



**Sandrine LE FEUR**  
Députée du Finistère

**INAO**  
**Monsieur le Président**

Paris, le 3 octobre 2022

Monsieur le Président,

Le collectif de l'échalote traditionnelle de Bretagne a porté à la connaissance de l'INAO leur dossier en vue de l'obtention d'une Indication Géographique Protégée.

L'échalote de Bretagne est une culture traditionnelle produite depuis des générations dans le Finistère et les Côtes d'Armor autour d'un savoir-faire unique. A travers ce collectif, 115 professionnels, producteurs, multiplicateurs et négociants, se sont fédérés, représentant 75% du volume produit, pour porter ce dossier qui vise à protéger une échalote de qualité, un savoir-faire, un territoire.

Faire valoir la typicité d'un condiment dont la saveur unique reflète à merveille le caractère du terroir où elle est produite apparaît en effet comme un enjeu d'avenir pour la filière, auquel nous souscrivons pleinement.

Car de pâles copies livrent aujourd'hui une concurrence déloyale à l'échalote traditionnelle, y compris au détriment du consommateur. L'échalote bretonne a ainsi besoin de se différencier de « l'échalote de semis », graine venue des Pays-Bas, vendue 20 % moins chère environ, et de « l'échalion », qui sème la confusion chez les consommateurs depuis des années.

A la différence de ces cultures qui relèvent plus de variétés d'oignon que de l'échalote et dont le semis est mécanisé, les échalotes de Bretagne sont toutes cultivées de manière traditionnelle. C'est la plantation d'un bulbe qui va donner naissance à plusieurs bulbes d'échalote traditionnelle. L'arrachage se pratique toujours à la main, un hectare représente 150 heures de main d'œuvre.

Toutes les étapes de la production à la commercialisation se déroulent dans la même aire géographique comprenant les communes situées à moins de 20 kilomètres des côtes du Finistère et des Côtes d'Armor. Au même titre que l'oignon de Roscoff AOP, l'échalote de Bretagne participe au rayonnement, notamment culinaire, de notre région.

Le collectif a récemment organisé une journée de rencontre avec les acteurs de la filière, à laquelle ont participé deux de vos agents, et nous avons pu constater la grande compétence et l'exigence de cette culture si spécifique qui fait la fierté du territoire. Une culture qui représente entre 35 000 et 45 000 tonnes commercialisées chaque année, 250 exploitations, une quinzaine de sociétés de négoce et 1200 emplois directs de la plantation au conditionnement.



R É P U B L I Q U E F R A N Ç A I S E  
L I B E R T É - É G A L I T É - F R A T E R N I T É

L'obtention d'une IGP pour l'échalote traditionnelle de Bretagne permettrait de défendre la qualité et le savoir-faire local attaché à cette culture, mettre en valeur le travail des agriculteurs et garder le potentiel de production sur le territoire. C'est pourquoi nous, parlementaires du Finistère, soutenons cette démarche importante pour le territoire.

Vous remerciant de votre attention, nous prions d'agréer, Monsieur le Président, l'expression de notre considération distinguée.

Cosignataires :

**Sandrine Le Feur**, Députée du Finistère

**Nadège Havet**, Sénatrice du Finistère

**Didier Le Gac**, Député du Finistère

**Graziella Melchior**, Députée du Finistère