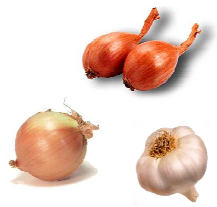

ALLIUMS

TECHNIQUE

- ✓ Bulbes : échalote, oignon (blanc et jaune), ail, échalion
- ✓ Plantation de bulbes pour l'échalote
- ✓ Semis pour l'oignon (pour les cultures annuelles)
- ✓ Culture avec ou sous paillage plastique suivant les conditions de culture en échalote
- ✓ Culture sur sol nu en oignon, ail et échalion
- ✓ Arrachage et récolte manuels pour échalote. Récolte mécanique pour les autres alliums.
- ✓ Séchage sur le paillage 6-10 jours
- ✓ Après la récolte, ventilation et séchage en silo
- ✓ Eviter les précédents alliacées

Implantation
Récolte

J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
	O E	O Eo	O		A E	E	O Eo	O Eo	A		

Echalote	E
Echalion	Eo
Oignon	O
Ail	A

Prix moyen Val de Loire campagne 2006-2007 * :
Echalote longue 0.88 € HT / kg
Oignon 0.37€/kg
** source Agreste*

ECONOMIQUE

- ✓ Charges culturales → B
- ✓ MO avant récolte → A
- ✓ MO pendant la récolte
  Echalote → D
  Ail, oignon, échalion → A
- ✓ Investissement pour la vente directe → A
- ✓ Investissement pour l'expédition → B
- ✓ Fluctuation des prix et des marchés (suivant les années) → D

Marché très fluctuant pouvant varier de 1 à 10 concernant le prix net payé au producteur

Conditionnement en filets ou en vrac pour les alliums
La France fourni 90% de la production européenne d'échalote (complétée par les Pays Bas)

INFO UTILES

- ✓ Produits stockés en silo ou chambre frigorifique pour une conservation de longue durée (jusqu'en mars)
- ✓ Itinéraires techniques complets auprès du CDDL