

Ail ordinaire (*Allium sativum*)
Alliacées Vivace par le bulbe

Présentation : Plante aromatique, herbacée très facile à cultiver atteignant 40 à 60 cm, vivace par un bulbe de manière végétative. Ses fleurs blanches ou rosées, peu nombreuses, fleurissent rarement sous notre climat. Donne des gousses roses, blanches ou violacées.

Elle a une odeur forte et un goût âcre. Cette odeur pénétrante et désagréable est due à la présence d'une molécule qui ne préexiste pas dans la plante, mais qui se forme lors de la coupure ou du broyage du bulbe.

Un peu d'histoire: L'ail est une plante consommée depuis des millénaires. Pour certains, il aurait été cultivé par les Sumériens, sur les bords de la méditerranée, il y a près de 5 000 ans. Pour d'autres, il serait issu des plaines à l'est de la mer Caspienne d'où il aurait atteint l'Asie.

Origine : Asie centrale.

Noms vernaculaires: Thériaque des pauvres ou Thériaque des paysans.

Description : Elle est composée d'une tige creuse et assez grande, de nombreuses feuilles engainant le bas de cette tige, de fleurs blanches ou rosées groupées en ombelles, et d'un bulbe (ou tête). Ce dernier est lui-même constitué de 10 à 16 bulbilles arquées appelées caïeux (ou "gousses" d'ail), blancs ou rosés, réunis entre eux et entourés d'une membrane blanche.

Multiplication : On plante traditionnellement l'ail blanc et violet à l'automne et l'ail rose au tout début du printemps. On le cultive par division de son bulbe. Choisissez les caïeux se trouvant sur l'extérieur plutôt que ceux de l'intérieur car ils sont plus charnus et plus rustiques. Plantez les caïeux en octobre-novembre en sols légers, en février-mars en terre plus lourde. Ils se plantent à environ 3 cm de profondeur, à 10 cm les uns des autres sur des buttes de 12 à 15 cm de hauteur espacées de 25 à 30 cm.



Sol et exposition : L'ail aime un sol profond, perméable, léger, ameubli, un climat tempéré et une exposition ensoleillée.

Attention l'ail n'aime pas les terrains trop humides.

Incidence de la lune : Lune descendante.

Entretien : L'ail est peu exigeant et ne réclame quasiment aucun soin durant toute la culture. Mais quelques gestes vous permettront d'avoir une meilleure récolte. Lorsque les jeunes plantes sortent de terre, nettoyez régulièrement autour afin de supprimer les mauvaises herbes et permettre à l'eau de s'écouler en cassant la terre dure. Arrosez en été lorsqu'il fait chaud ou en cas de sécheresse. L'ail déteste l'excès d'eau, donc ne noyez jamais les bulbes. Binez et arrachez les mauvaises herbes au fur et à mesure. Au mois de juin, on peut nouer les tiges.

Fertilisation : 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.

Rotation des cultures : Pas avant 4 ans.

Levée : La levée se produit environ 1 mois après la plantation.

Les bons mariages : Les fraisiers, les betteraves, la camomille, la carotte, le céleri, les pommes de terre, le fenouil, les laitues, les tomates s'entendent bien avec l'ail. En revanche, il faut prendre soin d'éloigner toutes les autres alliées ainsi que les fabacées (haricot, fève, pois, etc.) les asperges et les choux.

Quantité : 25 à 30 bulbes

Durée de culture : 10 mois maximum

Variétés : Ail blanc, Ail violet (tous les deux rustiques). L'ail rose se plante en fin d'hiver pour les régions au climat doux et au début du printemps ailleurs. C'est une variété dite précoce, qui se récolte au printemps.

Rusticité : Pour l'ail blanc ou violet jusqu'à - 15°.

Astuces : Démarrer une tresse d'ail :

Coupez les radicelles sèches. Attachez trois têtes d'ail avec un lien plastique armé. Posez au centre une quatrième tête...Tressez en rabattant une tige extérieure dessus, puis tressez celle de l'opposé. Placez une nouvelle tête au centre.

Recommencez l'opération, à chaque fois que vous ajoutez une tête. A la fin tressez les tiges ensemble. Liez avec un fil de fer.

