



l'ail

du Québec

Le vent dans les voiles Page 2

L'ail québécois, le seul et l'unique! Page 4

La production d'ail bio prend de l'ampleur Page 5

La fleur d'ail transformée : ça marche! Page 7

Mythes et vertus de l'ail Page 11

PUBLI REPORTAGE

LE VENT dans les voiles

Pour souligner ses cinq années d'existence, l'Association des producteurs Ail Québec voit grand : elle lancera, en septembre prochain, la toute première Semaine de l'ail du Québec!



Producteur d'ail dans la région de Saint-Jérôme, dans les Laurentides, Serge Pageau a siégé deux ans au sein du conseil d'administration de l'Association des producteurs Ail Québec avant de devenir directeur général.

« On sent un *momentum* pour l'ail du Québec et les astres sont alignés pour que l'on puisse faire un événement grandiose », souligne Serge Pageau, directeur général de l'Association des producteurs Ail Québec.

La Semaine de l'ail débutera le 9 septembre, dans le cadre de la Journée portes ouvertes sur les fermes du Québec de l'Union des producteurs agricoles (UPA) au Stade olympique. Une foule d'activités sont déjà dans les cartons de l'Association et se tiendront chez les producteurs membres Ail Québec, dans plusieurs marchés publics, et l'ail du Québec sera mis en valeur chez les épiciers, notamment Metro, Sobeys et Loblaws. Un calendrier interactif est en ligne et sera mis à jour à mesure que des événements s'ajouteront. « Nous sommes très heureux de cette collaboration avec ces joueurs importants de l'alimentation », souligne M. Pageau. L'ail du Québec sera encore plus présent cette année. On travaille de plus à l'élaboration d'un guide coup de cœur pour

l'ail du Québec, en collaboration avec la nutritionniste Julie DesGroseilliers. On a le vent dans les voiles et il faut montrer aux gens qu'il se passe quelque chose avec l'ail du Québec! »

PROMOUVOIR L'AIL D'ICI et sa conservation

Lui-même producteur d'ail dans la région de Saint-Jérôme, dans les Laurentides, Serge Pageau a siégé deux ans au sein du conseil d'administration de l'Association des producteurs Ail Québec avant de devenir directeur général. Il raconte avoir découvert l'Association un peu par hasard, en fouillant sur le Web. « Tout de suite, j'ai vu une opportunité de faire avancer notre entreprise plus rapidement et pour le mieux, alors je me suis joint au groupe, dit-il. Nous sommes une association de producteurs et ce qu'on veut, c'est de promouvoir et soutenir le développement de l'ail du Québec en plus d'appuyer les producteurs pour qu'ils en produisent plus et mieux. »

L'Association peut maintenant apposer un autocollant Aliments du Québec sur l'ail du Québec et la fleur d'ail non transformée. De plus, elle a fait reconnaître le terme « ailliculture » à l'Office québécois de la langue française (OQLF). « On déploie beaucoup d'efforts pour mettre de l'avant l'ail du Québec et sa conservation », souligne M. Pageau. Le Québec se démarque d'ailleurs par la qualité de son ail, tellement que les producteurs ne peuvent pas répondre à la demande. « Environ 10 % de l'ail qui est consommé au Québec est produit ici », précise le producteur. L'ail du Québec a davantage de saveur que son homologue importé et il se conserve plus longtemps sans germer étant donné qu'il n'a pas voyagé à diverses températures.



Quelques réalisations de l'Association :

- Reconnaissance du terme « ailliculture » par l'OQLF;
- Entente avec Aliments du Québec;
- Outils promotionnels Ail Québec;
 - Site Web ail.quebec;
- Journée provinciale de l'ail 2018;
- Création d'une infolettre grand public;
- Semaine de l'ail du Québec (9 au 16 septembre);
- Collaboration des épiciers (Loblaws, Metro, Sobeys);
 - Page Facebook et Instagram, groupe privé Facebook pour les membres.



