

Fruits et légumes frais, ce qui change au 1^{er} janvier 2022 Echalote - Calibrage : Interfel renouvelle son accord interprofessionnel pour garantir sa qualité

Interfel, l'Interprofession des fruits et légumes frais, annonce le renouvellement au 1^{er} janvier 2022 de son accord interprofessionnel sur l'échalote, garantissant ainsi au consommateur la qualité et l'excellence de ce produit aux saveurs typiques.

Reflet de l'engagement de toute la filière des fruits et légumes frais, l'accord interprofessionnel sur l'échalote évolue, et réaffirme ainsi sa volonté de proposer un produit de qualité.

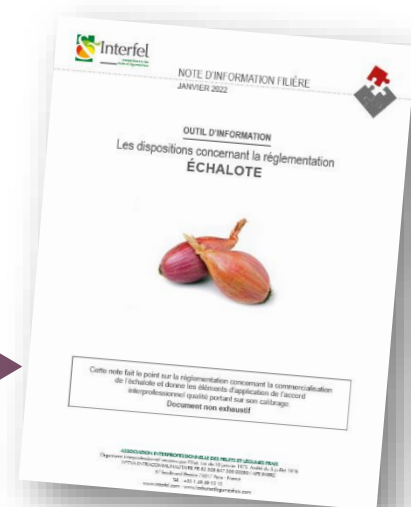
Comme précédemment, les échalotes **d'un calibre supérieur à 55mm** ne peuvent être commercialisées sur le marché du frais, tant en France qu'à l'étranger.

L'objectif pour la filière des fruits et légumes frais avec ce nouvel accord est de poursuivre ses efforts pour mettre en avant la qualité de ce produit unique produit en France, tout en évitant la confusion avec d'autres produits visuellement proches comme l'échalion ou l'oignon.

Signé le 26 mai 2021, l'accord est entré en vigueur au 1^{er} janvier pour 3 ans, de 2022 à 2024, et est étendu sur cette même période par arrêté interministériel publié au Journal Officiel de la République.

- ✓ Pour consulter [l'accord interprofessionnel](#)
- ✓ Pour consulter [la notice d'information d'Interfel sur l'échalote](#)

La « notice échalote » est un document pratique à destination des professionnels de la filière



>> L'échalote, repères et bonnes pratiques

Légume aromatique typiquement français, l'échalote appartient à la famille des Alliées, tout comme l'ail et l'oignon, ou encore le poireau.

Conservation 1 ou 2 mois dans un endroit sec, frais et sombre & une fois épluchée, 2 à 3 jours dans le bac à légumes du réfrigérateur.

La production de l'échalote est presque exclusivement manuelle.

L'échalote est plantée à la main, entre janvier et avril, en fonction des conditions climatiques. La culture des échalotes réclame trois fois plus de temps que celle des oignons.

L'équeutage et le calibrage sont réalisés à la machine, puis les échalotes sont de nouveau triées à la main.



Pour en savoir plus, voici [la carte d'identité](#) de ce légume aromatique.

Contact presse

Victoire GENEST – 01 49 49 15 20 – 06 15 52 15 08 v.genest@interfel.com

A propos d'Interfel :

Créée en 1976, Interfel rassemble l'ensemble des métiers de la filière fruits et légumes frais. Toutes les fonctions sont représentées : production, coopération, expédition, importation, exportation, commerce de gros, distribution (grandes surfaces, commerces spécialisés et restauration collective). Organisme de droit et d'initiative privés, Interfel est reconnue association interprofessionnelle nationale agricole par le droit rural français, ainsi que par l'Union européenne depuis le 21 novembre 1996 dans le cadre de l'Organisation commune de marché (OCM) unique.

www.interfel.com / www.lesfruitsetlegumesfrais.com