échalotes doivent être exemptes de germes extérieurement visibles. Les racines doivent être soigneusement taillées. Les tiges doivent être soigneusement taillées, sauf dans le cas des échalotes présentées en nattes qui doivent être tressées avec leur propre tige et liées avec de la ficelle, du raphia ou tout autre matériau approprié.



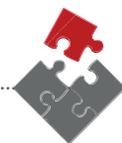
Classification (II. B.) et tolérances de qualité (IV. A.)

Définition	Catégorie I	Catégorie II
	<p>Les échalotes classées dans cette catégorie doivent être de bonne qualité. Elles doivent présenter les caractéristiques de la variété et/ ou du type commercial.</p> <p>Les bulbes doivent être :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fermes et consistants ; • Pratiquement dépourvus de touffe radiculaire, sauf pour les échalotes grises. <p>Elles 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 :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Un léger défaut de forme ; • De légers défauts de coloration ; • Des fissures superficielles des pellicules extérieures et l'absence partielle de ces dernières à condition que la chair soit protégée. 	<p>Cette catégorie comprend les échalotes qui ne peuvent être classées dans la catégorie I, mais correspondent aux caractéristiques minimales définies ci-contre.</p> <p>Elles peuvent présenter les défauts suivants, à condition de garder leurs caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Des défauts de forme ; • Des 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.
Tolérances de qualité	<p>10 % au total, en nombre ou en poids, d'échalotes ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie II est autorisée.</p> <p>Dans le cadre de cette tolérance, au plus 1 % des produits peuvent ne correspondre ni aux caractéristiques de qualité de la catégorie II ni aux caractéristiques minimales, ou peuvent être atteints de dégradation. En outre, 4 %, en poids, de bulbes peuvent présenter des germes extérieurement visibles.</p>	<p>10 % au total, en nombre ou en poids, d'échalotes ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques minimales est autorisée.</p> <p>Dans le cadre de cette tolérance, au plus 2 % des produits peuvent être atteints de dégradation. En outre, 10 %, en poids, de bulbes peuvent présenter des germes extérieurement visibles.</p>

Calibrage (III.)

Le calibre est déterminé par le diamètre maximal de la section équatoriale.

Diamètre minimal	Echalotes grises	10 mm
	Autres	15 mm
Diamètre maximal (origine France)	Calibre maximal fixé par accord interprofessionnel (voir p.5)	
Homogénéité au sein d'un même emballage (tous types commerciaux confondus)	Le bulbe le plus petit a un diamètre	Fourchette de calibre dans un même emballage ne devant pas dépasser : ...
	Compris entre 10 mm inclus et 15 mm exclus :	10 mm
	Compris entre 15 mm inclus et 20 mm exclus :	15 mm
	Égal ou supérieur à 20 mm :	20 mm
Tolérance (de calibre seulement)	Pour toutes les catégories : une tolérance de 10% au total, en nombre ou en poids, d'échalotes ne répondant pas aux exigences en ce qui concerne le calibrage est autorisée.	



LE MARQUAGE DES COLIS POUR L'ÉCHALOTE

- Produits origine France, marquage selon l'arrêté ministériel de 2007

<p>Nom et adresse emb./exp. ou</p> <ul style="list-style-type: none"> • préemballé : « emballé pour » + nom/adresse vendeur UE + code id. emb./exp. • autre : « emballer et/ou expéditeur » + code id. emb./exp. <p>Le code d'identification est précédé du code ISO 3166 (alpha) pays/zone du pays de reconnaissance si ce n'est pas le pays d'origine</p>	FRANCE (en toutes lettres*)	Catégorie : I ou II
	Calibre exprimé par les diamètres minimal et maximal	
	<ul style="list-style-type: none"> • « Échalotes » ou « échalotes grises » si le contenu n'est pas visible de l'extérieur ; • Type commercial: « longues », « demi-longues » ou « rondes » ; • « Mélange d'échalotes », ou dénomination équivalente, dans le cas d'un mélange d'échalotes de types commerciaux et/ou de couleurs nettement différents. Si le produit n'est pas visible de l'extérieur, les types commerciaux et/ou les couleurs, et la quantité et de chaque produit contenus dans l'emballage doivent être indiqués ; • Obligatoire : « Méthode de production » (par exemple « Issues de semis », pour les échalotes issues de semis ou « Traditionnelles », pour les échalotes issues de multiplication végétative). 	