L'AIL DU QUÉBEC

A DAVANTAGE DE SAVEUR QUE SON HOMOLOGUE IMPORTÉ. IL SE CONSERVE PLUS LONGTEMPS SANS GERMER ÉTANT DONNÉ QU'IL N'A PAS VOYAGÉ À DIVERSES TEMPÉRATURES.

EN VRAC

190

NOMBRE D'HECTARES
D'AIL CULTIVÉS AU
QUÉBEC EN 2017

50

NOMBRE DE VARIÉTÉS
D'AIL CULTIVÉES
AU QUÉBEC

10 %

PROPORTION DE
L'AIL CONSOMMÉ
AU QUÉBEC
PRODUIT ICI

30-40 %

PROPORTION
DES SUPERFICIES
EN CULTURE D'AIL
CERTIFIÉES BIOLOGIQUES

UN RÉSEAU sur le turbo

Pour Serge Pageau, se regrouper en association revêt une importance capitale et offre de multiples avantages. Actuellement, l'Association compte 141 membres alors qu'on estime à environ 250 à 300 le nombre de producteurs d'ail dans la province. Les membres de l'Association profitent de nombreux avantages : formation, conférences, visibilité, journées techniques, événements, recherches, échanges entre les producteurs et collaborateurs et le gouvernement.

« L'Association, c'est un peu comme un moteur turbo. Présentement, nous sommes en relation directe avec beaucoup d'instances, notamment le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, soutient M. Pageau. Quand on a des projets, on est les premiers sur la ligne et on est en mesure de communiquer rapidement le tout à nos membres.

Nos membres bénéficient d'un grand avantage concernant l'information du marché et de la culture. »

M. Pageau siégera bientôt à la table horticole de l'UPA, une voix de plus pour les producteurs d'ail du Québec et une autre preuve du sérieux de l'Association, qui entrevoit l'avenir avec beaucoup d'optimisme. « Nous sommes encore une culture émergente et il reste beaucoup de défis, mais on a déjà réalisé de grandes choses. L'avenir nous appartient. C'est à nous de nous regrouper et d'aller tous ensemble dans la même direction. »

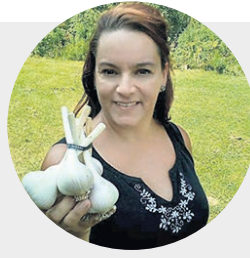
Pour en savoir plus sur l'ail du Québec et ses produits dérivés et obtenir des trucs pour sa conservation, rendez-vous sur le site ail.quebec. Pour connaître toutes les activités en lien avec la Semaine de l'ail du Québec, rendez-vous sur <http://ail.quebec/semaine-de-lail-du-quebec/> ●

L'ASSOCIATION VUE PAR SES MEMBRES



« L'Association, c'est une mise en commun des connaissances et une influence de fraternité plutôt que de compétition entre producteurs. »

● *Anouk Préfontaine*



« Faire partie de l'Association, c'est se sentir soutenu, c'est pouvoir parler avec d'autres producteurs qui vivent les mêmes défis et trouver des solutions ensemble. »

● *Mélanie Goulet*



« Faire partie de l'association des producteurs Ail Québec me donne beaucoup de courage lorsque vient le temps de présenter mon produit auprès de potentiels partenaires d'affaires. J'ai l'assurance d'avoir en main un produit agricole de qualité, valorisé et recherché par les Québécois. »

● *Anne Ammerlaan*



« Lorsqu'on mentionne qu'on est membre de l'Association des producteurs Ail Québec, les gens sont heureux et assurés qu'ils auront un produit de qualité. De mon côté, ça me procure une fierté inégalée et le sentiment que j'améliore ma technique de plus en plus, et ce, grâce à tout ce qui est mis en place par l'Association et par l'échange entre ses membres. »

● *Hélène Boucher*



« L'Association nous donne une crédibilité, une tribune pour nous faire connaître, et nous permet de mettre en commun nos connaissances en plus de ne pas nous sentir seuls en tant que producteurs d'ail. »

● *Annie Drolet*

L'AIL DU QUÉBEC CRAQUANT ET SAVOUREUX!



