

MANUEL DE CULTURE AIL



RÉDIGÉ PAR L'ÉQUIPE DES
INGÉNIEURS DE IFATI



N° AGREMENT : 086/MINEFOP/SG/DFOP/SDGSF/SACD
INSTITUT DE FORMATION EN AGRICULTURE ET TECHNOLOGIES INNOVANTES
672 03 53 64 -659 40 89 98- TRAININGCENTER@IFATI.NET SITUÉ À DOUALA - NDOGBONG À
100M DERRIÈRE ANCIEN DÉPOT GUINNESS
Site web : www.ifati.net

TECHNOLOGIE DE PRODUCTION DE L'AIL	3
GENERALITES	3
I. EXIGENCES CULTURALES	3
II. CONDUITE DE LA CULTURE	4
II.1. PLANTATION	4
II.2. Fertilisation	4
II.3. Binage	5
III. RECOLTE ET RENDEMENTS	5

TECHNOLOGIE DE PRODUCTION DE L'AIL

(Allium sativum)

GENERALITES

C'est une plante vivace de la famille des Liliacées - Légume bulbeux. 10 têtes d'ail pèsent en moyenne un demi-kilo (500 gr). Chacune se compose d'une dizaine de caïeux bons à planter. Il faut prévoir une cinquantaine de caïeux, soit 5 têtes d'ail, afin de planter un mètre carré (1 m²). Le **cycle** de la culture d'ail est d'environ 5 mois. La durée varie en fonction de la date de plantation et des conditions climatiques.

Pour cultiver de l'ail, il faut se procurer des plants (têtes) destinés spécifiquement à la plantation. Ils doivent être **certifiés et indemnes** de toutes maladies susceptibles de contaminer le sol ou tout simplement détruire la culture. Il existe plusieurs variétés d'ail: saveur douce ou puissante; bulbes minuscules ou énormes; gousses blanches; roses ou violettes

I. EXIGENCES CULTURALES

Températures

Du fait de son mode de multiplication exclusivement par caïeux (gousses qui, accolées les unes aux autres, composent le bulbe ou tête d'ail), les exigences climatiques de l'ail s'étendent à la période de conservation. Au repos il peut supporter des températures très basses (-15°C). La dormance est levée par des températures fraîches (7°C durant 8 à 16 semaines). L'ail a en effet besoin d'un temps froid pour une bonne croissance.

Préparation du sol:

Idéalement, l'ail préfère un sol argilo-siliceux ou argilo-calcaires, qui n'a pas reçu récemment d'engrais, avec une texture améliorée par une précédente culture.

L'ail préfère des sols au pH compris entre 4,5 et 8,5.

Germination

Elle est provoquée par des températures assez faibles (17 à 18°C). La tubérisation est induite par des jours longs et des températures avoisinantes 20°C.

II. CONDUITE DE LA CULTURE

- Choisir et éplucher une tête d'ail dodue. Séparer les gousses et garder les plus charnues.
- Avec un plantoir, on creuse dans le terreau du pot des trous de 2 à 3 cm de profondeur espacés d'une dizaine de centimètres.
- Chaque trou doit contenir une seule gousse avec l'extrémité aplatie vers le bas. Remettre le terreau sur la gousse en laissant la pointe de celle-ci dépassée un peu.

II.1. PLANTATION

Divisez l'ail en caïeux individuels juste avant la plantation. Plantez ensuite la gousse, la pointe en l'air, à peu près à 5 cm de profondeur, en les espaçant d'environ 20 cm de chaque côté (environ 200 000 bulbes à l'hectare). Si le sol est argileux et lourd, plantez les caïeux peu profondément.

Association de l'ail avec d'autres cultures:

Association favorable: tomate, carotte, betterave, laitue.

Association défavorable: haricot, pois.

II.2. Fertilisation

L'ail ne doit jamais être planté dans une parcelle ayant reçue une fumure organique récente. Le dernier apport de fumier ou compost doit dater d'au moins une année. Il faut par conséquent prévoir cette situation et profiter de la préparation du sol précédent la plantation afin d'enfourir jusqu'à 10 gr/m² d'un engrais de fond composé essentiellement d'acide phosphorique et de potasse.

II.3. Binage

Cette technique consiste à briser la couche superficielle et ramener la terre sur le rang tout en veillant à dégager légèrement la base des plantes, surtout en années humides.

En sol sableux et desséchant facilement, n'oubliez pas d'**arroser raisonnablement** pendant les grosses **chaleurs** si vous constatez que le sol est sec. Une humidité excessive et durable peut, par contre, provoquer la pourriture des bulbes d'où l'intérêt de planter l'ail dans une terre de jardin bien drainées.

III. RECOLTE ET RENDEMENTS

L'ail est considéré comme mûr lorsque le tiers supérieur des feuilles est jaune ou sec.

Récoltez les bulbes lorsque les feuilles commencent à tomber.

L'ail est arraché ou plutôt déraciner tôt le matin avec beaucoup de précautions. Il est ensuite mis à ressuyer sur le sol pendant 2 à 8 jours, en couvrant les bulbes par les fanes. Enfin, une fois secs, les bulbes sont tresser en bouquet ou mis en bottes de 500 à 600 gr avec un lien de fil.

Afin d'augmenter la taille des bulbes, taillez les tiges florales, appelées hampes. Rappelons également que ces hampes florales sont comestibles et peuvent être délicieusement cuisinées en pestos, soupes et divers plats sautés. Le **rendement** d'une culture d'ail réussie se situe autour de 2 kg/m². Afin de le conserver dans les meilleures conditions, l'ail doit être obligatoirement séché soit au champ, pendant quelques jours, soit dans son lieu de stockage. Laisser les bulbes, suspendus ou sur des claies, sécher dans un milieu ouvert, frais et sec. Une fois secs et correctement entreposé, l'ail peut se conserver jusqu'à 1 an. Signalons que durant le 1^{er} mois de conservation, l'ail perd de 30 à 40% de son poids initial.