

Une année assez satisfaisante pour les producteurs d'ail

En ail, l'année 2018 est moyenne en rendement, mais assez satisfaisante en termes de prix. Pour la campagne prochaine, les ventes de plants certifiés sont encore en augmentation. Reste une préoccupation sur le plan des maladies, notamment la fusariose : en l'absence de produits phytos, la filière se mobilise pour trouver une parade.

Le bilan des ventes en France de semences certifiées d'ail, au cours de la campagne 2017-18, fait apparaître un total de 47380 q, en augmentation de près de 5 % par rapport à 2016-17, de 26 % sur deux ans et de 40 % sur les trois dernières campagnes. Le record de ventes est largement battu. Pourtant, la dernière campagne de vente de l'ail n'a guère été satisfaisante pour les producteurs. En rendement, les récoltes se sont révélées correctes, mais les prix se sont effondrés dès les premières mises en marché, du fait de la concurrence de l'ail espagnol.

Les bons résultats en culture, plusieurs années de suite, malgré des conditions climatiques souvent capricieuses, expliquent sans doute le maintien des surfaces à un niveau assez élevé. On précise toutefois que la progression reste limitée aux secteurs traditionnels de l'ail. Les variétés d'hiver sont essentiellement cultivées dans le Sud-Est. Les variétés de printemps, elles, se maintiennent dans la région traditionnelle de l'Auvergne, et pour le secteur des jardineriers, à l'attention des jardiniers amateurs.

Une légère baisse de rendement cette année

Pour cette dernière récolte, les cultures ont connu encore une fois une météo contrastée, mais pas de conditions extrêmes. Dans le Sud, les plantations d'automne ont bénéficié d'un bon démarrage. L'hiver a été assez clément, et les terres ont été bien arrosées tout au long de la saison. En fin de cycle, le facteur limitant a été le manque de chaleur, et



Malgré des conditions météo chaotiques cette année, les cultures d'ail ont assez bien réussi en France. Les rendements ont été moins bons chez notre voisin et concurrent, l'Espagne.

localement, l'excès de pluies. Pour ces raisons, les résultats sont globalement assez bons, mais hétérogènes. Par rapport aux meilleures années, la baisse de rendement est d'environ 10 à 15 % en volume, avec des calibres généralement plus petits. Malgré le climat pluvieux,

fortement concurrencé par l'ail espagnol, importé en masse, ce qui a provoqué la chute des cours, autour de 1,70 €/kg ou guère plus. Alors qu'on le rappelle, le coût de revient pour les producteurs d'ail tourne autour de 2 €/kg. D'ailleurs, si l'ail d'Espagne est plus compétitif, cela est

Le plant d'ail français jouit d'une renommée internationale bien méritée.

qui a perduré parfois jusqu'aux récoltes, la qualité est bonne.

Les prix de vente se sont situés entre 2,20 et 2,30 €/kg en moyenne et ont peu varié durant cette saison de commercialisation. Les producteurs ont connu mieux, autour de 2,50 €/kg, mais aussi bien pire. En 2017, le marché français a été

dû aux différences de charges de main-d'œuvre, mais aussi aux écarts de coûts de préparation. En particulier, les normes de blanchissage en France sont plus strictes. Il semble qu'en 2018, les récoltes espagnoles d'ail ont été sévèrement impactées par des excès de pluies. Le volume d'exportation se trouve réduit.

Notons que cette pression sur les prix est surtout marquée sur les marchés de gros, tels les Min. dans les rayons des grandes surfaces, la filière française reconnaît les bienfaits des accords obtenus par l'Association nationale interprofessionnelle de l'ail (Aniail). Cette entente remonte à l'année 2014, lorsque les Espagnols s'étaient montrés très offensifs. Pour se prémunir de cette concurrence intempestive, les producteurs d'ail du sud de la France avaient été amenés à saisir le médiateur de la République et demander l'intervention du ministère, afin d'obtenir la préférence nationale auprès des grandes surfaces. Depuis, celles-ci se sont engagées à privilégier l'ail français dans leurs approvisionnements, durant la période juillet-décembre, pour éviter le télescopage des provenances et la pression sur les prix.

Du côté de la Chine, la menace n'est plus d'actualité. Ce pays est un très gros producteur d'ail, mais la demande intérieure ne cesse de grimper : élévation du niveau de vie, ail considéré à la fois comme un condiment, et un « *alicament* ». Les Chinois exportent maintenant surtout au Brésil. Sur la France, les livraisons sont contingentées.

