

L'ail

une diversité inattendue

A première vue on pourrait croire que toutes les têtes d'ail se ressemblent.

En réalité, en y regardant bien, on découvre, entre les variétés d'ail, une grande diversité de qualités, de conditions de culture, de couleurs.

L'ail se cultive partout

On peut cultiver l'ail dans toute la France et pas seulement dans les régions chaudes comme on le croit trop souvent. Il suffit de faire attention à la variété utilisée car toutes ne se plantent pas au même moment. L'ail peut même être cultivé en bac sur un balcon ou une terrasse.

Bien choisir la variété

Le choix se fait en fonction de la période de plantation, de la région et de la durée de conservation souhaitée.



L'ail d'automne : violet ou blanc, cet ail à gros bulbes est capable de germer à partir de la fin novembre. On peut donc le planter d'octobre à mi-décembre. Il est idéal pour récolter tôt et pour consommer en vert, en particulier pour les variétés ultra-précoces. On peut également bien le conserver à condition de le maintenir dans une pièce chaude et sèche, comme la cuisine.

L'ail de printemps : c'est l'ail rose, avec ou sans bâton (hampe florale au centre des feuilles), à plus forte dormance, capable de germer seulement à partir de fin janvier. On le plante donc à cette période. Il n'atteint sa complète maturité qu'à partir de juillet. Dans les régions méridionales on peut planter cet ail en novembre ou décembre : la récolte sera avancée de 8 à 10 jours. L'ail rose se prête particulièrement bien à une longue conservation.

Ses bulbes sont moins volumineux que ceux de l'ail d'automne.

Différentes variétés d'ail sont disponibles en plants certifiés : demandez conseil à votre revendeur qui vous guidera dans votre choix.

ATTENTION

L'ail rose n'est pas toujours facile à reconnaître. Passé janvier, vérifiez auprès de votre revendeur que l'ail que vous achetez est bien de l'ail de printemps.



www.plant-certifie-ail.org

L'ail

la réussite facile avec les plants certifiés

Bien choisir le plant

Ce que l'on appelle à tort « semence d'ail » est en fait un bulbe constitué de plusieurs caïeux (ou gousses) que l'on détache pour les mettre en terre : c'est donc bien un plant.



Les avantages des plants certifiés

- 50 % de récolte en plus,
- les bulbes plus homogènes avec des caïeux plus gros,
- une levée sans surprise,
- des plantes vigoureuses et bien vertes.

Les plants d'ail certifiés

Ils se reconnaissent à la vignette bleue du Service Officiel de Contrôle. Ils sont issus de variétés sélectionnées par les chercheurs français et sont indemnes des maladies qui contaminent les populations d'ail cultivées traditionnellement.

Les producteurs de plants d'ail développent tout un savoir-faire pour produire les plants certifiés disponibles chez les distributeurs spécialistes jardin, en s'appuyant sur des normes de production très sévères. Les producteurs

français se sont imposés, pour les plants certifiés, des normes plus sévères que les normes européennes qui définissent les plants qualité CE.

L'ail de consommation ne doit pas être utilisé comme plant :

- récolté parfois sous d'autres latitudes (Chine, Mexique,...), il risque dans nos régions d'être incapable de former un bulbe. Parfois apprêté pour améliorer sa conservation, il risque aussi de ne pas germer,
- il peut être porteur de diverses maladies (virus, pourritures, nématodes) qui déprécient la récolte, nuisent à sa conservation, mais aussi contaminent durablement le sol et se transmettent aux cultures ultérieures.



www.plant-certifie-ail.org

L'ail

la simplicité du « prêt à planter »

La culture de l'ail est une des plus simples et des plus faciles à réussir avec très peu de travail.

Une culture peu exigeante



Une précaution indispensable : éviter de planter dans un sol qui a porté l'année précédente une plante de la même famille : ail, échalote, oignon, poireau.

L'ail pousse dans tous les sols pourvu qu'ils soient aérés et non sableux. Il se contente des reliquats de fumure des cultures précédentes. Une fumure de fond, pourvue en potasse et en soufre mais non azotée, peut néanmoins être profitable.

L'ail est une culture écologique : si l'on a pris soin de planter des plants certifiés pour éviter les maladies transmises par le plant (virus, pourritures, nématodes) il nécessite rarement des traitements.



Une plantation rapide

Séparez les caïeux (gousses) juste avant la plantation et ne conservez que les plus gros, sains et bien formés. Les petits caïeux du centre de la tête peuvent être utilisés pour la cuisine. Plantez les caïeux à 3 cm de profondeur, pointe en haut, espacés d'environ 10 cm, sur des rangs distants de 30 cm. Dans les terrains qui se ressuient mal, on plante sur des billons d'une dizaine de centimètres de hauteur. On peut aussi planter plus serré pour la production d'aillets dont l'arrachage précoce éclaircira la plantation destinée à une récolte plus tardive.



