

Obtenteur: Station fédérale de recherches agronomiques de Changins, Centre des Fougères, 1964 Conthey.
Représentant: (DSP) Delley semences et plantes SA, 1567 Delley

Origine et travaux de sélection

Amélioration de deux populations d'échalotes cuivrées demi-longues, par sélection massale et sanitaire.

Caractères morphologiques

Caïeux: forme demi-longue, légèrement asymétrique, tunique externe fine, de couleur rouge cuivre.

Feuillage: vert clair, au début port érigé, mais rapidement retombant.

Caractères agronomiques

Rendement

Bon à très bon; 2 à 3 kg/m²

Taux de multiplication

6 à 9 pour les petits caïeux plantés et 12 à 15 pour les caïeux moyens.

Poids des caïeux à la récolte

Moyen, environ 20 à 30 g.

Goût

Saveur agréable, très bonne typicité, bien parfumée.

Aptitude à la conservation

Bonne, tient facilement 6 mois en conditions normales de stockage.

Sensibilité aux maladies et ravageurs

La Milrac est:

- tolérante au virus de la bigarrure de l'oignon (Onion yellow dwarf).
- modérément sensible à la pourriture blanche des *Allium* (*sclerotium cepivorum*) et aux pourritures du collet (*Botrytis cinerea* et *allii*).
- sensible à l'anguillule des tiges (*Ditlenchus dipsaci*: s'assurer que les sols en soient exempts à la plantation).

Directives culturales

Plantation

La mise en place de caïeux aura lieu au printemps dès qu'il y a possibilité de travailler le sol. Elle sera effectuée en plates-bandes de 3 à 4 lignes à la densité optimum de 12-14 caïeux au m².

Fumure

L'année de plantation de l'échalote, on n'apportera pas de fumier. La libération de l'azote provoque un trop fort développement du feuillage et nuit à la conservation des caïeux. L'équilibre minéral devrait s'approcher de N: 1, P: 1.5, K: 3.5, Mg: 0.3 et apporter ainsi en unité à l'hectare: 60 kg de N; 90 kg de P₂O₅; 210 kg de K₂O; 20 kg de MgO.

Protection des plantes

Les désherbants (matières actives) utilisés en postémersion: le Difénoxyron et l'loxynil.

Moyens de lutte identiques aux autres liliacées. Consultez le manuel des légumes de l'USL.

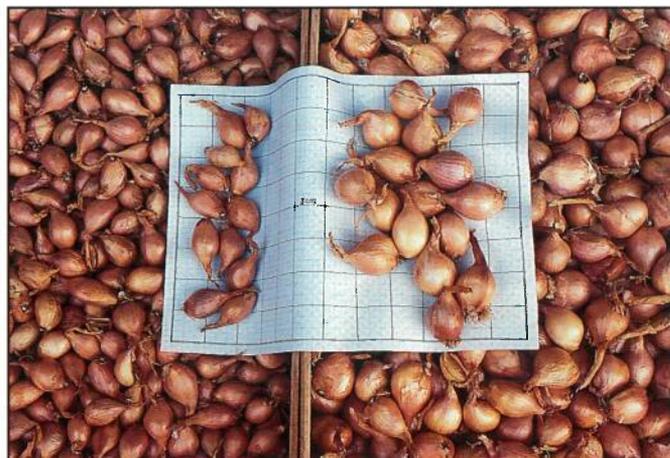
Récolte et stockage

La récolte doit être faite par temps sec et lorsque le feuillage de l'échalote est complètement desséché (août-septembre). Le stockage doit être effectué, avec le feuillage desséché, dans des plateaux ou en vrac sur un plancher bien ventilé. La couche d'échalotes stockées ne devrait pas dépasser l'épaisseur de 10 cm. La température de stockage est de 1-2 °C (ne pas descendre en dessous de -4°C).

Elaboré par la Station fédérale de recherches agronomiques de Changins, Centre des Fougères (A. Grange).



