Sandrine Le Feur
Députée du Finistère

Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire
Monsieur le Ministre

A Morlaix, le 22 décembre 2023

Monsieur le Ministre,

A bas bruit, l'échalote traditionnelle, produit phare de notre patrimoine culinaire français, est très sérieusement menacée par une concurrence acharnée. Cette culture traditionnelle est produite depuis des générations principalement dans le Finistère, les Côtes d'Armor et le Maine-et-Loire, en développant un savoir faire unique.

Cuite ou crue, l'échalote traditionnelle enchante nos plats emblématiques (bavette, beurre blanc, sauce béarnaise, etc.). Ce condiment indispensable de notre gastronomie présente en effet une typicité qui reflète à merveille le caractère du terroir où il est produite et sublime nos plats au quotidien.

Pourtant, malgré sa notoriété, l'échalote française n'est pas protégée et son nom fait l'objet d'usurpations. De pâles copies livrent en effet depuis une vingtaine d'années une concurrence déloyale à l'échalote, au détriment de la filière mais aussi au détriment du consommateur, trompé par des dénominations mensongères. Des variétés de semis, issus botaniquement de l'oignon, sont ainsi commercialisés sous l'appellation d'« échalion », habile dénomination marketing qui entretient la confusion. Il ne s'agit pourtant que d'ersatz standardisés qui font illusion en rayon pour un oeil non averti, sans toutefois présenter les critères gustatifs ni la force aromatique d'une authentique échalote.

A la différence de ces cultures dont le semis est mécanisé, les échalotes, notamment de Bretagne, sont cultivées de manière traditionnelle. C'est la plantation d'un bulbe qui va donner naissance à plusieurs bulbes d'échalote traditionnelle, ce qui n'est pas possible avec une variété d'oignon ayant l'apparence de l'échalote.
La culture de l'échalote traditionnelle demande donc beaucoup d'engagement de la part des agriculteurs : l'arrachage se pratique toujours à la main, un hectare représente 150 heures de main d'œuvre. Cette technicité la rend d'autant plus sensible à la concurrence de productions plus simples à mettre en œuvre qui risquent de conquérir aisément, à l'aide de dénominations fallacieuses, les parts de marché.

Ce dossier n'est pas nouveau, cependant il s'impose avec plus d'acuité que jamais en raison de l'émergence, depuis février 2022, de la variété dénommée « innovator », développée par le semencier BEJO De Groot and Slot. Cette nouvelle variété de semis commercialisé en tant qu'échalote a un potentiel de rendement et de rentabilité sans précédent, qui fait donc peser un risque considérable sur la filière de l'échalote traditionnelle.

Nous sommes particulièrement interloqués d'apprendre que la variété innovator a été inscrite par les Pays-Bas au catalogue national en tant qu'échalote, et par conséquent au catalogue européen, alors même que le rapport de notation de la variété fait clairement apparaître son inadéquation avec les caractéristiques à respecter en vertu du protocole de l'Office Communautaire des Variétés Végétales (OCVV).

La conduite des essais pour distinguer l'oignon de l'échalote au niveau semences et plants repose sur l'examen des caractères 10, 11 et 27 sur deux années de mise en culture. Les tests sont sans appel :
- sur le caractère 10, la variété obtient la note 1
- sur le caractère 11, la variété n'obtient que la note 3 qui de facto aurait dû contribuer à faire inscrire Innovator dans le groupe oignon. Pour relever du groupe échalote il faut obtenir une note comprise entre 7 et 9.

En clair, Innovator n'est pas suffisamment « aggregatum », n'a pas la capacité de multiplication végétative à se diviser en bulbes comme le font les échalotes. Cette variété n'aurait pas dû avoir le droit de s'inscrire au catalogue échalote ni bénéficier de cette appellation d'après le protocole commun. Nous sommes surpris de constater qu'il s'avère défaillant à protéger une variété végétale aussi stratégique que l'échalote au sein de l'Union Européenne.

Nous appelons de votre part à une action forte de la France pour faire respecter le protocole de l'OCVV.

En outre, il nous apparaît qu'une réflexion est à mener pour améliorer le système de protection des variétés végétales et disposer d'un cadre clair et équitable au sein du marché commun. Il ressort en effet de cette situation qu'il n'y a aucun filtre au niveau européen entre les inscriptions faites par les Etats au sein de leur catalogue national et le catalogue européen. Nous en appelons à la mise en place d'un organisme neutre et indépendant permettant une conformité du catalogue européen avec le protocole OCVV de l'Union, garante d'une réelle harmonisation des caractéristiques techniques des variétés végétales entre les Etats, de transparence pour le consommateur et d'équité entre les agriculteurs.