L'ail du Québec a davantage de saveur et se conserve plus longtemps sans germer puisqu'il n'a pas voyagé à diverses températures. **Exigez-le chez votre épicier!**

Découvrez des idées de recettes sur le site ail.quebec et procurez-vous le guide *Coup de cœur pour l'ail du Québec* pour connaître toutes les propriétés nutritives et gustatives de ce classique gastronomique!



f j'aime les fruits et légumes

L'AIL QUÉBÉCOIS, LE SEUL ET L'UNIQUE!

Albert Mondor

Horticulteur et biologiste



L'ail produit au Québec se démarque par sa fermeté, sa fraîcheur et, surtout, par ses qualités gustatives nettement supérieures à la plupart des ails importés. Les producteurs québécois sont fiers d'offrir aux consommateurs un ail de première qualité.

Pour bien des gens, tous les ails paraissent semblables, qu'ils proviennent d'Argentine, de Chine, d'Espagne ou d'Ontario. Or, ce n'est pas le cas, puisque le terroir où l'on cultive l'ail lui confère une saveur qui lui est propre. Comme les caractéristiques de cette plante sont fortement déterminées par l'environnement dans lequel elle est cultivée, chaque région de la planète a vu se développer une variété d'ail qui lui est propre. Ce phénomène a permis la création de plusieurs centaines de variétés différentes d'ail – de 600 à 1 000 selon les auteurs – à travers le monde.

Parmi la cinquantaine de variétés cultivées au Québec, le cultivar 'Music' est le plus prisé par les agriculteurs faisant partie de l'Association des producteurs Ail Québec. C'est le producteur Al Music qui aurait importé au Canada cette variété provenant d'Italie et lui aurait donné son nom. Reconnu pour sa saveur puissante, sa vigueur et sa résistance aux maladies, l'ail 'Music' peut se conserver longtemps, soit de 8 à 12 mois.

Par ailleurs, les conditions climatiques et du sol pourraient avoir un impact sur la couleur de la peau de l'ail. Certaines années, la tunique parcheminée des variétés comme 'Music' est blanche ou jaune, tandis que d'autres années, elle est mauve ou rosée.

Il y a fort longtemps que l'ail est apprécié pour ses qualités culinaires et thérapeutiques exceptionnelles. En Chine et au Moyen-Orient, l'utilisation de cette plante remonte à aussi loin que 3 000 ans av. J.-C.

Depuis des millénaires, la culture de l'ail se transmet au fil des générations.

La majorité des botanistes s'entend pour dire que l'ail cultivé se décline en 11 groupes distincts. Les variétés à tige rigide sont réparties en huit groupes, dont Purple Stripe, Porcelaine, Rocambole et Turban par exemple, tandis que les variétés d'ail à tige souple, qui servent notamment à l'ail tressé, se répartissent en trois groupes. ●

**Conception
duquette**



Fabricant d'équipement agricole

- Brosseuse
- Calibreuse
- Convoyeurs divers
- Lame souleveuse
- Craqueuse
- Fabrication sur mesure



- Aussi:
- Escaliers et rampes
 - Rouleaux 30pi.
 - Accumulateur à foin
 - Et plus!

Waterville, Qc
819-837-0844

www.conceptionduquette.com

198594

LA PRODUCTION D'AIL BIO PREND DE L'AMPLEUR



MARTIN MÉNARD/TCN

Léon Bibeau-Mercier (à droite), sa conjointe Kloé Boucher et sa mère Liliane Mercier ont surmonté les défis de la culture de l'ail biologique.

Martin Ménard
mmenard@laterre.ca

Josianne Desjardins
jdesjardins@laterre.ca

SHERBROOKE — L'ail biologique représente près de 40 % de la production québécoise et l'engouement est tel que les volumes d'ail bio pourraient dépasser ceux cultivés sous régie conventionnelle, selon France Bouthillette de l'Association des producteurs Ail Québec.