* Éventuellement, en sus, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

- Produits **origine autre que France**, marquage selon la norme CEE-ONU FFV-56

<p>Nom et adresse emb./exp. ou</p> <ul style="list-style-type: none"> • préemballé : « emballé pour » + nom/adresse vendeur UE + code id. emb./exp. • autre : « emballer et/ou expéditeur » + code id. emb./exp. <p>Le code d'identification est précédé du code ISO 3166 (alpha) pays/zone du pays de reconnaissance si ce n'est pas le pays d'origine</p>	Pays d'origine en toutes lettres*	Catégorie : I ou II
	Calibre exprimé par les diamètres minimal et maximal	
	<ul style="list-style-type: none"> • « Échalotes » ou « échalotes grises » si le contenu n'est pas visible de l'extérieur ; • Type commercial: « longues », « demi-longues » ou « rondes » ; • « Mélange d'échalotes », ou dénomination équivalente, dans le cas d'un mélange d'échalotes de types commerciaux et/ou de couleurs nettement différents. Si le produit n'est pas visible de l'extérieur, les types commerciaux et/ou les couleurs, et la quantité et de chaque produit contenus dans l'emballage doivent être indiqués ; • Facultatif : « Méthode de production » (par exemple « Issues de semis », pour les échalotes issues de semis ou « Traditionnelles », pour les échalotes issues de multiplication végétative). 	

* Pays d'origine et, éventuellement, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

Dans le cas d'un mélange de types commerciaux et/ou de couleurs nettement différents des échalotes de différentes origines, chaque pays d'origine est indiqué à côté du nom du type commercial et/ou de la couleur correspondante.



L’AFFICHAGE EN POINT DE VENTE POUR L’ÉCHALOTE

La mention du calibre est facultative au stade détail (pancartage)

Exemple 1

Échalotes grises
longues traditionnelles
12 € Kg



Origine : France
Catégorie I

Mentions obligatoires pour l’affichage en point de vente (pancartage magasin)

- **Nature du produit** (échalotes) + **type commercial** (obligatoire : « longues », « demi-longues », « rondes » ou « grises ») + **méthode de production** (obligatoire : « issues de semis » ou « traditionnelles »)
- **Prix** : au poids
- **Origine** : nom du pays de production indiqué en toutes lettres et de la même taille que la mention du prix*
- **Catégorie** (facultatif) : I ou II

Exemple 2

Échalotes longues
issues de semis
12 € Kg



Origine : France
Catégorie I

* Décret n°2010-109 du 29 janvier 2010 modifiant le décret n°55-1126 du 19 août 1955 pris pour l’application de la loi du 1er août 1905 sur la répression des fraudes en ce qui concerne le commerce des fruits et légumes.



BIEN CONSEILLER

CHOIX ET CONSERVATION DE L'ÉCHALOTE

Le mot pour le professionnel



Il existe deux grandes familles d'échalotes : les échalotes traditionnelles (les plus courantes en France) et les échalotes de semis. Les premières sont issues d'une reproduction végétative, à partir d'un bulbe, tandis que les secondes sont produites à partir de graines que l'on sème. Depuis 2007, il est obligatoire de mentionner, en France, la méthode de production de l'échalote sur les colis et l'affichage en magasin. L'échalote traditionnelle est issue d'un mode de production non mécanisée.

Une fois récoltées, les échalotes sont séchées puis conservées au frais. Ainsi, elles sont présentes toute l'année à l'étal. On distingue néanmoins les échalotes « précoces » des échalotes de « conservation ».



Le mot pour le consommateur



Pour bien choisir votre condiment, optez pour des échalotes lourdes et bien fermes. La tunique qui les recouvre doit être sèche, brillante et colorée.

Pour bien conserver vos échalotes, stockez-les dans un endroit sec, sombre et frais. Ainsi, vous pourrez les garder entre un et deux mois dans un contenant aéré. Une fois épluchée, l'échalote peut se conserver au réfrigérateur (boîte hermétique) jusqu'à deux-trois jours.

Vous pouvez varier les plaisirs grâce aux différents types d'échalotes ! Pour agrémenter vos plats au quotidien vous pouvez choisir l'échalote rose (de Jersey ou Bretonne). A la recherche d'un goût plus puissant ? Testez l'échalote grise !



POUR LE CONSOMMATEUR



ASTUCE ANTI-GASPI

Vos échalotes ont commencé à germer ? Pas de panique ! Elles sont toujours consommables et vous pouvez en profiter crues ou cuites, sans compter que les petites pousses vertes remplaceront la ciboule dans vos salades, fromage blanc et fromage frais de chèvre.

