

• Présentation .....	1
• Quand planter ? .....	1
• L'ail .....	1
• L'oignon .....	3
• L'échalote .....	4

L'ail, l'oignon et l'échalote appartiennent à la famille des alliées. Leurs propriétés et leurs saveurs les ont rendus incontournables en cuisine et pour le bien être. Comment procéder pour avoir une belle récolte, quand planter ou semer, quel entretien apporter ?

Notre fiche conseil vous donnera l'ensemble des réponses pour vos besoins.

## Présentation

### 2 périodes selon les espèces et variétés (automne / printemps)

- **Plantation** : Septembre - Novembre / Janvier - Avril
- **Récolte** : Mai - Juillet / Juin - Août
- **Exposition** : Soleil
- **Sol** : Léger et drainant
- **Remarque** : Pas de fumure récente

Si les alliées aiment les terres bien riches, il faut, en revanche, éviter les fumures fraîches qui les font pourrir, lors de la conservation. Ils redoutent également l'excès d'eau.

Semis, plantation: Planter les bulbes d'oignon, les caïeux d'échalote ou les gousses d'ail le germe vers le haut, enterrés d'environ 5 cm en sol sableux, à peine recouverts en sol lourd où sur de petites buttes pour faciliter l'écoulement de l'eau. Les espacer de 10 cm sur le rang et de 25 cm entre les rangs.

## Quand planter ?

- planter les caïeux d'ail en février-mars pour l'ail rose et en octobre-novembre pour l'ail blanc
- planter l'échalote grise en automne, en place ou en butte.
- planter ail, oignon et échalote de printemps en mars. Prendre soin que la terre soit ressuyée, ces légumes redoutent les excès d'eau.

Si janvier est le bon moment pour commencer à installer vos Alliées, il faut tenir compte des conditions climatiques ainsi que de l'état de votre sol.

## L'ail

Les Alliées "ouvrent le bal". Certaines variétés sont plus adaptées aux plantations de printemps que d'automne, tandis que d'autres se satisferont indifféremment de ces deux périodes.

La seule difficulté avec ce type de plantation, en saison intermédiaire, est de choisir le bon moment pour les installer. Le sol doit être bien ressuyé, et surtout, ne doit pas avoir reçu de fumure ou d'amendement il y a peu. Ce qui ne signifie pas pour autant que la plantation doit être faite en terrain pauvre. Outre une terre récemment enrichie, les Alliées redoutent les excès d'eau fréquents à cette époque. Plantez alors sur des petites buttes, même d'une dizaine de centimètres de hauteur.





Achetez vos semences le plus tard possible (dans l'idéal, juste avant de planter), en vérifiant bien la fermeté des bulbes. Si une petite pousse verte est acceptable, ils ne doivent ni être creux, ni avoir de longs germes.

Les variétés d'ail de printemps se caractérisent par une excellente conservation. Mais elles donnent incontestablement des rendements moindres que celles plantées à l'automne. Vous pourrez installer des variétés d'ail rose, telles que Fructidor, Printanor ou le célèbre 'Rose de Lautrec'. Vous sélectionnez les caïeux du pourtour, ceux du centre étant improductifs. Placez-les tous les 15 cm, en rangs distants de 30 cm. Vous veillerez à ne pas trop enterrer vos caïeux, la pointe doit toujours affleurer.

### L'ail se présente en deux variétés :

L'ail blanc et l'ail violet plantés à l'automne et l'ail rose planté au printemps. C'est un légume très facile à cultiver qui aime le soleil et les sols légers qui ne retiennent pas l'eau. Ses bulbes se conservent très bien : l'ail blanc jusqu'en décembre, le rose beaucoup plus. Il sert pour agrémenter les plats de la cuisine méditerranéenne. On lui reconnaît des vertus médicinales, il combat entre autres l'hypertension.

### Préparer le terrain :

Préparez le terrain en réalisant un labour profond d'une vingtaine de centimètres. Éliminez les cailloux et les racines des mauvaises herbes. L'ail préférant les sols bien drainés, incorporez un peu de sable si votre terre est lourde et argileuse.

### L'ail rose du Tarn

Apprécié en chemise, cru ou cuit comme élément de base d'une soupe ou d'une tarte, « le rose, très riche en sucre, parfume sans être agressif, et en plus, il se conserve très bien ».

