

FICHE TECHNIQUE	
NOM SCIENTIFIQUE	Allium sativum
NOM COMMUN	L'ail.
FAMILLE	Alliacée.
GROUPE	Bulbeuses.



1. Classification
<p><u>Espèces apparentées</u> : On peut confondre le poireau, l'ail et l'oignon :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Feuilles plates : poireau ou ail : odeur caractéristique pour chacune des plantes. • Feuilles creuses : Oignon (ou échalote → voir culture de l'oignon. <p>Variétés : voir catalogues.</p>
2. Description
<p><u>Caractères botaniques</u> : Plante vivace qui ne fleurit pratiquement jamais. On la multiplie par caïeux.</p>
3. Exigences
<p><u>Climat</u> : Il donne de meilleurs résultats sous climat doux et humide de la Bretagne ou du midi de la France. Il est conseillé en Belgique de choisir des terrains ensoleillés exposés au sud (il est d'ailleurs peu cultivé.</p> <p><u>Sols</u> : Il lui faut une terre légère, fertile, bien drainée. En sols humides, les plantes pourrissent. Les fumures organiques récentes ne conviennent pas. Il lui faut surtout du phosphore et de la potasse. L'azote en excès le fait pousser en feuilles, les bulbes sont petits et ils se conservent mal.</p>
4. Multiplication
<p><u>2 périodes de plantation</u> : - En octobre-novembre dans des terrains légers, secs et bien exposés. - De fin février à avril pour les autres terrains.</p> <p>On plante en planches de quatre lignes distantes de 40 cm sur lesquelles on plante les caïeux tous les 15 cm. Profondeur de plantation : 2-3 cm. Au plus le sol est lourd, au moins on plante profondément pour éviter les pourritures. Les caïeux sont séparés avant de les planter.</p>
5. Soins culturaux
<p><u>Désherbage chimique</u> : voir cours de phyto.</p> <p><u>Récolte</u> : En juillet, après jaunissement des tiges. On les laisse ressuyer sur le terrain avant de les rentrer quand c'est possible.</p>
6. Maladies – Parasites
<p><u>Pourriture</u> : les plantes jaunissent puis flétrissent → désinfecter les caïeux avant de planter au bénomyl.</p> <p><u>Rouille de l'ail</u> : pustules jaunes ou marron sur les feuilles → Pulvériser au manèbe.</p> <p><u>Mouche de l'oignon</u> : les larves rongent les bulbes avec apparition de pourriture → Pulvériser au diméthoate.</p>
7. Utilisations
<p>Comme condiment dans de nombreuses préparations chaudes ou froides.</p>
8. Divers
<p><u>Conservation</u> : Dans des hangars ou greniers aérés.</p> <p><u>Commercialisation</u> : on le vend sous forme de tresse, ou par 2-3 dans des filets.</p>