

Redécouverte du  
PATRIMOINE

MARAÎCHER, FRUITIER, CÉRÉALIER & ORNEMENTAL

EN  
CHARTREUSE



# L'échalote « Bourdat »

*Allium cepa var. aggregatum*

L'échalote « Bourdat » ou « de mon père », provient de Monsieur Pelloux, père de Madame Bourdat. Cette dernière nous a signalé cette variété ancienne qu'elle cultive encore aujourd'hui. Le père, puis la fille, cultivent cette échalote à Saint-Bernard-du-Touvet (Plateau-des-Petites-Roches), à 1000 mètres d'altitude, depuis au moins 40 ans. La famille Pelloux est originaire du plateau des Petites-Roches depuis le XIV<sup>e</sup> siècle.

L'échalote « Bourdat » est un exemple remarquable de variété patiemment acclimatée par une famille depuis des décennies, en altitude, ce qui est assez remarquable pour la France car plutôt rare. Elle est aussi une variété de très longue conservation. Ses bulbes peuvent se consommer jusqu'en mai-juin de l'année suivant leur plantation.



## Il était une fois...

L'échalote est originaire de l'est du bassin méditerranéen, probablement du Turkestan. Elle tient son nom de la ville d'Ascalon, en Judée, dans le pays des Philistins (actuellement Ashkelon en Israël), où elle était cultivée depuis l'Antiquité. En 812, le Capitulaire de Villis, liste les plantes recommandées par Charlemagne pour les résidences impériales. Le nom « d'Ascalonica », puis par déformation, échalote, y figure, ce qui atteste de sa culture au moins depuis le IX<sup>e</sup> siècle en Europe de l'ouest.

Le catalogue Vilmorin et Andrieux de 1904, précise que l'échalote est voisine botaniquement de l'oignon cultivé, mais son mode de végétation est très différent. « *C'est une plante qui ne donne que rarement des graines, mais qui produit des feuilles en abondance, et dont les oignons, mis en terre au printemps, se divisent rapidement en un grand nombre de caïeux qui restent attachés à un plateau commun et deviennent, en quelques mois, aussi forts que l'oignon qui leur a donné naissance* ».

# L'échalote « Bourdat »

*Allium cepa var. aggregatum*

## PLANTATION

« On plante l'échalote aussitôt après l'hiver (février-mars), dans une bonne terre riche bien amendée, saine et très ameublie. Le fumier bien consommé convient beaucoup mieux à l'échalote qu'un engrais frais et paillieux ; il est encore préférable, quand cela est possible, de la mettre dans une terre abondamment fumée dès l'année précédente. Les bulbes doivent être peu enterrés et espacés entre eux de 10 cm environ (...); on les dispose soit en planches, soit en bordures. Dès que les feuilles commencent à se faner, vers le mois de juillet, on arrache les touffes, qu'on laisse se ressuyer quelques jours sur le terrain (au soleil non brûlant), puis on les divise, et l'on conserve les bulbes dans un local sain. Ceux destinés à servir de semence peuvent être laissés en terre un peu plus longtemps. »

Catalogue Vilmorin et Andrieux, 1904.

L'échalote peut se cultiver dans tous type de sols, excepté les sols argileux et lourds. Elle a une préférence pour les terres drainantes.

## CONSOMMATION

On emploie comme condiment les bulbes crus ou cuits. Ils se conservent toute l'année. On fait aussi usage des feuilles coupées vertes.



## Expérience

« En général, je prends 3 ou 4 caïeux du bord pour les replanter l'année prochaine, mais j'ai appris qu'on pouvait prendre n'importe lequel. »

Madame Bourdat



## Redécouverte du PATRIMOINE

**MARAÎCHER, FRUITIER, CÉRÉALIER & ORNEMENTAL**

EN  
CHARTREUSE



Parc naturel régional de Chartreuse  
Place de la Mairie  
38380 Saint-Pierre-de-Chartreuse  
Tél. 04 76 88 75 20  
accueil@parc-chartreuse.net  
www.parc-chartreuse.net