Sa teinte rosée qui apparaît après « trois semaines de séchage, lorsqu'on retire les peaux », et son goût, particulièrement doux, font sa particularité.

### L'ail blanc

Plus rustique que l'ail rose, l'ail blanc se plante en fin d'automne et reste dans le sol tout l'hiver, avant de se développer au printemps suivant. Pour obtenir de belles têtes, réservez-lui une terre perméable.

Lors de la préparation du sol, évitez les apports d'engrais organiques, car cela risque de faire pourrir les caïeux. Mais si votre terrain semble épuisé par une culture précédente, un épandage de fertilisant phospho-potassique peut se révéler utile.

### Choisir les gousses :

Choisissez de belles têtes d'ail blanc, saines, bien fermes et dépourvues de toute trace de pourriture. Eclatez-les pour séparer tous les caïeux ou gousses. Sélectionnez ceux situés sur le pourtour de la tête. Ils résistent mieux au gel et sont bien formés.

### Bon à savoir :

Un apport de soufre en poudre, quelques semaines après la plantation, favorise la croissance de l'ail.





## L'oignon

Les oignons destinés à une longue conservation du type 'Jaune paille des vertus', 'Rouge de Brunswick' ou 'Sturon' sont plantés tôt pour un développement racinaire optimal. Les bulbillles sont installées tous les 15 cm, en rangs distants de 25 à 30 cm. Si le sol n'est pas prêt à être travaillé, la plantation peut s'étaler jusqu'en mars.

### Quand semer ?

Selon les régions et la température extérieure, les oignons blancs ou de couleur se sèment de janvier jusqu'en avril. Il est préférable de semer directement en place, quitte à couvrir le sol d'une voile de protection.

Il est préférable de semer les oignons blancs en automne. Mais le semis de printemps permet d'obtenir des petits oignons à confire au vinaigre. Sinon, utiliser des variétés hâtives, à récolter en mai-juin.

### Labourer le sol

S'il ne gèle pas, préparer le terrain en réalisant un labour d'une profondeur de 15 à 20 cm. Les oignons n'ont pas besoin d'un sol très meuble. Éliminer les racines des mauvaises herbes ainsi que les plus gros cailloux, surtout ceux situés près de la surface.

### Niveler le terrain

Avec un croc, briser toutes les mottes de terre pour qu'elles soient finement émiettées. En profiter pour niveler le terrain. Croiser les passages pour avoir un travail régulier et terminer au râteau. Ce dernier permet de ramasser les cailloux restants.

### Semer

Tracer le ou les rangs de semis en tendant un cordeau. Le long de ce celui-ci, creuser avec le manche du râteau un sillon profond de 2 cm, la graine ne doit pas être trop enterrée. En cas de plusieurs rangées, les espacer d'environ 20 cm.

Semer l'oignon

Effectuer le semis en tapotant sur le sachet ou, pour obtenir une répartition plus régulière des graines dans le sillon, utiliser un petit semoir à main. Ne pas semer trop dru, même si un éclaircissage se révèle nécessaire après la levée. Recouvrir, tasser et arroser

Avec le râteau, faire tomber la terre des bords du sillon pour recouvrir les graines. Tasser le sol avec les dents du râteau pour que les graines soient bien en contact avec la terre. Arroser en pluie très fine. Un terreautage léger favorise la germination.

Après le semis, éviter de trop arroser les oignons durant leur culture, sauf en cas de sécheresse exceptionnelle. Il est préférable de maintenir le sol frais par de fréquents binages ou sarclages.





## L'échalote

L'échalote, *Allium Ascalonicum*, appartient à la famille de l'ail et de l'oignon. Cette vivace bulbeuse rustique se cultive d'ailleurs quasiment de la même manière. Planté en terre, son bulbe donne naissance à plusieurs caïeux qui forment une touffe et atteignent le volume du bulbe initial.

A la saveur plus fine que l'oignon, le bulbe de l'échalote a une valeur nutritive de 35kcal/100g, il est riche en vitamines C, B et E, et en sels minéraux (magnésium, fer, sélénium). On lui attribue des propriétés apéritives et stimulantes. Il est efficace contre les allergies, les microbes, l'oxydation des cellules. Le bulbe d'échalote se consomme cuit dans les farces, sauces, bouillons, eau de cuisson ou cru dans les salades et crudités qu'il relève de son parfum.

