





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

Contact : RICHARD Baptiste (responsable technique et développement)

Tél.: 02 41 96 66 46 / 06 02 06 87 68 **Mél.:** baptiste richard@fleurondanjou.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 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

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 lles 74994 ANNECY CEDEX 2

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

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

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

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

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 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

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