

L'ail : Quand doit-on le récolter?

Mario Leblanc, M.Sc., agr.

Pour certaines cultures horticoles, le stade de récolte a une très grande importance. Le manque ou l'excès de maturité peuvent être dommageables au point d'affecter la qualité du légume. L'ail est une culture exigeante sur ce point : la valeur commerciale des bulbes et leur aptitude à la conservation sont fortement influencées par le stade de récolte. De plus, la période la plus propice pour effectuer cette récolte peut parfois être très brève.

Un survol des guides de production démontre aussi que le degré de maturité de l'ail est difficile à évaluer. Différentes méthodes peuvent être utilisées et, pour certaines de ces méthodes, les recommandations varient considérablement. Pour un nouveau producteur, il est donc difficile de s'y retrouver.

Ce texte a pour but d'expliquer davantage l'importance de récolter l'ail au bon moment et de décrire les méthodes permettant d'évaluer sa maturité, tout en précisant les limites de chacune. En pratique, c'est en utilisant et en comparant ces diverses méthodes que le producteur sera en mesure de déterminer ce qui conviendra le mieux pour sa ferme.

L'importance de récolter au bon stade

L'ail comme l'oignon fait partie des plantes bulbeuses. Son bulbe, qui est formé de feuilles et de bases de feuilles modifiées, est un organe de réserve qui permet à la plante de passer l'hiver et de reprendre sa croissance l'année suivante. Lorsque la plante atteint sa maturité, elle cesse de nourrir le bulbe et commence à se dessécher. Dans les derniers stades de la croissance avant le dessèchement, le feuillage produit et envoie vers le bulbe des substances de dormance. Celles-ci font en sorte que le bulbe va rester dormant un certain temps ou jusqu'à ce que certaines conditions, habituellement l'exposition au froid (5 à 10 °C), entraînent la levée de cette dormance. L'intensité et la durée de la période de dormance varient selon les variétés d'ail. Habituellement, les variétés que l'on plante à l'automne possèdent une courte période de dormance alors que celles plantées au printemps sont davantage dormantes.

Pour qu'il se conserve bien, un bulbe d'ail doit donc être suffisamment mature; ses caïeux doivent être bien formés et ils doivent avoir reçu les substances de dormance produites par le feuillage. Des bulbes récoltés trop tôt perdent davantage d'eau au séchage, deviennent spongieux et recommencent à croître plus rapidement de sorte qu'ils se conservent moins longtemps.

Une récolte trop tardive doit aussi être évitée. Un bulbe d'ail est formé d'un groupe de caïeux (les gousses en langage culinaire) recouvert d'un petit nombre de pelures extérieures. Si on laisse se poursuivre le séchage au champ trop longtemps, les pelures deviennent fragiles, se

brisent d'elles-mêmes ou se décomposent partiellement suite à l'attaque des microorganismes du sol, ce qui a pour effet d'exposer les caïeux. Des bulbes ainsi abimés sont invendables. De plus, leur conservation sera écourtée, la présence de pelures étanches contribuant au maintien de conditions stables (humidité, température) autour des caïeux.

La présence de quelques pelures encore turgescentes (non desséchées) au moment de la récolte est également essentielle pour obtenir un produit de qualité. D'après nos cousins français, au moins trois pelures turgescentes doivent encore être présentes au moment de la récolte. Après le séchage, l'enlèvement d'une ou deux de ces pelures permettra d'obtenir un ail propre et blanc, de belle apparence.

Les méthodes d'évaluation de la maturité

Toutes les références consultées le mentionnent, le premier signe que l'ail approche de la maturité est le début du dessèchement du feuillage. Ce dessèchement se traduit par un jaunissement des feuilles débutant par leur pointe et progressant lentement vers leur base. Une à une, à partir du bas de la plante, les feuilles finissent par se dessécher complètement.

La majorité des recommandations quant au stade de récolte de l'ail réfère à la quantité de feuillage sec. A priori, ce critère apparaît cependant peu fiable puisque la recommandation varie selon la référence consultée. Voici quelques exemples : 30 à 50 % de feuilles sèches, 60 % de feuilles vertes, trois feuilles du bas 100 % sèches, deux ou trois feuilles du bas à moitié jaunes, etc. Ces recommandations ne sont probablement pas fausses en soi. Elles reflètent simplement la diversité qui existe d'une ferme à l'autre quant au microclimat, aux types de sol et aux variétés utilisées, qui vont faire en sorte que la progression du séchage sera plus ou moins rapide. De plus, il apparaît évident que les conditions climatiques pourront aussi avoir un impact important, une année chaude et sèche favorisant une maturation plus rapide que la normale, une année fraîche et humide, une maturation plus lente.

En pratique, pour bien voir où en est la maturation de l'ail, il est essentiel de ne pas se fier uniquement au feuillage, il faut prendre le temps d'aller voir ce qui se passe au niveau du bulbe. Ce qu'il faut comprendre au départ, c'est que les pelures de l'ail sont un prolongement des feuilles du bas du plant. La feuille la plus basse correspond à la pelure la plus externe, la seconde à celle un peu plus à l'intérieur et ainsi de suite. Au fur et à mesure que le dessèchement du plant progresse, ces pelures, d'abord gorgées d'eau, finissent une à une par devenir complètement sèches. Comme indiqué dans le dernier paragraphe de la section précédente, il est très important de récolter avant que toutes les pelures entourant le bulbe soient complètement sèches. Idéalement, trois pelures turgescentes devraient être encore présentes au moment de l'arrachage de l'ail.