Ses feuilles, étroites, tubulaires, vert glauque, sont très odorantes au toucher, elles sont vendues sur les marchés de Provence sous le nom de 'cévette'. Quant aux fleurs, elles sont plutôt rares, l'échalote ne produisant que rarement des graines.

### Quand semer ?

La plantation des échalotes s'étale jusqu'à mi-Mars. En effet, pour des conditions optimales de culture, chaque espèce ou variété a des besoins qui lui sont propre. Ce seront donc uniquement les échalotes « de Jersey » ou demi-longues que vous installerez à cette période, 1 mois avant les longues et les rondes.

### Préparer le sol

L'échalote aime toute bonne terre fertile, meuble et bien drainée, légère plutôt sableuse. Commencez à ameublir le sol au râteau ou au croc, au moment de la plantation. Arracher toutes les anciennes cultures en faisant un labour à la bêche ou encore en passant la fraise pour décompacter la terre. Eliminer les racines et les cailloux. Passez la griffe afin de briser les mottes et niveler le sol. Enfin ratissez.

### Semer

Tendez ensuite un cordeau pour obtenir des rangs bien rectilignes. Lorsqu'il y a plusieurs rangées, espacez-les de 20 à 30 centimètres et placez les échalotes sur la ligne tous les 20 cm. Craignant l'humidité, le bulbe sera planté sur un billon (longue butte 10-15 cm) empêchant ainsi de faire moisir les bulbes en terre. Ne pas mouiller la terre avant plantation.

Préférez la plantation de printemps plutôt que d'automne.

Respectez le sens du bulbe (la pointe en l'air), et enfouissez-le à 2 cm de profondeur (la pointe doit affleurer juste au niveau du sol).

Recouvrez les sillons de terre fine. Comptez 40 à 50 caïeux par m<sup>2</sup>.

### Durée de la culture

8 à 10 mois en plantation d'automne, 5 à 6 mois en plantation de fin d'hiver.

### Rotation des cultures

La culture d'échalote, comme pour toutes les alliacées, est peu épuisante pour le sol, mais ne devrait revenir au même endroit que tous les 3 ou 4 ans. Avant, cultivez sur le même sol des légumes fruits et après la culture des échalotes, cultivez des légumes graines (fève, haricot, pois). Évitez par contre de cultiver ensuite ail, oignon et poireau.





### Choisir les variétés d'échalotes

Les échalotes se distinguent en trois groupes : les grises, les roses et les hollandaises.

Les échalotes grises ont une chair blanc violet, une peau épaisse, d'un beige grisé et des bulbes plutôt petits et allongés. Les échalotes roses, dites aussi 'échalote de Jersey', ont un bulbe long, demi-long ou rond à la peau fine de couleur jaune, elles sont plus grosses que les grises. Les échalotes hollandaises sont rondes et de couleur jaune ou rougeâtre.

### Quelques variétés

#### Échalote grise 'Griselle' :

La plus parfumée et la plus adaptée à la culture hivernale, se conserve peu. Ne supporte pas l'excès d'humidité des terres lourdes. Cultivée pour son goût prononcé, l'échalote grise se plante obligatoirement à l'automne. Comptez 100 g de semences au m<sup>2</sup> pour une récolte de 1 kg. Une fois récoltée, elle ne se conserve pas au-delà de décembre.

#### Échalote Longue 'Jermor' :

De très longue conservation, de culture facile en toutes régions, tunique cuivrée, chair blanc rosé. Échalote hâtive.

#### Échalote ronde 'Red sun' :

Peau rose. Rustique et gros rendement. Très bonne conservation. Excellente qualité gustative. Échalote ronde tardive.

Échalote 'Griselle' : bulbe de belle taille, très aromatique, parfaite avec les huîtres, conservation plus courte, surtout cultivée dans l'Est et au Sud de la Loire.

#### Échalote 1/2 longue 'Mikor' :

Se conserve bien, bulbe en forme de poire couleur rouge, chair rosée. Échalote tardive.

Plantez les caïeux d'octobre à janvier pour l'échalote ordinaire, en février-mars pour les autres variétés. Dans le Midi, plantez en octobre-novembre.

Les échalions sont des échalotes créées pour produire des graines.

Consultez l'ensemble de nos guides et fiches conseils sur notre site web :  
[www.graines-loras.com](http://www.graines-loras.com)

