

L'AIL

L'ail, '*Allium Sativum*', est consommé depuis des millénaires. En France, l'ail fut cultivé à partir du Moyen Âge. Même s'il a toujours reçu des critiques en raison de sa forte odeur, il fut défendu au fil des siècles pour ses bienfaits sur la santé. Stimulant de la circulation sanguine, l'ail est également un bon antibiotique naturel. L'action de l'ail sur le système cardio-vasculaire est aujourd'hui mise en avant par de nombreuses études.

L'ail est d'une culture assez simple ; planté à l'automne, il est récolté au printemps ; planté au printemps, il est récolté en été.

Les différentes variétés d'ail

Avant de cultiver l'ail, vous allez devoir choisir une variété. Sachez qu'il en existe 3 types : l'ail d'automne, blanc ou violet, et l'ail de printemps, rose. L'ail d'automne, à gros bulbe, 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.

-**L'ail blanc** : Messidor, Messidrome, Thermidrome, Therador, Vigor, Supreme, Sabadrome, Corail, Jolimont. La variété Corail est la plus rustique de toutes.

-**L'ail violet** : Germidour, Paradour, Primor, Sprint. La variété Germidour possède une tendance à la verse (les feuilles se plient et se cassent sous l'effet du vent).

-**L'ail rose** : Goulurose, Ibérose, Enderose, Jardirose. L'ail rose a une dormance profonde : il met plus longtemps à se réveiller au printemps. Pour cette raison, il est de récolte tardive.

Notre astuce pour l'ail : achetez des têtes en magasin bio, peu importe la variété, et plantez-les ! Cette méthode revient beaucoup moins cher qu'en jardinerie.

(La plupart des sites conseillent de planter des plants certifiés, bénéficiant de l'étiquette bleue du SOC (Service Officiel de Contrôle). Ces plants sont issus de variétés sélectionnées, plus productives et indemnes de maladies, de virus et de nématodes. Il existe également de l'ail vivace mais les récoltes sont bien moindres.)

Dans quel sol cultiver l'ail ?

L'ail se plaît dans tous les sols pourvu qu'ils soient aérés et drainés. Néanmoins, une stagnation trop importante de l'eau peut entraîner une pourriture des racines, c'est pourquoi, dans ce type de sol, il est conseillé de le planter sur de petites buttes de terre de 5 à 10 cm de hauteur ou de fin février à mars. L'ail apprécie les expositions ensoleillées.

En présence de maladies, la culture de l'ail et des alliacées (oignon, poireau, échalote, ciboule, etc.) ne doit pas revenir sur la même parcelle avant 4 à 5 ans.

L'ail se plaît suite à une culture de légumineuse ou de pommes de terre. Il peut être un bon précédent à une culture de légume feuille (laitue d'hiver, mâche, etc.).

Plantation de l'ail

L'ail est très rustique, il supporte des températures pouvant aller jusqu'à -18°. La levée de dormance arrive à des températures fraîches : en dessous de 7° pendant 1 à 2 semaines en moyenne. Le zéro de végétation est situé à 0°, au-dessous l'ail ne pousse plus.

Passez un coup de griffe si le sol est compact. Si le sol est bien meuble, évitez la griffe qui ferait germer des graines d'adventices.

Choisissez de préférence les caïeux les plus gros situés au pourtour de la tête de l'ail car ce sont les plus productifs. La plantation de l'ail, pointe en haut, se fait en enfonçant les caïeux avec les doigts à 4 ou 5 cm minimum pour éviter qu'ils se déchaussent en poussant. L'espacement optimal sur le rang est d'environ 15 cm selon le calibre du caïeu et la fertilité du sol. La distance entre les rangs est de 20 cm, de 30 cm dans un sol peu fertile. Comptez une bonne semaine pour le voir pointer son nez, mais ne vous inquiétez pas si cela prend plus de temps.

Fertilisation

L'ail est une culture globalement peu exigeante. Pour augmenter son rendement, fertilisez début février avec des produits contenant de l'azote minéral prêts à être consommé. Les apports d'azote tardifs sont contre-productifs : les terres trop riches contribuent au pourrissement des bulbes. Tous les amendements (engrais, compost ou fumier bien décomposé) devront être apportés la saison précédant la plantation d'ail.

Irrigation en cours de culture

L'ail peut être assez exigeant en eau. Il supporte mal le stress hydrique, il faudra donc bien le pailler et arroser régulièrement (si votre sol ne retient pas l'eau) pour éviter cette déconvenue.

Si vous irriguez peu votre jardin, concentrez-vous sur l'essentiel : l'ail a besoin d'eau au moment de la levée, et lors du développement du bulbe : généralement du stade 8 feuilles au stade 12 feuilles. Un arrosage lors de la plantation est également le bienvenu si le sol est sec, mais c'est rarement le cas à cette période. Pour faire simple : si l'année n'est pas spécialement sèche, on arrose à la plantation, et quelques fois en mai ou juin.

Pensez à arroser le matin, pour que les feuilles soient sèches le soir venu.

2 à 3 semaines avant la récolte, n'arrosez plus afin de favoriser sa conservation.

Récolte

Les aillecs (jeunes pousses d'ail) se récoltent de mars à mai. Pour l'ail sec, la récolte doit intervenir lorsqu'environ les deux tiers du feuillage sont secs.

Conservation

Une fois récolté, on fera sécher l'ail de conservation pendant un mois dans un endroit ventilé et à l'abri de l'humidité. Il sera prêt lorsqu'il aura perdu de 20 à 30 % de son poids.

Il faudra conserver les têtes à une température supérieure à 15°, idéalement de 18 à 20°. Privilégiez un environnement sec, et ventilé : la cuisine convient parfaitement si elle n'est pas trop chauffée en hiver. Si c'est le cas, privilégiez le cellier, le garage, ou une pièce non-chauffée.

Pour une longue conservation, maintenez les têtes d'ail à l'abri de la lumière et dans une pièce bien ventilée et fraîche. En botte, en tresse, en filet, ou encore en cagette, l'ail se conserve de différentes manières : de 6 mois pour l'ail blanc à 12 mois pour les variétés d'ail rose.

Multiplication

Les têtes d'ail (bulbes) sont composées de multiples caïeux (gousses). Conservez quelques gousses de la périphérie, plus fertiles, pour les planter à l'automne ; les autres peuvent être consommées.

Les associations possibles avec l'ail

L'ail permet de lutter contre les maladies cryptogamiques des arbres fruitiers.

Au potager, l'ail s'entend bien avec les carottes, betteraves, fraisiers, tomates, ainsi que les pommes de terre, le fenouil et les laitues. En revanche, on évite de le placer à proximité des choux, haricots, fèves et pois.

Une association gain de place qui fonctionne à merveille est celle de l'ail avec la mâche. A la mi-octobre, plantez l'ail à 15 cm en tous sens, et la même chose pour la mâche. Vous aurez ainsi environ un plant tous les 7,5 cm en quinconce. Cela permet d'avoir deux récoltes au lieu d'une sur la même planche de culture. La mâche occupe le sol durant l'hiver, et dès qu'elle est finie de récolter, vous pouvez soit attendre un peu et récolter tout l'ail en aillet et en bulbe frais, puis installer des légumes d'hiver qui se sèment tôt comme le panais (ou des légumes d'été), ou simplement rajouter un petit paillage et attendre la récolte de l'ail à un stade plus avancé. Vous pourrez alors semer des légumes type radis d'hiver, chou chinois, etc., après la récolte.

Cette fiche reprend des informations de multiples sites Internet.

////////////////////////////////////