Pour agrémenter vos plats, misez sur l'utilisation de l'échalote ! Faites le plein d'idées recettes et retrouvez plus d'informations sur ce produit sur www.lesfruietlegumesfrais.com



QUESTIONS LES PLUS FRÉQUENTES

L'échalion peut-il être considéré comme une échalote ?

NON. L'échalion est en fait un oignon allongé et ne peut donc pas être mentionné comme une échalote (même la variété « cuisse de poulet »). Le terme « Échalion » est officiel depuis 1996, avec l'inscription de la variété au catalogue OIGNON du CTPS (Comité Technique Permanent de la Sélection), bien qu'il soit présent sur le marché depuis les années 1970.



Échalion

Échalote traditionnelle

Dois-je respecter un code couleur pour mes étiquettes (selon, par exemple, la catégorie des échalotes) ?

NON, le code couleur des étiquettes (rouge pour l'Extra, vert pour la CAT. I, etc.) n'est pas impératif. Cependant, si des couleurs sont utilisées, il faut respecter le code adéquat (cf Fascicule de Documentation Afnor, Etiquettes pour Fruits et Légumes normalisés, 1962). L'essentiel est que les mentions soient lisibles, visibles, et indélébiles (cf. règlement n°543/2011).

Qui contrôle l'application de la norme générale, de la norme volontaire et de l'arrêté ministériel sur l'échalote ?

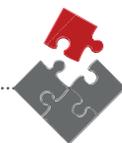
Les contrôles et prélèvements, en vue de s'assurer du respect des normes/arrêtés, sont effectués par les agents de la Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes (DGCCRF).

Chaque année, la DGCCRF procède à des contrôles sur les fruits et légumes frais, à tous les stades de la commercialisation, afin de vérifier leur conformité aux exigences définies aux niveaux européen et national. La DGCCRF s'assure aussi de la qualité de l'information délivrée aux consommateurs. Les actions régulières menées par la DGCCRF dans ce secteur contribuent à apporter aux consommateurs la garantie de consommer des produits frais conformes aux exigences réglementaires et de bénéficier d'une information complète et transparente sur la provenance des produits achetés. (extrait du portail de l'Économie, des Finances, de l'Action et des Comptes publics).

Qui contrôle l'application de l'accord interprofessionnel « Echalote – Calibrage » ?

Les contrôles et prélèvements, en vue de s'assurer du respect de l'accord interprofessionnel, sont effectués par les Experts Produits du Groupement Interprofessionnel d'Expertise et de Contrôle et sont habilités par INTERFEL.

Les contrôles sont effectués de manière inopinée, sur le territoire français, dès le stade de la production et à toutes les étapes de la commercialisation jusqu'au stade de la vente au détail.





L'information contenue dans ce document est non exhaustive.

Vous pouvez retrouver toute la réglementation mentionnée dans ce document aux liens suivants :

Règlement (UE) n°543/2011 modifié

Norme générale : <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/fr/ALL/?uri=CELEX%3A32011R0543>

Norme CEE-ONU FFV – 56 (Édition 2017)

<http://www.unece.org/trade/agr/standard/fresh/ffv-standardse.html>

Brochure interprétative de l'OCDE

<https://www.oecd.org/agriculture/fruit-vegetables/publications/brochures/>

Arrêté ministériel français du 16 janvier 2007 relatif au commerce des échalotes

<https://www.legifrance.gouv.fr/>

Accord interprofessionnel « Échalote – Calibrage » (2022-2024)

<https://www.interfel.com/wp-content/uploads/2021/08/2-ai-echalote-calibrage-2022-2024-signé.pdf>

Arrêté d'extension interministériel de l'accord interprofessionnel « Échalote – Calibrage » (2022-2024)

<https://www.interfel.com/wp-content/uploads/2022/01/arrete-extension-accord-echalote-2022-2024.pdf>



Logotype FRUITS ET LÉGUMES DE FRANCE, conditions et téléchargement :

www.fruitsetlegumesdefrance.interfel.com

CONTACTS INTERFEL

Service Produits & Qualité

Accords : accordqualite@interfel.com

Logo : fruitsetlegumesdefrance@interfel.com

Tél. : 01 49 49 15 15





ASSOCIATION INTERPROFESSIONNELLE DES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS
Organisme interprofessionnel reconnu par l'Etat. Loi du 10 janvier 1975. Arrêté du 5 juillet 1976
N°TVA INTRACOMMUNAUTAIRE FR 82 308 647 395 00059 / APE 9499Z
97 boulevard Pereire 75017 Paris - France
Tél. : +33 1 49 49 15 15
www.interfel.com - www.lesfruitsetlegumesfrais.com