

Les 10 ans de l'IGP échalote d'Anjou !

Résumer l'aventure de l'IGP échalote d'Anjou oblige à se reporter quelques 35 ans en arrière, quand les autorités européennes ont décidé que l'échalote se distinguait de l'oignon par son mode de reproduction, végétatif pour l'échalote, sexué pour l'oignon (Ce fût l'Arrêté de commercialisation de 1990).

Puis il fallut approfondir un peu plus le sujet à travers maintes expérimentations, de nouvelles variétés arrivant. **Le catalogue échalote de l'UE** (dans lequel on inscrit les variétés) put ainsi s'ouvrir en 1996. Et *L'échalion*, cet oignon allongé à léger goût d'échalote fut classé comme il se doit, dans une rubrique du catalogue oignon.

Fleurion d'Anjou, qui entamait ce qu'on commençait à appeler alors une démarche-qualité, obtint un an plus tard en 1997, une **Certification de Conformité Produit** (une CCP) pour sa production d'échalote. Un gros travail, très positif et exigeant pour les agriculteurs et qui préluait aux futurs signes de qualité et d'origine (les SICO).

Mais c'est au tout début des années 2000 que la tension monta d'un cran, lorsque des nouveautés créées par un sélectionneur néerlandais, apparurent se prétendant être des échalotes, tout en se semant mécaniquement... « Concurrence déloyale, usurpation de renommée, catastrophe en vue pour le consommateur... ». Contestation d'emblée de toute une profession française scandalisée qui monta le problème à la **Cour de Justice européenne**. Embarrassée dès que deux pays ne peuvent s'accorder, celle-ci rendit en 2006 son jugement, tentant de ménager les points de vue. Excit l'Arrêté de 1990. Et Oui ! L'échalote dite « *de semis* » va pouvoir exister, mais pas n'importe laquelle... Elle devra conserver sa propriété à se diviser suffisamment !

L'échalote (botaniquement *Allium cepa groupe aggregatum*) possède en effet historiquement cette capacité à fabriquer une touffe quand on plante un bulbe, dotée de nombreux bourgeons. Une propriété liée à sa domestication lointaine à partir de plantes sauvages en provenance d'Asie centrale... Pour vérifier cela, la Cour propose donc de s'appuyer sur le protocole de distinction défini par l'**Office Communautaire des Variétés Végétales**, l'OCVV (Ou encore le CPVO) organisme qui gère la protection.

OK ! Tout le monde veut bien se ranger à cet avis, mais à partir de quand considère-t-on que le nombre de bourgeons est suffisant ?

Et on en vient sur ce sujet brûlant, toujours d'actualité, car on est maintenant en 2026 et c'est désolant... ce n'est toujours pas tranché ! C'est celui du **seuil de séparation** entre ces deux plantes que sont l'échalote et l'oignon que l'on peut croiser en obtenant des intermédiaires impossibles à situer. Au nom de la qualité du goût pour le consommateur, la profession française bataille en effet pour que le niveau (le seuil sur le continuum) reste suffisamment élevé, alors que le concurrent, par facilité logique obtentrice cherche à l'abaisser tant que possible.

Fleurion d'Anjou, percevant très tôt ce risque d'impasse administrative, décide donc **en 2005**, en partie pour cette raison, de se lancer dans **l'aventure de l'IGP (l'Indication Géographique Protégée)**. Dotée de son expérience acquise autour de sa CCP depuis 1997, avec des agriculteurs engagés dans le respect d'un cahier des charges exigeant, s'appuyant sur la culture à partir de variétés et de plants certifiés par les organismes officiels, c'était certainement le groupe coopératif le mieux placé pour obtenir cette qualification.

Dans cette ambiance relativement compliquée, Il faudra toutefois une dizaine d'années à la coopérative avant de parvenir à **commercialiser en 2015**, les premières tonnes d'échalotes dotées de ce signe de Qualité et d'Origine. Celui-ci garantit au consommateur le respect de la définition de ce qu'est une échalote « *de tradition* », en plus de la preuve de sa zone de production géographique (71 communes angevines concernées) et de ses méthodes de culture (plantation et arrachage à la main). Garantie à la fois du goût (teneur élevée en matières sèches) et de la qualité des bulbes. Une belle réussite qui depuis séduit tous les clients.

C'est, depuis 2015 que l'ODG (l'Organisme de défense et de Gestion) **Les Amis de l'échalote d'Anjou** (dont notre confrérie contribue à la communication) gère positivement cette IGP appréciée unanimement par tous les acheteurs et les consommateurs. Ca fait donc 10 ans !

Jacky Bréchet (ancien expert échalote)

