

Nos Produits : L'Échalote d'Anjou (13-001)

avec : La Confrérie des Amis de l'Échalote d'Anjou (PDLL4902)



La Fédération des Confréries des Régions de France

L'Ambassade Régionale des Confréries des Pays de la Loire



Une IGP obtenue en 2015 qui garantit des qualités exceptionnelles aux consommateurs.



Le Logo de l'IGP



La Confrérie se donne pour mission de faire connaître l'Échalote d'Anjou.

La Confrérie des Amis de l'échalote d'Anjou

Un cahier des charges de culture exigeant, couvrant 71 communes...



Une plante lors du grossissement



La culture en pleine végétation

...du Maine Loire et un conditionnement fait en Anjou

La plantation ainsi que la récolte sont effectuées manuellement,...



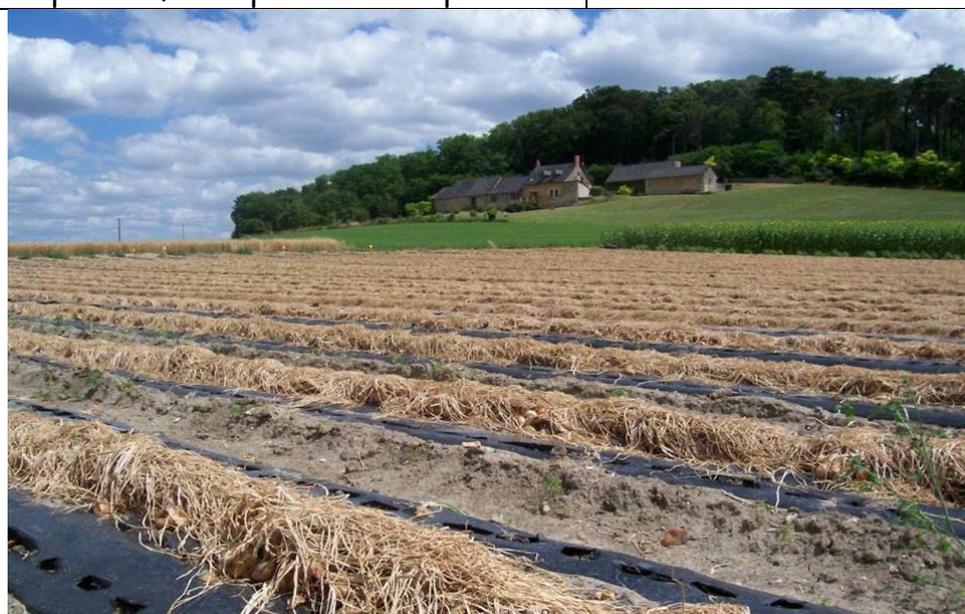
La plantation manuelle des bulbes au champ



...la culture est réalisée à partir de plants certifiés d'échalote rosée traditionnelle

L'arrachage manuel avec coupe des fanes pour récolte précoce

Une haute teneur en matières sèches des bulbes récoltés,...



Le pré-séchage au champ en andains



...le gage d'une teneur aromatique intense et d'un goût légèrement piquant caractéristique.

Les bulbes avant ensachage

Le produit haut de gamme est disponible auprès des consommateurs dans plusieurs grandes surfaces alimentaires.



Un sachet d'échalotes prêt pour la vente

### Une recette Fleuron d'Anjou



L'échalote, condiment emblématique de la bonne cuisine française, parfume de nombreux plats : bavette, entrecôte, poissons, sauces...

St Honoré, échalote confite, topinambour, magret fumé.

Chaque année, la Confrérie intronise de belles personnalités lors de son chapitre, à la fête de l'échalote à Chemellier, commune de Brissac Loire Aubance.



La fête annuelle de l'échalote en juillet à Chemellier