Un entretien limité

Quelques binages pour éliminer les mauvaises herbes et, si le mois de mai est sec, des arrosages au moment de la formation des bulbes suffiront à obtenir une culture pleine de vigueur.

Types de culture	O	N	D	J	F	M	A	M	J	J	A	S
Ail blanc d'automne												
Ail violet d'automne												
Ail rose à bâton												
Ail rose sans bâton												

■ PLANTATION POSSIBLE ■ PLANTATION IDÉALE ■ RÉCOLTE

www.plant-certifie-ail.org

L'ail

c'est bon, c'est sain et c'est décoratif !

Apprécié depuis la plus haute antiquité, l'ail a toujours été utilisé pour ses vertus aromatiques et nutritives : chez les Grecs et les Romains il était utilisé pour soutenir les forces des moissonneurs et des athlètes.

Réputé pour ses vertus médicinales

Riche en sels minéraux, en vitamines, en oligo-éléments, l'ail contient aussi une essence riche en soufre. Déjà cité, dans les temps anciens, pour ses propriétés antiseptiques, l'ail, ramassé fin juin, fait partie des plantes « de la Saint Jean » auxquelles on accorde tant de vertus.

Utilisé pour parfumer les plats, l'ail stimule l'appétit et favorise la digestion.

Un délicieux condiment

L'ail est avant tout un condiment très apprécié qui parfume et donne à de nombreux plats leur originalité. Des gousses d'ail confites au vinaigre avec des cornichons restent croquantes, perdent leur goût piquant et décorent agréablement le bocal.

On peut aussi récolter toute l'année des feuilles vertes pour agrémenter et parfumer salades et omelettes : il suffit de placer un bulbe entier sur le goulot d'une carafe pleine d'eau que l'on renouvelle régulièrement. Ce bulbe donne des feuilles que l'on peut couper à volonté pour les consommer.

Une présence sympathique

L'ail se conserve très bien dans les pièces les plus chaudes de la maison.

Autrefois il passait pour protéger le foyer familial.

Aujourd'hui, réunis en tresses, ses bulbes constituent toujours une agréable décoration dans les cuisines et salles à manger.

Les plants certifiés qui produisent des bulbes plus gros, bien réguliers et très sains, promettent à tout jardinier autant de satisfactions visuelles que gustatives !

www.plant-certifie-ail.org

L'ail

les multiples façons de se régaler

Une récolte facile à étaler

Les multiples utilisations de l'ail permettent d'étaler la récolte sur plusieurs mois.

Pour une plantation d'automne on peut récolter :

✓ dès avril :

- les aillets (ou jeunes plants) : obtenus en arrachant la plante avant la formation du bulbe, délicieux à la croque au sel ou hachés dans les salades, les fromages blancs...
- les feuilles, coupées comme la ciboulette, pour parfumer salades et omelettes.

✓ **en mai** : récolte en vert au fur et à mesure des besoins de la cuisine. Les plantes bien vertes issues de plants certifiés permettent de consommer aussi bien le bulbe que les feuilles.

✓ **à partir de juin** : récolte à maturité, suivie d'un séchage de quelques jours à l'ombre (le soleil provoque des brûlures et diminue la conservation), avant de faire des bottes ou des tresses.

Bien cultivé, bien conservé

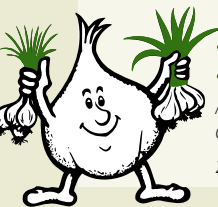
L'ail de consommation acheté dans le commerce peut avoir été réfrigéré : chez vous, il démarrera sa végétation et se videra rapidement. Alors que récolté au jardin par vos soins et produit à partir de plants certifiés, l'ail bénéficie des meilleures conditions de conservation.

De multiples façons de se régaler

✓ **la soup'ail** : pour 4 personnes, 2 l d'eau, 200 g d'ail épluché, 500 g de pommes de terre, 3 tomates, 50 g de carottes râpées. Après cuisson, passer à la moulinette et ajouter du beurre ou de la crème à volonté.

✓ **poulet à l'ail** : après avoir vidé le poulet, bourrez-le de gousses d'ail épluchées, d'olives vertes dénoyautées et faites rôtir.

✓ **côtes de porc à l'ail** : découpez des gousses d'ail en rondelles un peu épaisses et faites les dorer dans la poêle en remuant fréquemment. Servez-les en accompagnement des côtes de porc poêlées ou grillées.



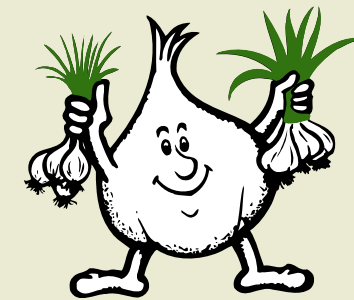
prosemail

Association des producteurs de plants certifiés d'ail et d'échalote

22, avenue des Frères Lumière 69008 LYON - Tél. : 04 72 78 51 10 - Fax : 04 78 01 75 65

www.plant-certifie-ail.org

L'ail



*La saveur
facile
à cultiver*