Récolte : Afin que vos têtes d'ail grossissent encore un peu et arrivent à maturité au moment de la récolte, (juillet-août), pensez à nouer les tiges de vos plants dès que le feuillage commence à jaunir. Le développement "aérien" de la plante cessera et toute la sève sera utilisée pour le développement de la tête d'ail. Lorsque les feuilles se dessèchent, il est temps de les arracher à l'aide d'une fourche-bêche et de les laisser sécher au soleil pendant un à deux jours. Placez-les ensuite à l'ombre et au sec, où vous pourrez attendre quelques jours, avant de les tresser ou de les ranger dans des cagettes.

A noter aussi qu'il est possible de récolter l'ail en vert dès le printemps (en général courant mai) et de consommer ainsi aussi bien les bulbes que les feuilles.

Rendement moyen : 7 à 10 kg pour 10 m².

Conservation : Les caïeux bien secs se conservent à une température modérée dans un local frais, sec ventilé et obscur, pendant 6 à 7 mois.

Si la température augmente, l'ail a tendance à germer.

Ail rose, de meilleure conservation.

Utilisation : Les têtes d'ail frais, cueillies avant la pleine maturité, sont gorgées d'eau. Croquantes et délicates, les gousses se marient avec les autres légumes de printemps comme l'asperge ou les pommes de terre

nouvelles L'ail se prête à de nombreuses préparations et s'apprécie . Haché au presse-ail ou en lamelles, poêlé à feu vif jusqu'à ce qu'il prenne une légère coloration . En chemise (on conserve alors la tunique) au four, l'ail devient fondant et son goût plus doux ; Juste frotté sur du pain ou dans le fond d'un plat, pour un parfum léger.

L'ail relève à merveille : Les poêlées de légumes (tomates, aubergines, courgettes), les pâtes, la salade, les vinaigrettes et les sauces, les soupes, etc.

Goût : Âcre

Maladies, ravageurs et traitement :

Pourriture blanche Feutrages blancs à la surface du bulbe, avec présence de petits corps noirs : les sclérotés. Longue rotation de culture. Arrachez les plants malades et les brûler.

Botrytis Pourriture d'aspect mou, brune, du bulbe. Pas d'apport de matières organiques fraîches à la préparation du sol (fumier par exemple).

Pourriture verte de l'ail. Pourriture verte en végétation mais surtout au cours de la conservation. Laissez ressuyer au sol les bulbes après l'arrachage pour n'entreposer que des bulbes secs. En cours de culture arrachez les plantes malades et les brûler.

Fusariose Dépérissement de l'ail à partir des feuilles de la base. Présence de pourriture avec mycélium blanc au départ des racines à la base du bulbe. Longue rotation des cultures et plantation en sol bien drainé.

Mildiou de l'ail. Taches translucides vert pâle sur les feuilles devenant marron. Traitez préventivement avec une décoction de prêle. Traitez avec de la bouillie

bordelaise dès l'apparition des premiers symptômes.

Rouille de l'ail. Pustules orange sur les feuilles. Traitez préventivement avec une décoction de prêle. Traitez avec de la bouillie bordelaise dès l'apparition des premiers symptômes.

Mouche de l'oignon. Jaunissement des jeunes plants qui peuvent même disparaître. Au cours de la culture, décomposition du bulbe avec flétrissement du feuillage. Présence d'asticots blancs. Éliminez les plantes atteintes, et retournez la terre en hiver pour exposer les insectes en dormance au froid et aux oiseaux. Pose de filets anti-insectes au moment des vols.

Propriétés : Il est reconnu pour ses vertus antiseptiques, antibactériennes, stimulantes tonifiantes et même aphrodisiaques, rien que ça...! Il permet de lutter contre l'hypertension ou encore les rhumatismes. Riche en : Vitamine C, magnésium, phosphore, zinc, potassium, soufre.

Conseils écologiques : La décoction d'ail s'utilise principalement au potager et au verger (mais aussi sur certaines fleurs comme les rosiers) pour lutter : Préventivement contre la fonte des semis. Curativement contre les pucerons, les acariens, les chenilles et les maladies telles que cloque du pêcher et de la vigne, mildiou, rouille, oïdium, moniliose, pourriture grise des fraisiers.

Sources

Terre vivante - René Vigan

Rustica - Internet

Tous les légumes V.Renaud