Dans un contexte où la demande d'échalotes en Europe augmente, c'est l'avenir d'une culture traditionnelle qui est en jeu. L'empreinte économique de l'échalote n'est pas des moindres, notamment sur le territoire breton. La Bretagne est ainsi la première région de France productrice d'échalotes et le Finistère le premier département producteur. 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. La culture représente :

- 250 producteurs
- entre 35 000 et 45 000 tonnes commercialisées chaque année
- 1200 emplois directs de la plantation au conditionnement : 700 emplois directs pour la plantation et la récolte, 500 emplois directs pour la préparation, l'équeutage, le calibrage et le conditionnement
- une quinzaine de sociétés de négoce et multiplicateurs

Il s'agit à l'évidence d'une filière structurée, ancrée sur le territoire, pourvoyeuse d'emplois non délocalisables. La culture de l'échalote est également importante en termes de structuration de nos exploitations bretonnes familiales, l'intégration historique de cette culture dans les rotations des exploitations maraichères permet une diversité qui les consolide.

Sandrine Le Feur, Députée du Finistère
31 Place des otages – 29600 Morlaix – 02 98 88 02 35

Défendre l'échalote face à la concurrence à laquelle elle est exposée c'est assurément pérenniser les exploitations familiales, maintenir le potentiel de production de la Ferme France, conserver l'emploi sur le territoire, préserver le revenu des exploitants, agir pour une dynamique encourageant les jeunes à reprendre ou créer des outils de production.

Certains de votre attention à ces sujets, je vous prie de recevoir, Monsieur le Ministre, l'expression de notre très haute considération.

Cosignataires :

- **Sandrine Le Feur**, *Députée du Finistère*
- **Eric Bothorel**, *Député des Côtes d'Armor*
- **Erwan Balanant**, *Député du Finistère*
- **Nicole Dubré-Chirat**, *Députée du Maine-et-Loire*
- **Didier Le Gac**, *Député du Finistère*
- **Thierry Benoît**, *Député d'Ille-et-Vilaine*
- **Laetitia Saint-Pol**, *Députée du Maine-et-Loire*
- **Pierre Karleskind**, *Député européen*
- **Jean-Michel Jacques**, *Député du Morbihan*
- **Graziella Melchior**, *Députée du Finistère*
- **Jean-Charles Larsonneu**r, *Député du Finistère*
- **Stella Dupont**, *Députée du Maine-et-Loire*
- **Valérie Hayer**, *Députée européenne*

Sandrine Le Feur, Députée du Finistère
31 Place des otages – 29600 Morlaix – 02 98 88 02 35

ASSEMBLÉE NATIONALE

Sandrine Le Feur
Députée du Finistère

Commission Européenne

Direction générale de l'agriculture et du développement rural
Monsieur le Commissaire Janusz Wojciechowski

A Morlaix, le 22 décembre 2023

Monsieur le Commissaire,

A bas bruit, l'échalote traditionnelle, produit phare du patrimoine culinaire français, est très sérieusement menacée par une concurrence acharnée. Cette culture traditionnelle est produite depuis des générations principalement En France dans le Finistère, les Côtes d'Armor et le Maine-et-Loire, en développant un savoir faire unique.

Cuite ou crue, l'échalote traditionnelle enchante nos plats emblématiques (bavette, beurre blanc, sauce béarnaise, etc.). Ce condiment indispensable de notre gastronomie présente en effet une typicité qui reflète à merveille le caractère du terroir où il est produite et sublime nos plats au quotidien.

Pourtant, malgré sa notoriété, l'échalote française n'est pas protégée et son nom fait l'objet d'usurpations. De pâles copies livrent en effet depuis une vingtaine d'années une concurrence déloyale à l'échalote, au détriment de la filière mais aussi au détriment du consommateur, trompé par des dénominations mensongères. Des variétés de semis, issus botaniquement de l'oignon, sont ainsi commercialisés sous l'appellation d'« échalion », habile dénomination marketing qui entretient la confusion. Il ne s'agit pourtant que d'ersatz standardisés qui font illusion en rayon pour un oeil non averti, sans toutefois présenter les critères gustatifs ni la force aromatique d'une authentique échalote.

