

L'ail

L'ail craint l'excès d'humidité et les terres riches en humus.

Par JL REUILLON 12-Feb-23



Le nom botanique de l'ail est *Allium Sativum*, il est de la famille des Amaryllidacées (précédemment liliacées puis aliacées) comme l'oignon ou le poireau. Origine Asie Centrale avec une branche secondaire en Méditerranée et dans le Caucase et une autre vers l'Afghanistan et l'Inde.

conditions de culture

Aquarelle de Jean-Luc REUILLON

Conditions favorables	Sols légers et bien drainés.
Conditions défavorables	L'humidité et les terres riches en humus.

Plantation et entretien

On plante les caïeux en automne ou au printemps à 15 cm d'espacement sur la ligne et 30cm entre les rangs.

Associations favorables	Fraisiers, tomates, arbres fruitiers (répulsif des insectes).
Associations défavorables	Toutes les légumineuses dont il inhibe les bactéries fixatrices d'azote, chou, pomme de terre.

Besoins en eau.

L'ail a un enracinement superficiel, mais peu de besoins en eau (280mm environ pour l'ensemble de son cycle). Arroser uniquement lors de printemps secs.

Démarrage	Développement et production	Risques
Arroser à la plantation, s'il fait sec, puis un peu jusqu'à formation du bulbe.	Arrosage déconseillé.	<p>d'un manque d'eau Difficulté de levée, petits caieux.</p> <hr/> <p>d'un excès d'eau Mauvaise conservation, pourriture.</p>

Bioagresseurs

	Symptômes	Prévention <i>traitement*</i>
Champignons	<p>-Mildiou: Taches allongées de couleurs blanches ou jaunes sur les feuilles (souvent entre juin et août).</p> <p>-Scéroltiniose: Appelée également « pourriture blanche », ce champignon se retrouve principalement sur les feuilles. Elles sont recouvertes à leur base par un feutrage blanc (masse cotonneuse) dans lequel on aperçoit des particules noires.</p> <p>-Botrytis: Les attaques se caractérisent par la présence d'un feutrage gris sur les parties atteintes. Sur les feuilles, des taches brunes se développent. Une pourriture visqueuse se développe.</p>	<p>Eviter les excès de matière organique. Rotation des cultures d'au moins 5 ans. Arroser le matin. Arracher et détruire les plants trop atteints et couper les parties malades des plants peu atteints.</p> <p>- Effectuer des pulvérisations avec une décoction de prêle au printemps et à l'automne.</p>

**A n'utiliser qu'en dernier recours.*

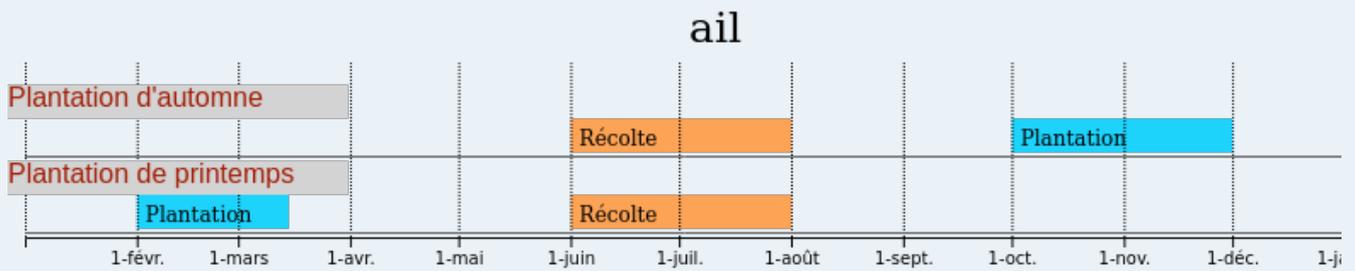
Rotation

Ne pas revenir durant 5 ans de suite sur une parcelle avec une culture d'ail, ou de légumes de la même famille.

Variétés

- **Variétés à planter au printemps:** ce sont les aulx roses qui ont un rendement moyen mais une excellente conservation. Ces variétés peuvent aussi être plantées à l'automne.
- **Les variétés d'automne :** blanches, ont un rendement double de celui de l'ail rose, mais sont de conservation moyenne.

Calendrier de culture



Récolte et conservation

Arracher les aulx par temps sec quand le feuillage est à moitié desséché. L'entreposer, ou mieux le pendre, dans un endroit sec.

Utilisation phytosanitaire.

Sous forme d'extraits, l'ail a des propriétés insecticides, nématicides et antibiotiques: effet antiappétant contre divers insectes (piéride du chou, psylle du poirier ou puceron vert du pêcher), répulsif des pucerons et acariens, prévention des maladies cryptogamiques du fraisier (pourriture grise), des arbres fruitiers comme la cloque du pêcher ou l'oïdium.

Sources

- Le petit guide du jardinage biologique (Jean-Paul Thorez- 1996)
- Plantes compagnes au potager bio (Sandra Lefrançois et Jean-Paul Thorez- 2018)
- J'économise l'eau au potager! Quand et comment arroser. (Blaise LECLERC 2017)
- [Histoires de légumes de Michel Pitrat et Claude Foury- 2003](#)
- [Wikipedia Plantes potagères](#)
- Expérience personnelle (Merci de faire part de votre expérience concernant cette fiche dans les commentaires, depuis votre compte Jardinotes)