À Sherbrooke, Léon Bibeau-Mercier et sa famille font partie de ceux qui ont grossi les rangs de cette production, puisqu'ils cultivent maintenant 150 000 plants d'ail annuellement. Du côté du Saguenay, à Hébertville, Audrey Bouchard de la Ferme Tournevent récolte de sept à huit tonnes d'ail par année. En plus d'approvisionner plusieurs supermarchés à travers la province, elle vend maintenant sa fleur d'ail en exclusivité à la bannière Metro.

« On ne s'arrête pas à la région, on veut vraiment investir le marché québécois, avance la

productrice. On a investi beaucoup [dans la machinerie] pour être efficaces, optimiser et vendre à un coût intéressant. »

Le bio et ses défis

Comme ancien producteur de lait biologique, il était naturel pour M. Bibeau-Mercier de poursuivre en bio pour son projet de culture maraîchère. Des raisons agronomiques ont aussi motivé leur choix.

« Nos terres étaient en prairies depuis près d'une centaine d'années, ce qui implique une banque de mauvaises herbes assez incroyables. On a donc choisi l'ail pour sa capacité à résister à des conditions imparfaites de désherbage », explique-t-il.

Un choix tout aussi logique pour Audrey Bouchard. « On ne se voyait pas faire autre chose. On a développé notre niche », soutient celle qui cultive aussi le lin, le sarrasin, le chanvre industriel et le canola de façon biologique et sans gluten.

La régie biologique entraîne toutefois son lot de défis. « On a dû traiter nos semences

contre les nématodes à l'eau chaude, ce qui nous a fait perdre près de 30 % de notre production », indique M. Bibeau-Mercier, qui est également professeur en gestion agricole dans une institution collégiale.

Certains lui ont conseillé de ne pas utiliser de paillis afin de faciliter le sarclage des mauvaises herbes. « Mais sans paillis, le vent et la rigueur de l'hiver nous ont fait perdre plus de 50 % de nos plants; c'était catastrophique », rapporte-t-il. La solution a été non seulement de protéger les plants avec un paillis d'alpiste roseau, mais aussi d'en étendre près de 20 tonnes à l'hectare, soit le double des volumes habituellement utilisés.

Mme Bouchard a eu moins d'ennuis de ce côté, une situation qu'elle attribue au climat plus nordique de sa région. Toutefois, elle doit avoir l'œil vif pour éviter toute propagation de maladies fongiques ou de la teigne du poireau, ce ravageur qui guette l'ail. « On doit arracher les plants malades s'il y a des symptômes sur les feuillages. Il faut être discipliné pour intervenir au bon moment et au bon endroit », explique-t-elle.

Plus cher ou équivalent?

En général dans les épiceries, la production sous régie biologique est offerte aux consommateurs pour quelques sous de plus, admet Mme Bouchard, mais cet écart diminue avec le développement des nouvelles techniques de production. « Pour le moment, cultiver bio, c'est beaucoup de travail mécanique. Il y a énormément de désherbage à faire », admet-elle.

Pour Léon Bibeau-Mercier, qui écoule ses produits directement à la ferme et par l'intermédiaire de la Coopérative pour l'Agriculture de Proximité Écologique (CAPÉ), il n'y a pas vraiment de différence de prix avec l'ail du Québec produit sous régie conventionnelle. « La certification biologique nous ouvre cependant des portes », juge l'agriculteur. Un constat corroboré par l'Association des producteurs Ail Québec. ●

Nouveau marché de semences

La Ferme Tournevent a commencé à fournir des semences d'ail Music à quelques producteurs bio du Québec. Ce projet, développé avec le MAPAQ, a permis d'élaborer un tout nouveau cahier des charges pour cette production. « On sait que la demande est là. On a même l'impression qu'on ne fournira pas à la demande », estime Mme Bouchard. **J.D.**

Ail, ail, ail!



