

L'Echalion



La filière en bref

En 2001, **10 agriculteurs et 1 coopérative** installés en Haut-Poitou, se sont engagés dans un cahier des charges Echalion "Signé Poitou-Charentes". Désormais, la filière regroupe 12 adhérents.

Aujourd'hui, la totalité de la production d'échalions est commercialisée par la CAFPAS (Coopérative Allonnaise de Fruits, Primeurs et Semences) située à Mirebeau.

Comment trouver ce produit ?

Ce produit est **disponible dès la récolte au mois d'août**.

Il est vendu principalement en grandes surfaces en filets de 250g identifiables par le logo Signé Poitou-Charentes.

Retrouvez les adresses des points de vente en suivant ce lien : http://www.irqua.com/connaître/?section=recherche_producteur

Le Signé Poitou-Charentes garantit

- une **variété sélectionnée**, la "Cuisse de Poulet du Poitou »
- une **zone de production déterminée en Haut-Poitou** sur des communes situées autour de Vendevre du Poitou (sols argilo-calcaires ou argilo-limoneux calcaires seulement)
- un **raisonnement des pratiques culturales**
- des conditions de séchage et de stockage **définies** en fonction de la période de vente.

Contact

Association de PROduction et de Développement de l'Echalion du Poitou (APRODEP)
86170 CHAMPIGNY LE SEC

Institut Régional de la Qualité Agroalimentaire
Anne DEGUERET
Téléport 4 - Astérama 1 -1 avenue Thomas Edison
CS 80175 Chasseneuil
86963 FUTUROSCOPE CEDEX
Tél. : 05.49.30.33.45 Fax : 05.49.30.33.54
irqua-qualite@irqua.com

Informations pratiques

D'un point de vue botanique, l'échalion appartient à la même espèce que les oignons. Contrairement à l'échalote qui se plante, l'échalion est issu d'une graine qui ne donne qu'un seul bulbe.

Cru, il peut être utilisé comme condiment dans les salades, carpaccio... **Cuit**, il peut être consommé confit, compoté, à la poêle...