Kupferrote Brutzwiebeln von gutem Kaliber.
Des caïeux rouge cuivre de bon calibre.



Die kleinen Brutzwiebeln (rechts) sind die besten für die Pflanzung.
Les petits caïeux (à droite) sont les meilleurs pour la plantation.



Schalotte «Milrac» (*Allium ascalonicum* L.)

Sorteninhaber: Eidgenössische Landwirtschaftliche Forschungsanstalt Changins, Centre des Fougères, 1964 Conthey.

Sortenvertreter: (DSP) Delley Samen und Pflanzen AG, 1567 Delley

Herkunft und züchterische Bearbeitung

Verbesserung von zwei halblangen kupferroten Schalottenpopulationen durch massen- und gesundheitsfördernde Auslese.

Morphologische Eigenschaften

Brutzwiebel: Halbblange, leicht asymmetrische Form, äussere feine Schale, mit kupferroter Farbe.

Laub: hellgrün, am Anfang aufrechter Wuchs, aber schnell ausladend.

Agronomische Eigenschaften

Ertragswert

Gut bis sehr gut: 2 bis 3 kg/m²

Vermehrungsrate

6 bis 9 Stück für die kleinen gepflanzten Brutzwiebeln und 12 bis 15 für die mittleren Brutzwiebeln.

Gewicht der Brutzwiebel bei Ernte

Mittel, ungefähr 20 bis 30 g.

Geschmack

Angenehme Würze, sehr gute Typisierung, gut parfümiert.

Lagerfähigkeit

Gut, hält sich leicht 6 Monate bei normalen Lagerbedingungen.

Anfälligkeit auf Krankheiten und Schädlinge

Die Milrac ist:

- Tolerant auf den Virus der Gelbstreifigkeit der Zwiebeln (Onion yellow dwarf).
- Mässig anfällig auf die Mehlkrankheit der Zwiebel (*sclerotium cepivorum*) und auf Kragenfäule (*Botrytis cinerea et alli*).
- Anfällig auf Stengelälchen (*Ditlenchus dipsaci*): sich versichern, dass der Boden bei der Pflanzung davon frei ist).

Anbauempfehlungen

Pflanzung

Die Pflanzung der Brutzwiebeln findet im Frühling statt, sobald der Boden bearbeitet werden kann. Die Brutzwiebeln werden in Beeten von 3 bis 4 Linien gepflanzt; optimale Dichte von 12–14 Brutzwiebeln pro m².

Düngung

Im Pflanzjahr keinen Mist anbringen. Stickstoff-Freigabe provoziert eine zu starke Blattentwicklung und schadet der Lagerung. Das mineralische Gleichgewicht sollte möglichst nahe sein bei N: 1, P: 1.5, K: 3.5, Mg: 0.3; damit erbringt man pro Hektare: 60 kg N; 90 kg P₂O₅; 210 kg K₂O; 20 kg MgO.

Pflanzenschutz

Die Herbizide (Aktivsubstanz), die gebraucht werden, sind Difénoxuron und loxynil beim Nachauflauf. Gleiche Bekämpfung wie bei den anderen Liliengewächsen. Beachten Sie das Handbuch Gemüse der SGU.

Ernte und Lagerung

Die Ernte muss bei trockener Witterung erfolgen und wenn das Laub der Schalotte vollständig verdorrt ist. (August-September). Die Lagerung muss mit getrocknetem Laub erfolgen in Plateaux oder lose auf einer gut belüfteten Oberfläche. Die Höhe der gelagerten Schalotten sollte 10 cm nicht überschreiten. Die Lagertemperatur ist bei 1–2° (nicht unter-4°C).

Bearbeitet von der Eidgenössischen Landwirtschaftlichen Forschungsanstalt Changins, Centre des Fougères (A. Grange).

Übers.: B. Castellote, W. Weber, DSP, November 1995



Wuchs der Pflanze
Port de la plante



Ansicht der Kultur
Aspect de la culture