A la différence de ces cultures dont le semis est mécanisé, les échalotes, notamment de Bretagne, sont cultivées de manière traditionnelle. C'est la plantation d'un bulbe qui va donner naissance à plusieurs bulbes d'échalote traditionnelle, ce qui n'est pas possible avec une variété d'oignon ayant l'apparence de l'échalote.
La culture de l'échalote traditionnelle demande donc beaucoup d'engagement de la part des agriculteurs qui la pratiquent : l'arrachage se fait toujours à la main, un hectare représente 150 heures de main d'œuvre. Cette technicité la rend d'autant plus sensible à la concurrence de productions plus simples à mettre en œuvre qui risquent de conquérir aisément, à l'aide de dénominations fallacieuses, les parts de marché.

Ce dossier n'est pas nouveau, cependant il s'impose avec plus d'acuité que jamais en raison de l'émergence, depuis février 2022, de la variété dénommée « innovator », développée par le semencier BEJO De Groot and Slot.

Cette nouvelle variété de semis commercialisé en tant qu'échalote a un potentiel de rendement et de rentabilité sans précédent, qui fait donc peser un risque considérable sur la filière de l'échalote traditionnelle.

Nous sommes particulièrement interloqués d'apprendre que la variété innovator a été inscrite par les Pays-Bas au catalogue national en tant qu'échalote, et par conséquent au catalogue européen, alors même que le rapport de notation de la variété fait clairement apparaître son inadéquation avec les caractéristiques à respecter en vertu du protocole de l'Office Communautaire des Variétés Végétales (OCVV).

La conduite des essais pour distinguer l'oignon de l'échalote au niveau semences et plants repose sur l'examen des caractères 10, 11 et 27 sur deux années de mise en culture. Les tests sont sans appel :
- sur le caractère 10, la variété obtient la note 1
- sur le caractère 11, la variété n'obtient que la note 3 qui de facto aurait dû contribuer à faire inscrire Innovator dans le groupe oignon. Pour relever du groupe échalote il faut obtenir une note comprise entre 7 et 9.

En clair, Innovator n'est pas suffisamment « aggregatum », n'a pas la capacité de multiplication végétative à se diviser en bulbes comme le font les échalotes. Cette variété n'aurait pas dû avoir le droit de s'inscrire au catalogue échalote ni bénéficier de cette appellation d'après le protocole commun. Nous sommes surpris de constater qu'il s'avère défaillant à protéger une variété végétale aussi stratégique que l'échalote au sein de l'Union Européenne.

Nous appelons de votre part à une action forte de la Commission européenne pour faire respecter le protocole de l'OCVV.

En outre, il nous apparaît qu'une réflexion est à mener pour améliorer le système de protection des variétés végétales et disposer d'un cadre clair et équitable au sein du marché commun. Il ressort en effet de cette situation qu'il n'y a aucun filtre au niveau européen entre les inscriptions faites par les Etats au sein de leur catalogue national et le catalogue européen. Nous en appelons à la mise en place d'un organisme neutre et indépendant permettant une conformité du catalogue européen avec le protocole OCVV de l'Union, garante d'une réelle harmonisation des caractéristiques techniques des variétés végétales entre les Etats, de transparence pour le consommateur et d'équité entre les agriculteurs.

Dans un contexte où la demande d'échalotes en Europe augmente, c'est l'avenir d'une culture traditionnelle qui est en jeu. L'empreinte économique de l'échalote n'est pas des moindres, notamment sur le territoire breton. La Bretagne est ainsi la première région de France productrice d'échalotes et le Finistère le premier département producteur. 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.

La culture représente :

- 250 producteurs
- entre 35 000 et 45 000 tonnes commercialisées chaque année
- 1200 emplois directs de la plantation au conditionnement : 700 emplois directs pour la plantation et la récolte, 500 emplois directs pour la préparation, l'équeutage, le calibrage et le conditionnement
- une quinzaine de sociétés de négoce et multiplicateurs

Il s'agit à l'évidence d'une filière structurée, ancrée sur le territoire, pourvoyeuse d'emplois non délocalisables. La culture de l'échalote est également important au niveau de la structuration de nos exploitations bretonnes familiale, l'intégration historique de cette culture dans les rotations des exploitations maraichères permet une diversité qui les consolide.