Pour déterminer le nombre de pelures encore turgescentes, l'examen direct des bulbes est la meilleure méthode : on cueille quelques plants d'ail au hasard dans le champ, on les coupe transversalement, puis on compte les feuilles encore humides enveloppant le bulbe (voir la figure 1). S'il reste en moyenne trois pelures turgescentes, le champ est au stade optimal de récolte. Une récolte un peu plus hâtive, c'est-à-dire au stade quatre pelures humides, serait également acceptable.

Nos collègues français suggèrent également une méthode basée sur l'observation des plants (voir la figure 2). Elle consiste à compter le nombre de feuilles encore vertes présentes sous le petit bouquet de feuilles axillaires qui se développe normalement sur le plant d'ail (du moins les variétés à col mou). Ce sont les bases de ces feuilles qui correspondraient aux pelures enveloppant le bulbe. La présence de trois feuilles vertes indiquerait donc que trois pelures turgescentes sont encore présentes.



Figure 1 : Décompte du nombre de pelures encore turgescentes formant l'enveloppe du bulbe.
 Source : Boyhan, G.E. et al. Production and Management of Garlic, Elephant Garlic and Leek. Publication C852, University of Georgia, http://www.caes.uga.edu/publications/pubDetail.cfm?pk_id=7806

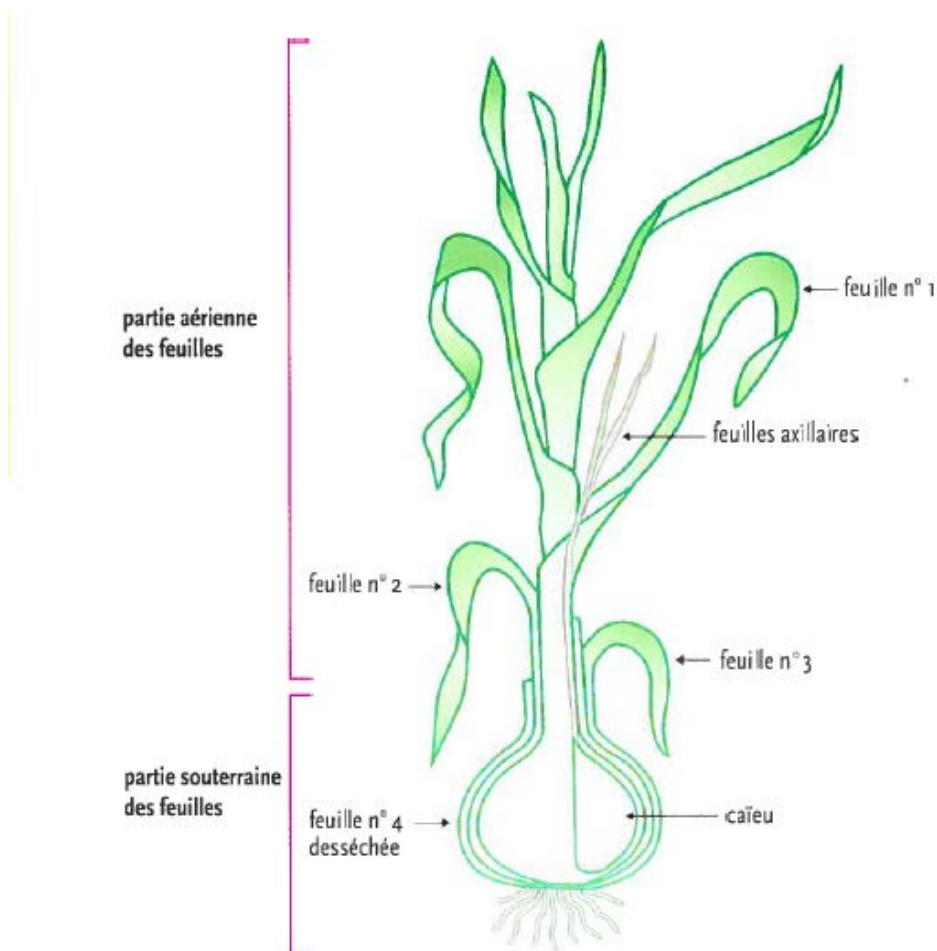


Figure 2 : Évaluation du stade de récolte en fonction du nombre de feuilles encore vertes sous la première feuille portant des feuilles axillaires (Illustration de F. Regourd).
 Source : Énard, P, et F. Villeneuve. 2012 L'ail. Centre technique interprofessionnel des fruits et légumes (Ctifl), Coll : hortipratic, p. 148.

La maturité pourrait aussi être évaluée en comparant le poids du feuillage et des bulbes. Trente plants sains sont arrachés au hasard, les racines sont nettoyées, les collets sont coupés à deux centimètres du bulbe, puis les feuilles et les tiges sont pesées séparément. La maturité est satisfaisante lorsque le rapport entre le poids des bulbes et des feuilles est supérieur à 1,8.

La mesure du taux de sucre dans la sève des caïeux à l'aide d'un réfractomètre est aussi un critère utilisé dans certaines régions. La méthode nécessite cependant de nombreux échantillonnages puisqu'on considère que l'ail est mûr lorsque le taux de sucre cesse d'augmenter.

Selon certains, l'ail serait prêt à être récolté lorsque les feuilles enveloppant le bulbe s'amincissent et que les caïeux deviennent proéminents. Chez l'ail à col dur, un espace apparaîtrait aussi entre la tige et le haut des caïeux. Bien que ces indications fournissent de bons repères, l'observation directe des pelures à l'intérieur des bulbes demeure la méthode la plus fiable.

Mario Leblanc, M.Sc., agr.

Conseiller en horticulture maraîchère
MAPAQ – Montérégie ouest
Téléphone : 450-427-2000, poste 5106
Courriel : mario.leblanc@mapaq.gouv.qc.ca