Association des
producteurs maraîchers
du Québec

**Mangez
Québec**

L'AIL QUÉBÉCOIS: OÙ LE TROUVER?

 **Albert Mondor**
Horticulteur et biologiste

Éclipsé dans les supermarchés par un ail moins coûteux provenant de Chine, l'ail québécois prend toutefois de plus en plus de place dans nos cuisines. Certains consommateurs friands de son goût unique ne veulent plus s'en passer et font un détour au marché, dans une boutique spécialisée ou chez le producteur pour en trouver.

Même si elle est en nette progression, la production d'ail québécois occupe une infime part du marché. Il y avait en 2003 une trentaine d'hectares d'ail cultivés sur le territoire du Québec. Quinze ans plus tard, on en compte maintenant près de 200 hectares, dont le tiers en culture certifiée biologique. Cette progression est en grande partie le fruit des efforts des quelque 140 entreprises faisant partie de l'Association des producteurs Ail Québec.

Comme l'ail québécois se conserve beaucoup plus longtemps et que sa qualité gustative est supérieure, il devient difficile de lui préférer un ail produit industriellement ailleurs dans le monde. La culture de l'ail au Québec étant relativement récente, l'amélioration de la productivité et l'abaissement des coûts se feront avec le temps. Pour ces raisons, l'ail du Québec est principalement vendu dans les marchés publics, dans certaines boutiques spécialisées et chez les producteurs eux-mêmes, à un coût plus élevé que l'ail chinois.

Les producteurs d'ail québécois éprouvent une certaine difficulté à offrir un produit à prix compétitif, notamment parce que les variétés cultivées au Québec contiennent en général un peu moins de caïeux (gousses) que certains cultivars utilisés ailleurs dans le monde. De plus, la majorité des producteurs d'ail ont accès à peu de machinerie et font presque tout manuellement, ce qui a une incidence sur le prix de revient. Plusieurs efforts sont faits pour abaisser les coûts de production. ●

SEULEMENT
10 % DE L'AIL
QUE NOUS CONSOMMONS
EST PRODUIT AU QUÉBEC.



La culture EN MILIEU URBAIN

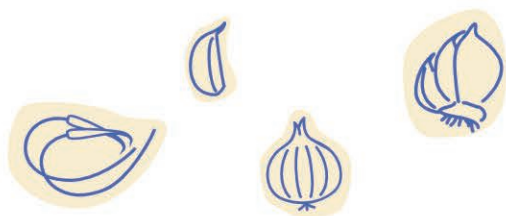
Vous serez sans doute agréablement surpris d'apprendre que la plupart des variétés d'ail à tige dure peuvent être facilement cultivées en plein cœur de la ville, même si on ne possède pas de terrain pour le faire. Toutefois, en milieu urbain, il faut bien souvent s'astreindre à cultiver l'ail en bac ou en pot. Le défi est donc d'arriver à faire en sorte que l'ail cultivé hors du sol survive à l'hiver.

Ainsi, il est fortement recommandé de cultiver l'ail dans un contenant en textile – plusieurs marques sont offertes sur le marché, dont le fameux Smart Pot. Ce genre de pot fait de géotextile épais assure une meilleure isolation durant l'hiver et offre un excellent drainage, ce qui permet au terreau de cristalliser plutôt que de geler en bloc.

Pour augmenter les chances de survie de l'ail en pot, plutôt que de le laisser sur la terrasse ou le balcon, on peut le déplacer et le déposer directement sur le sol vers la fin

de l'automne. On peut le couvrir avec des feuilles mortes afin de mieux le protéger par temps froid en l'absence de neige. Il est également possible de couvrir de neige le contenant dès la première bordée tombée.