Fusariose et waxy, à surveiller de près

Si la campagne a été relativement sereine sur le front des maladies, la filière ail reste mobilisée. Deux problèmes sont préoccupants et continuent à susciter des inquiétudes : la fusariose et le waxy. La fusariose de l'ail se manifeste durant le stockage, rarement avant. Que sait-on de cette maladie fongique redoutable ? Elle touche surtout les variétés de printemps. Cet automne, peu de cas ont été signalés, mais l'an dernier, le champi-

Surfaces en multiplication (hectares)			
Variétés	Années de récolte		
	2016	2017	2018
Ail d'automne :			
<i>Ail violet</i> : Germidour, Paradour, Primor, Sprint, Valdour et Vayo	137	137	140
<i>Ail blanc</i> : Aulxito, Dario, Jolimont, Messidor, Messidrome, Sabadrome, Thérador, Thermidrome, Topadrome et Vigor Suprême	212	229	254
Total ail d'automne ⁽¹⁾	349	366	394
Ail alternatif et de printemps :			
Ail du Nord*, Arno, Clédor, Cristo, Edenrose, Flavor, Fructidor, Gayant-Artop, Goulurose, Ibérose, Jardirose, Moulinor, Printanor, Rose de Lautrec*, Sabagold, Sultop et Vivalto	129	146	137
Total ail ⁽¹⁾	482	518	531

(1) Y compris les « variétés diverses » (variétés en cours d'inscription).

* Seule la variété Rose de Lautrec a été produite en plants CE au cours des trois dernières années.

Ventes de semences certifiées (quintaux)			
Variétés	Campagnes de commercialisation		
	2015-16	2016-17	2017-18
Ail d'automne :			
<i>Ail violet</i> : Germidour, Paradour, Primor, Sprint, Valdour et Vayo	10 478	12 739	12 556
<i>Ail blanc</i> : Aulxito, Dario, Jolimont, Messidor, Messidrome, Sabadrome, Thérador, Thermidrome, Topadrome et Vigor Suprême	19 164	21 641	24 603
Total ail d'automne ⁽¹⁾	29 642	34 380	37 159
Ail alternatif et de printemps :			
Arno, Clédor, Cristo, Edenrose, Flavor, Gayant, Goulurose, Ibérose, Jardirose, Moulinor, Printanor, Sabagold*, Sultop et Vivalto	7 917	10 018	10 128
Total ail ⁽¹⁾	37 637	45 075	47 385

* Sabagold est une variété de type indéterminé.

(1) Y compris les « variétés diverses » (variétés en cours d'inscription).

N.B. Ces chiffres ne prennent pas en compte les ventes de plants certifiés CE.

mobiliser. Les interprofessions, avec en première ligne Prosemail (l'association des producteurs français de plants certifiés d'ail et d'échalote), mais aussi le syndicat de défense du label rouge et de l'IGP Ail Rose de Lautrec, ont décidé d'unir leurs forces et de faire appel aux chercheurs de l'Inra d'Avignon, aux experts de la

cotisations. Le Gnis a également accepté d'apporter une contribution. Et depuis 2018, il a été mis en place une « *contribution volontaire rendue obligatoire* » (CRVO) d'un centime/kg, prélevée sur les ventes de plants certifiées.

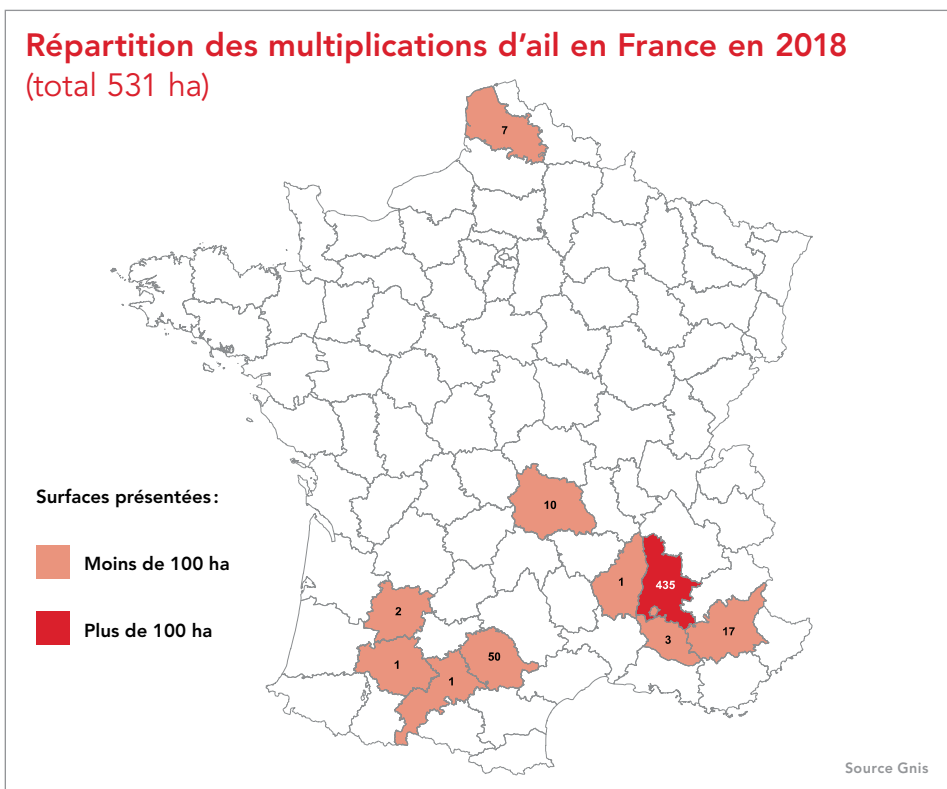
Il est d'autant plus urgent de trouver une parade aux maladies, que le recours aux fongicides est de plus en plus compromis. Les décisions d'Écophyto sont sans appel. Le fongicide Horizon (Bayer), jusque-là utilisé, avait l'avantage d'être bien efficace contre les rouilles, mais l'autorisation de mise en marché (AMM) ne devrait pas être renouvelée après la fin 2019. Par quel produit le remplacer ? Les spécialités sont rares, les firmes ne s'intéressant pas trop à ce « *petit* » marché. Des dérogations ont été demandées, mais les solutions de remplacement ne sont pas évidentes. De même, pour la partie désherbage, l'herbicide Emblem Flo (Nufarm) a été interdit en France, depuis 2017, alors qu'il continue