Sandrine Le Feur, Députée du Finistère
31 Place des otages – 29600 Morlaix – 02 98 88 02 35

Défendre l'échalote face à la concurrence à laquelle elle est exposée c'est assurément pérenniser les exploitations familiales, maintenir le potentiel de production sur le territoire, conserver l'emploi sur le territoire, préserver le revenu des exploitants, agir pour une dynamique encourageant les jeunes à reprendre ou créer des outils de production.

Certains de votre attention à ces sujets, je vous prie de recevoir, Monsieur le Commissaire, l'expression de notre très haute considération.

Cosignataires :

- **Sandrine Le Feur**, *Députée du Finistère*
- **Eric Bothorel**, *Député des Côtes d'Armor*
- **Erwan Balanant**, *Député du Finistère*
- **Nicole Dubré-Chirat**, *Députée du Maine-et-Loire*
- **Didier Le Gac**, *Député du Finistère*
- **Thierry Benoît**, *Député d'Ille-et-Vilaine*
- **Laetitia Saint-Pol**, *Députée du Maine-et-Loire*
- **Pierre Karleskind**, *Député européen*
- **Jean-Michel Jacques**, *Député du Morbihan*
- **Graziella Melchior**, *Députée du Finistère*
- **Jean-Charles Larsonneu**r, *Député du Finistère*
- **Stella Dupont**, *Députée du Maine-et-Loire*
- **Valérie Hayer**, *Députée européenne*

Sandrine Le Feur, Députée du Finistère
31 Place des otages – 29600 Morlaix – 02 98 88 02 35

ASSEMBLÉE NATIONALE
Sandrine Le Feur
Députée du Finistère

GEVES
Monsieur le Président

A Morlaix, le 22 décembre 2023

Monsieur le Président,

A bas bruit, l'échalote traditionnelle, produit phare de notre patrimoine culinaire français, est très sérieusement menacée par une concurrence acharnée. Cette culture traditionnelle est produite depuis des générations principalement dans le Finistère, les Côtes d'Armor et le Maine-et-Loire, en développant un savoir faire unique.

Cuite ou crue, l'échalote traditionnelle enchante nos plats emblématiques (bavette, beurre blanc, sauce béarnaise, etc.). Ce condiment indispensable de notre gastronomie présente en effet une typicité qui reflète à merveille le caractère du terroir où il est produite et sublime nos plats au quotidien.

Pourtant, malgré sa notoriété, l'échalote française n'est pas protégée et son nom fait l'objet d'usurpations. De pâles copies livrent en effet depuis une vingtaine d'années une concurrence déloyale à l'échalote, au détriment de la filière mais aussi au détriment du consommateur, trompé par des dénominations mensongères. Des variétés de semis, issus botaniquement de l'oignon, sont ainsi commercialisés sous l'appellation d'« échalion », habile dénomination marketing qui entretient la confusion. Il ne s'agit pourtant que d'ersatz standardisés qui font illusion en rayon pour un oeil non averti, sans toutefois présenter les critères gustatifs ni la force aromatique d'une authentique échalote.

A la différence de ces cultures dont le semis est mécanisé, les échalotes sont cultivées de manière traditionnelle. C'est la plantation d'un bulbe qui va donner naissance à plusieurs bulbes d'échalote, multiplication végétale qui n'est pas possible avec une variété d'oignon ayant l'apparence de l'échalote.
La culture de l'échalote traditionnelle demande donc également un fort engagement de la part des agriculteurs qui la pratiquent : l'arrachage se pratique toujours à la main, un hectare représente 150 heures de main d'œuvre. Cette technicité la rend d'autant plus sensible à la concurrence de productions plus simples à mettre en œuvre qui risquent de conquérir aisément, à l'aide de dénominations fallacieuses, les parts de marché.

Ce dossier n'est pas nouveau, cependant il s'impose avec plus d'acuité que jamais en raison de l'émergence, depuis février 2022, de la variété dénommée « innovator », développée par le semencier BEJO De Groot and Slot.

Cette nouvelle variété de semis commercialisée en tant qu'échalote a un potentiel de rendement et de rentabilité sans précédent, qui fait donc peser un risque considérable sur la filière de l'échalote traditionnelle.

Nous sommes particulièrement interloqués d'apprendre que la variété innovator a été inscrite par les Pays-Bas au catalogue national en tant qu'échalote, et par conséquent au catalogue européen, alors même que le

rapport de notation de la variété fait clairement apparaître son inadéquation avec les caractéristiques à respecter en vertu du protocole de l'Office Communautaire des Variétés Végétales (OCVV).