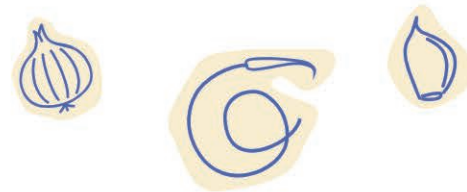
De plus, il faut planter l'ail dans un terreau riche et bien drainé, composé de compost, de tourbe de sphagnum et de perlite, et s'assurer qu'il soit exposé à un minimum de six heures d'ensoleillement, afin qu'il fournisse de bonnes récoltes l'année suivante. ●



Du 9 au 16 septembre 2018



Partout au Québec!



Programmation : www.ail.quebec



En partenariat avec



LA FLEUR D'AIL TRANSFORMÉE : ÇA MARCHE!

Martin Ménard
Horticulteur et biologiste

SHERBROOKE — Si les ventes de fleurs d'ail fraîches demeurent difficiles pour les producteurs, la fleur d'ail transformée se révèle un marché de plus en plus intéressant et rentable.

Le directeur de l'Association des producteurs Ail Québec, Serge Pageau, atteste que les produits transformés comme la fleur d'ail marinée, en relish ou en pesto, sont sur une lancée. Ces produits peuvent même représenter jusqu'à 30 % des revenus de la production d'ail des fermes.

À Sherbrooke, Léon Bibeau-Mercier calcule que ses ventes de fleurs d'ail représentent maintenant 15 % de son chiffre d'affaires associé à la culture de l'ail. « On vend notre récolte en vrac à quelqu'un qui la transforme. Le prix est correct. Éventuellement, nous la transformerons nous-mêmes pour aller chercher plus de revenus, mais nous ne sommes pas encore rendus là », explique celui qui récoltait ses champs en pleine canicule lors du passage de *La Terre*.

Des produits uniques

L'entreprise Le Petit Mas note une clientèle fidèle pour ses produits de fleurs d'ail fermentées. « Le climat du Québec nous permet de cultiver une variété d'ail dont la fleur est récoltable et comestible. Les produits transformés à base de fleurs d'ail ne se retrouvent pas en Europe. C'est assez unique ici; il faut les promouvoir », souligne le copropriétaire Sébastien Grandmont.

Dans Lanaudière, la Ferme Chant-O-Vent tire un revenu intéressant de la fleur d'ail émincée marinée dans l'huile. Ce type de produits s'écoule bien et durant toute l'année, contrairement à la fleur d'ail fraîche, dont la vente avait engendré des pertes dernièrement. L'entreprise réserve cette année tous ses volumes de fleurs d'ail à la transformation.

En Montérégie, près de la frontière ontarienne, Christian Vinet constate un « engouement très marqué pour les produits de la fleur d'ail ». Il a concocté avec un ami chef cuisinier une recette de pesto, de beurre à l'ail et de chimichurri à base de fleur d'ail, et ses produits trouvent tous preneur. ●



Récolter la fleur d'ail est rentable. D'une part, les produits transformés se vendent bien; d'autre part, le fait d'enlever la fleur oblige le plant à consacrer plus d'énergie à la croissance des bulbes.



DE L'AIL DU QUÉBEC 12 MOIS PAR ANNÉE

« Si on veut que les grandes chaînes vendent notre ail, il faut être en mesure de les approvisionner pendant 12 mois. Ce n'est pas le cas pour l'instant, car notre ail se conserve environ six à neuf mois; les détaillants se tournent alors vers nos concurrents, de l'Ontario notamment. Mais on travaille à changer ça », dit France Bouthillette, administratrice de l'Association des producteurs Ail Québec. Elle soutient qu'un groupe, incluant un producteur d'ail, développe présentement une technique de conservation similaire à un système de chambre à atmosphère contrôlée. Ce procédé permettrait de conserver l'ail jusqu'à 12 mois par année. « Maintenant qu'on s'attarde à relever

les défis d'un séchage adéquat de l'ail [qui est un enjeu important au Québec], on augmente aussi, en plus de la qualité, la quantité de notre production. La part de marché de l'ail québécois atteint seulement 10 %; on veut augmenter nos parts. Et ça passe par alimenter les supermarchés durant toute l'année », insiste-t-elle. Un défi à moyen et long terme, bien entendu. « Déjà, les épiciers sont ouverts à faire plus de place à promouvoir l'ail du Québec; nous avons eu une grande écoute de leur part cette année. Chacune des bannières participera à la Semaine de l'ail du Québec à sa façon, et nous en sommes très fiers. » MM

VENTES DIFFICILES DE FLEURS D'AIL FRAÎCHES: IL FAUT DE LA PROMO!

