

# L'ail

L'Ail, **Allium sativum**, est une plante vivace de la famille des alliacées, souvent utilisée comme condiment en cuisine et ce, depuis des millénaires.

Les souches sauvages seraient originaires d'Asie centrale (Kazakhstan, Kirgystan, Tadjikistan, Xinjiang) et auraient été diffusées vers le nord de l'Inde et le Caucase puis en Méditerranée. Durant l'Antiquité, tant chez les égyptiens que chez les grecs et les romains, on prêtait à l'ail des vertus fortifiantes.

Ainsi, on apprend dans les textes anciens, qu'en Égypte, les ouvriers employés à la construction des pyramides recevaient quotidiennement une ration d'ail pour avoir la force nécessaire pour accomplir ce travail colossal, et qu'en Grèce, les athlètes participant aux Jeux Olympiques croquaient une gousse avant l'effort. Chez les romains, l'ail qui était un aliment donnant force et résistance aux soldats et aux moissonneurs a été introduit à travers tout l'empire. Au Moyen-Âge, on lui conférait également des vertus protectrices. Dans tout le pourtour méditerranéen, la présence de tresses ou bouquets d'ail dans la maison devait permettre de protéger les foyers. Il semblerait que ce soit Christophe Colomb qui ait introduit l'ail en Amérique. Aujourd'hui, il est cultivé dans le monde entier, sous presque tous les climats sauf polaire.



## COMMENT LE CULTIVER ?

Besoins particuliers, caractéristiques :

L'ail apprécie un sol bien drainé et bien aéré. Si le sol est lourd (argileux), réaliser une culture en buttes. Un excès d'humidité le fait pourrir. Éviter le paillage pour garder le sol sec.

L'ail se contente des reliquats d'engrais (après une autre culture ayant utilisé l'azote). Il ne supporte pas les fumures fraîches (ne pas apporter d'engrais, fumier, compost) mais demande parfois un peu de potasse et de phosphore.

Ne pas le planter après une culture d'ail, échalote, oignon ou poireau qui font partie de la même famille. Il s'associe très bien avec les tomates, carottes, fraisières, betteraves, épinard, oignon et navet. Par contre il faut éviter de le planter à côté de pois, fèves (les légumineuses sont des plantes fixatrices d'azote) ou de choux.

Maladies et ravageurs :

L'ail est sensible aux maladies cryptogamiques. La rouille apparaît en période d'humidité et de chaleur. Les feuilles jaunissent et se tachent de points oranges. Il n'y a pas de traitement efficace.

En prévention, pulvériser ou de la prêle.

Si l'ail pourrit, c'est trop tard, éviter cette place trop humide à l'avenir.

Pour prévenir les attaques de la teigne de l'ail (chenille), de larves de charançons ou de mouches, bien respecter la rotation des cultures.



### Le choix des variétés :

Il existe des variétés d'automne qui donnent un excellent rendement, mais se conservent moyennement bien et des variétés de printemps avec un rendement moyen mais une bonne conservation.

- Ail d'automne : Ail blanc commun, Ail violet de Cadours, Ail Thermidrome
- Ail de printemps : Ail rose de Lautrec (convient mieux aux terres lourdes), Ail rose Flavor.

### Techniques de culture :

L'ail se multiplie à partir de gousses ou caïeux issus d'une tête d'ail. Chaque caïeu redonne une nouvelle tête d'ail. C'est une multiplication végétative qui reproduit les caractères de la plante-mère à l'identique.

- Séparer les caïeux (ou gousses) des bulbes.
- Planter en octobre-novembre (variétés d'automne) ou en février-mars (variétés de printemps) pour les sols plus lourds.
- Mettre le bas du caïeu (partie plate où se trouvent les petites racines) en contact avec la terre. Le sommet pointu de la gousse doit rester hors du sol.
- Prévoir une distance de 10cm entre les plants et de 20-30cm entre les lignes.
- La levée peut prendre 1 mois, surtout lorsqu'il fait froid.

### Suivi des cultures :

L'ail est une plante facile et peu exigeante.

Biner entre les lignes en début de culture afin de retirer les « mauvaises herbes ».

### Récolte :

En été, dès que les feuilles jaunissent. Généralement, au moment où des maladies apparaissent et où l'ail arrête de pousser.

Si les conditions météo le permettent, laisser sécher sur place puis entreposer dans un endroit frais et aéré.

