



Echalote d'Anjou

Bulbe

LE PRODUIT

À ne surtout pas confondre avec un oignon, l'Echalote d'Anjou IGP est dotée d'une forme régulière, légèrement allongée, propre à ce légume. La tunique fine et brillante qui la recouvre oscille du jaune pâle au rose plus cuivré. Elle est généralement dépourvue de toute tige ou racine.

ARÔMES ET SAVEURS

L'Echalote d'Anjou IGP présente à la coupe une chair rosée, à consistance tendre. Dégustée crue, poêlée ou confite, elle offre des saveurs douces intenses et légèrement piquantes qui accompagnent notamment vos recettes de poissons, volailles, légumes, de salades ou sauces.

UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

Situé à l'est du Maine-et-Loire (49), et traversé d'est en ouest par la vallée de la Loire, le territoire de l'Echalote d'Anjou IGP est connu pour ses sols à la fois riches et légers, munis de bonnes

réserves en eau. Il bénéficie en termes de climat de la fameuse « douceur angevine ».

UN PRODUIT RECONNU

Les bulbes d'échalote, après avoir été préparés, sont plantés un à un dans des parcelles préalablement choisies. Les échalotes sont arrachées manuellement puis spécifiquement triées et séchées avant d'être expédiées. L'Echalote d'Anjou est la première échalote française à bénéficier du signe officiel européen IGP.

Le saviez-vous

Depuis 2006, la Confrérie des Amis de l'Echalote d'Anjou organise tous les ans (durant le 3ème week-end de juillet) la fête de l'Echalote à Chemellier en Maine-et-Loire, un événement qui ravit les gourmands.

Informations techniques

Cahier des charges

Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires

Contenu Textes réglementaires

Aire géographique

Carte

[Aire géographique](#)

Contacts

Organisme de défense et de gestion (ODG)

Association des Amis de l'Echalote d'Anjou

Hexavalor

1 rue Charles Lacretelle

49070 BEAUCOUZE

Président(e) : THOMAS Guillaume **Contact** : RICHARD Baptiste (responsable technique et développement)

Tél. : 02 41 96 66 46 / 06 02 06 87 68

Mél. : baptiste.richard@feurondanjou.fr

Délégation territoriale de l'INAO en charge du produit

INAO Angers

16 rue du Clon

49000 ANGERS

N°SIRET : 13000270200384

Tél. : 02 41 87 33 36

Mél. : INAO-ANGERS@inao.gouv.fr

Organismes de contrôle (OC)

CERTIPAQ

Siège

84 boulevard Montparnasse

75015 PARIS

N°SIRET : 41226101800094

Président(e) : DU COUEDEC Pierre **Contact :** Gaël du CHELAS

Tél. : 01 45 30 92 92

Fax : 01 45 30 93 00

Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

2, rue de Rome

67300 SCHILTIGHEIM

Président(e) : **Contact :** Loïk GALLOIS

Tél. : 03 88 19 16 79

Fax : 03 88 19 55 29

Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

Maison de l'agriculture

52, avenue des Iles

74994 ANNECY CEDEX 2

Président(e) : **Contact :** Loïk GALLOIS

Tél. : 04 50 88 18 78

Fax : 04 50 88 18 78

Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

56, rue Salengro

85013 LA ROCHE-SUR-YON Cedex

Président(e) : **Contact :** Loïk GALLOIS

Tél. : 02 51 05 14 92

Fax : 02 51 36 84 63

Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

75 Bd Lamartine
72000 LE MANS

Président(e) : Contact : Loïk GALLOIS

Tél. : 02 43 14 21 11

Fax : 02 43 14 27 32

Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

10 rue des écoles
84230 CHATEAUNEUF DU PAPE

Président(e) : Contact : Loïk GALLOIS

Tél. : 04 90 22 78 12

Fax : 04 90 22 78 27

Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

ZI le Brézet-Est
10 rue des Frères Lumière
63100 CLERMONT-FERRAND

Président(e) : Contact : Loïk GALLOIS

Tél. : (33) (0)4 73 17 33 80

Fax : (33) (0)4 73 29 03 96

Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ BIO

Siège
56, rue Salengro
85013 LA ROCHE-SUR-YON Cedex

N°SIRET : 79018949200024

Président(e) : Contact : Loïk GALLOIS

Tél. : 02 51 05 14 92

Fax : 02 51 36 84 63

Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

CERTIPAQ
rue de la délivrande
14000 CAEN

Président(e) :

Tél. : 02 31 94 25 36

Fax : 02 31 53 26 58

Mél. : slepesteur@certipaq.com

Source URL: <https://www.inao.gouv.fr/produit/echalote-danjou-18090>

List of links present in page

1. https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/IGP_EchalotedAnjou_A_201902.pdf
2. <mailto:baptiste.richard@fleurondanjou.fr>
3. <mailto:INAO-ANGERS@inao.gouv.fr>
4. <mailto:certipaq@certipaq.com>
5. <mailto:certipaq@certipaq.com>
6. <mailto:certipaq@certipaq.com>
7. <mailto:certipaq@certipaq.com>
8. <mailto:certipaq@certipaq.com>
9. <mailto:certipaq@certipaq.com>
10. <mailto:certipaq@certipaq.com>
11. <mailto:certipaq@certipaq.com>
12. <mailto:slepesteur@certipaq.com>