La recherche et la filière se mobilisent pour lutter contre la fusariose.

gnon s'est montré assez offensif et il a provoqué de graves pourritures de bulbes dans certains lieux de stockage. Serait-ce dû aux épisodes climatiques extrêmes, survenus en culture. Pour l'heure, la maladie suscite beaucoup d'interrogations. C'est pourquoi, devant cette menace, la filière a décidé de se

Fnams. La reconnaissance génomique du champignon fait actuellement l'objet d'une thèse : quelle est la nature de ce *Fusarium* et peut-on réussir à comprendre son mode d'action ? Pour financer ces travaux, Prosemail a opté pour plusieurs mesures. En 2016, les membres ont voté - à l'unanimité - un doublement des

à être utilisé en Espagne. Manifestement, il y a distorsion de concurrence. À propos du « phénomène waxy », appelé aussi « échaudure cireuse », le combat continue. Cette étrange maladie de conservation a fait son apparition du côté de la Drôme, puis s'est étendue aux autres zones de production, notamment dans le Sud-Ouest. C'est en 2012 que les symptômes ont été les plus graves : durant le stockage, les caïeux prennent un aspect cireux, poisseux et jaune translucide, avec une forte odeur caractéristique. Les causes de cette maladie ne sont toujours pas clairement identifiées. Les chercheurs, qui sont nombreux à se pencher sur ce « phénomène », n'ont pas tranché sur l'origine du mal. La piste physiologique semble privilégiée. L'ail serait sensible aux chocs climatiques : un brusque coup de froid ou de chaud durant la culture qui ferait « trembler » le bulbe et le rendre plus fragile après récolte. Pour réduire les risques, les opérateurs ont trouvé une parade assez efficace : contrôler la température de stockage, de façon à éviter que les tas après la récolte ne s'échauffent. Dans ce contexte de réduction des phytos contre les maladies, il existe des parades. Les producteurs français ont déjà à disposition la solution préventive : l'utilisation de plants certifiés, produits selon des règles et des normes très strictes, garantis indemnes de maladies,



tels les virus ou champignons vecteurs de pourritures. En culture, l'ail français a la chance de pouvoir bénéficier de terres bien adaptées et d'un climat - généralement - propice. Ce qui explique la renommée de ce produit en France et à l'étranger : l'ail est le seul produit alimentaire français à être distingué par 5 labels de qualité : le label rouge Rose de Lautrec, l'AOP Violet de Cadours

et 3 IGP, dont l'Ail de la Drôme. Sur le secteur des plants, pour la campagne 2018-19, les ventes ont bien démarré. Les bons résultats encouragent naturellement les intentions de plantation. Quant aux surfaces en multiplication, après plusieurs années de hausse, on s'attend plutôt à une stabilité ou une légère progression.

Laure Gry

Producteurs de semences certifiées d'ail																															
Producteurs	Ail d'automne															Ail alternatif ou de printemps															
	indemne de virus															non indemne de virus	indemne de virus														
	blanc										violet					rose	rose										bl.				
	Aulxito	Corail	Dario	Jolimont	Messidor	Messidrome	Sabadrome	Therador	Thermidrome	Topadrome	Vigor Suprême	Germidour	Paradour	Primor	Sprint	Valdour	Vayo	Fructidor	Gayant - Artop	Arno	Clédor	Cristo	Edenrose	Flavor	Goulorose	Ibérose	Jardirose	Moulinor	Printanor	Sultop	Vivalto
Alinea				○																		●		○	○	○					
Artois Bulbes																			○												
Auvergne Semences																				●			●								
Basmaison						●					●												●					○	○		
Échalail						○					○																				
Fruit' Ail							○																								○
Sem Plus					●	●			○	○	●													●					●		
Top Semence UCCS	●		○		●	●			●	●	●	●			●	●			●		●			●					●	●	
GIE Unisem Drôme					●	●	●	●		●	●	●	●							●			●					●		●	

● : semences certifiées.

○ : semences de base.

N.B. En semences CE, seule la variété Rose de Lautrec a été produite en 2018, par les établissements Le Biau Germe.