La conduite des essais pour distinguer l'oignon de l'échalote au niveau semences et plants repose sur l'examen des caractères 10, 11 et 27 sur deux années de mise en culture. Les tests sont sans appel :
- sur le caractère 10, la variété obtient la note 1
- sur le caractère 11, la variété n'obtient que la note 3 qui de facto aurait dû contribuer à faire inscrire Innovator dans le groupe oignon. Pour relever du groupe échalote il faut obtenir une note comprise entre 7 et 9.

En clair, Innovator n'est pas suffisamment « aggregatum », n'a pas la capacité de multiplication végétative à se diviser en bulbes comme le font les échalotes. Cette variété n'aurait pas dû avoir le droit de s'inscrire au catalogue échalote ni bénéficier de cette appellation d'après le protocole commun. Nous sommes surpris de constater qu'il s'avère défaillant à protéger une variété végétale aussi stratégique que l'échalote au sein de l'Union Européenne.

Nous appelons de votre part à une action forte du GEVES pour faire respecter le protocole de l'OCVV.

En outre, il nous apparaît qu'une réflexion est à mener pour améliorer le système de protection des variétés végétales et disposer d'un cadre clair et équitable au sein du marché commun. Il ressort en effet de cette situation qu'il n'y a aucun filtre au niveau européen entre les inscriptions faites par les Etats au sein de leur catalogue national et le catalogue européen. Nous en appelons à la mise en place d'un organisme neutre et indépendant permettant une conformité du catalogue européen avec le protocole OCVV de l'Union, garante d'une réelle harmonisation des caractéristiques techniques des variétés végétales entre les Etats, de transparence pour le consommateur et d'équité entre les agriculteurs.

En tant qu'organisme technique français, votre appui et vos pistes pour parvenir à cet objectif seraient importants, vous voudrez bien nous préciser les actions coordonnées que nous pourrions engager afin d'établir une distinction claire entre les semences et variété qui relèvent de l'échalote et celles relevant de l'oignon.

Dans un contexte où la demande d'échalotes en Europe augmente, c'est l'avenir d'une culture traditionnelle qui est en jeu. L'empreinte économique de l'échalote n'est pas des moindres, notamment sur le territoire breton. La Bretagne est ainsi la première région de France productrice d'échalotes et le Finistère le premier département producteur.

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. La culture représente :

- 250 producteurs
- entre 35 000 et 45 000 tonnes commercialisées chaque année
- 1200 emplois directs de la plantation au conditionnement : 700 emplois directs pour la plantation et la récolte, 500 emplois directs pour la préparation, l'équeutage, le calibrage et le conditionnement
- une quinzaine de sociétés de négoce et multiplicateurs

Il s'agit à l'évidence d'une filière structurée, ancrée sur le territoire, pourvoyeuse d'emplois non délocalisables. La culture de l'échalote est également important au niveau de la structuration de nos

exploitations bretonnes familiale, l'intégration historique de cette culture dans les rotations des exploitations maraichères permet une diversité qui les consolide.

Défendre l'échalote face à la concurrence à laquelle elle est exposée c'est assurément pérenniser les exploitations familiales, maintenir le potentiel de production de la Ferme France, conserver l'emploi sur le territoire, préserver le revenu des exploitants, agir pour une dynamique encourageant les jeunes à reprendre ou créer des outils de production.

Certains de votre implication, nous vous prions de recevoir, Monsieur le Président, l'expression de nos salutations distinguées.

Cosignataires :

- **Sandrine Le Feur**, *Députée du Finistère*
- **Eric Bothorel**, *Député des Côtes d'Armor*
- **Erwan Balanant**, *Député du Finistère*
- **Nicole Dubré-Chirat**, *Députée du Maine-et-Loire*
- **Didier Le Gac**, *Député du Finistère*
- **Thierry Benoît**, *Député d'Ille-et-Vilaine*
- **Laetitia Saint-Pol**, *Députée du Maine-et-Loire*
- **Pierre Karleskind**, *Député européen*
- **Jean-Michel Jacques**, *Député du Morbihan*
- **Graziella Melchior**, *Députée du Finistère*
- **Jean-Charles Larsonneu**r, *Député du Finistère*
- **Stella Dupont**, *Députée du Maine-et-Loire*
- **Valérie Hayer**, *Députée européenne*

Sandrine Le Feur, Députée du Finistère
31 Place des otages – 29600 Morlaix – 02 98 88 02 35