L'ail 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 frais dans les salades, les fromages blancs...

• les feuilles, coupées comme la ciboulette, pour parfumer salades ou 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. Cependant, il est gorgé d'eau et se conserve moins longtemps.

A partir de juin

• récolte à maturité, suivie d'un séchage dès que les feuilles commencent à jaunir, dans un lieu ventilé, de quelques jours à l'ombre (le soleil peut brûler), avant de faire des bottes ou tresses.

Bien cultivé, bien conservé

Une fois récolté et séché, l'ail se conserve bien dans une pièce chaude et aérée à 20°C (éviter le placard sous l'évier !).
Il pourra rester ainsi jusqu'à l'hiver. Naturellement, à la fin de l'automne, l'ail va commencer à germer.
Riche en soufre le germe peut être difficile à digérer pour certaines personnes, dans ce cas il vaut mieux le retirer. Mais si ce n'est pas le cas, sachez que le germe est tout à fait comestible et très bon pour la santé.

L'ail c'est bon et c'est sain

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 molécule riche en soufre appelée l'allicine. Ses propriétés antiseptiques et cardio-vasculaires en font un alicament connu depuis l'antiquité.

En effet, il contient une multitude de composants qui influent sur le bon fonctionnement de notre organisme. Il ne se substitue pas à une alimentation équilibrée, mais il y contribue.

Un délicieux condiment

Incontournable dans la cuisine, l'ail est utilisé pour parfumer de nombreux plats. Utilisez les bulbes ou les feuilles, crues ou cuites, ils s'adaptent à toutes les cuisines.

Réf. D1518 AZUR MULTIMEDIA 04 92 79 50 05

L'ail

La saveur facile à cultiver

semae
Toutes les semences pour demain
44, rue du Louvre 75001 PARIS

PROSEMAIL : Association des établissements producteurs de plants certifiés d'ail et d'échalote
22 avenue des frères Lumière 69008 LYON
Tél : 04 72 78 51 10
https://ail-echalote-certifie.org

L'ail une diversité inattendue

A première vue, on pourrait croire que toutes les têtes d'ail ou bulbes 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 et de goûts.

L'ail se cultive partout

On peut cultiver l'ail dans toute la France et pas seulement dans les régions chaudes (l'ail gèle à -7°C) 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, de la durée de conservation souhaitée et du goût adapté à sa cuisine.

L'ail d'automne : ail à gros bulbe capable de germer **d'octobre à novembre** pour une récolte en juin. Il peut se consommer en vert ou se conserver jusqu'à plusieurs mois dans une pièce chaude et sèche.

Il existe deux types d'ail d'automne :

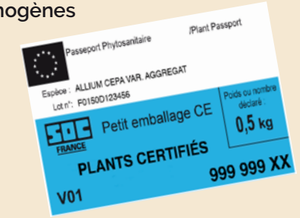
- **l'ail violet ❶** : son goût très prononcé est idéal pour une cuisine méditerranéenne ou avec des viandes de gibiers.
- **l'ail blanc ❷**: son goût, moins fort que le violet, et plus sucré lui permet de s'adapter à tout type de cuisine.

L'ail de printemps : l'ail rose ❸, avec ou sans hampe florale (appelée bâton), a une plus forte dormance c'est-à-dire qu'il germe plus tard que l'ail d'automne. Il peut donc être planté **d'octobre à mars** selon les régions. Dans les régions méridionales il peut être planté en **novembre ou décembre :** la récolte sera avancée de 8 à 10 jours. Une fois récolté et bien sec, l'ail rose se prête particulièrement bien à une longue conservation. Son goût léger et frais s'adapte à tout type de cuisine et il peut même être consommé cru, en salade par exemple.

L'ail la réussite facile avec les plants certifiés

Prosemail — Qualité certifiée — Ail & Échalote

- 85% de levée garantie
- Des plantes bien vertes et vigoureuses, car garanties sans virus
- Des bulbes homogènes avec de gros caïeux



Bien choisir les plants

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

Une plantation rapide

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 sanitaires de production très sévères.

Attention les différents types d'ail ne sont pas toujours facile à reconnaître. Vérifiez auprès de votre vendeur que l'ail que vous achetez correspond bien au type d'ail voulu.

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

Les plants d'ail sont produits spécifiquement pour garantir une bonne culture. Ils sont strictement surveillés pour éviter toute contamination de maladies (virus, pourriture, nématodes…) qui ont un impact direct sur le rendement.

L'ail destiné à la consommation n'est pas soumis à la même réglementation sanitaire. Une partie de l'ail en vente en grande surface n'est pas d'origine française. Il s'agit donc de variétés non adaptées à notre climat. De plus, certains bulbes destinés à la consommation peuvent recevoir des traitements antigerminatifs pour prolonger leur conservation. Ils ne pourront donc pas germer dans votre jardin.

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

La règle d'or : ne pas planter d'alliacées - ail, oignon, échalote, poireau - deux années de suite au même endroit. L'ail n'est pas exigeant pour son type de sol, mais il préfère un sol aéré et un peu argileux. Évitez les sols sableux. Les reliquats des cultures précédentes suffisent généralement. Ajouter une fumure de fond pourvue en potasse et en soufre, mais non azotée, peut néanmoins être profitable. Séparez les caïeux ou gousses et réservez les plus gros pour la plantation. Plantez-les à 3 cm de profondeur, pointe en haut, espacés tous les 10 cm sur le rang et 30 cm entre les rangs. Vous pouvez légèrement « butter » le rang sur une dizaine de centimètres dans le cas d'un sol qui ressuie mal. Ne plantez pas trop serré si vous voulez avoir de gros bulbes. À l'inverse, vous pouvez planter serré, puis arracher les aillets au printemps, pour les consommer frais et éclaircir par la même occasion votre rang. Pour éviter le pourrissement de vos semences, il est conseillé de planter rapidement après avoir dégoussé.

Une culture écologique et un entretien limité

L'utilisation de plants certifiés évite bon nombre de maladies comme les virus, les nématodes et les pourritures. L'ail nécessite donc peu de traitement. La seule maladie qui peut survenir en cours de culture est la rouille, surtout par temps humide. Ce champignon foliaire, transmis par l'air, fait des taches de couleur rouille sur les feuilles et empêche ainsi la photosynthèse. Respectez bien la distance de 10 cm entre chaque pied. Aux premières taches, retirez les endroits abîmés pour éviter l'installation de la maladie, sinon vous ne pourrez plus y remédier. Effectuez quelques binages pour éliminer les mauvaises herbes. Si les mois d'avril et mai sont secs, un arrosage sera nécessaire. En effet c'est la période où les bulbes grossissent. Sensible aux attaques de mouches, l'ail peut se cultiver sous un filet anti-insectes.