Située à deux pas de la ville, la Ferme Bibeau pourrait vendre sa fleur d'ail directement aux consommateurs, mais le marché du frais est encore à développer. « Les gens pensent que ça goûte fort, la fleur d'ail. En vérité, c'est un bon légume vert avec un goût subtil », souligne-t-il.

Le directeur de l'Association des producteurs Ail Québec, Serge Pageau, constate que la fleur d'ail fraîche est méconnue du public et se révèle difficile à vendre. « Il faut la faire goûter et expliquer aux gens comment cuisiner avec. La fleur d'ail fraîche a beaucoup de potentiel et nous nous pencherons sur une stratégie de promotion l'an prochain pour mieux la faire connaître », dit-il.

Même à perte, la fleur d'ail est rentable

La notoriété croissante des produits transformés à base de fleurs d'ail permettra peut-être de faire débloquer les ventes de fleurs d'ail fraîches, espèrent les producteurs. De l'avis de tous, la fleur d'ail fraîche possède tous les atouts pour connaître un boom de popularité. Il faudra davantage la promouvoir et espérer une plus grande implication des épiciers. « Surtout qu'on la vend pas cher, à environ 10 \$ le kilo, souligne l'agricultrice France Bouthillette. Il faudrait la vendre entre 18 \$ et 20 \$ le kilo pour être vraiment rentable. » Léon Bibeau-Mercier estime cependant que malgré ce faible prix, il est rentable de récolter la fleur d'ail. En effet, en enlevant la fleur, on permet au plant de consacrer le maximum de son énergie à la croissance du bulbe, ce qui en accroît le calibre. MM

Un truc pour conserver son ail

L'Association des producteurs Ail Québec propose un truc simple pour conserver son ail longtemps à la maison : le placer dans un sac de papier à température ambiante dans un endroit sec. « Évitez de mettre l'ail au réfrigérateur : il entre en dormance et se met ensuite à germer », explique la productrice France Bouthillette. Le sac de plastique est également à proscrire, tout comme les endroits propices aux changements de température (porte qui ouvre, murs mal isolés). MM



L'ail du Québec

GONFLE SES CAÏEUX FACE À L'AIL CHINOIS



VALMEDIA

Présentement, le prix moyen de l'ail du Québec est de 25 \$ le kilo, soit environ le double de celui de l'ail importé.

Bernard Lepage
Collaboration spéciale

Au nombre de toute la gamme de légumes adaptés à notre climat, l'ail figure parmi ceux qui dépendent le plus fortement de l'importation pour satisfaire la demande des Québécois.

Selon Statistique Canada, la superficie consacrée à la culture de l'ail au Québec a plus que quintuplé de 2003 à 2017, passant de 30 à 192 hectares. En dépit de cette spectaculaire progression, les importations ont plus que doublé (+117 %) durant la même période.

De toute évidence, les Québécois ont un faible pour l'ail. « Quelque 10 % de l'ail consommé au Québec est local. Un autre 10 % est issu de l'Ontario et des autres provinces canadiennes et le reste provient de l'étranger », mentionne Serge Pageau, directeur d'Ail Québec, une association qui regroupe plus de 140 membres, soit près de la moitié des producteurs de la province.

Parmi les pays exportateurs, c'est la Chine qui occupe le haut du pavé avec environ 82 % de la production mondiale et une proportion semblable est écoulée en dehors de ses frontières. La conquête a été entreprise à la fin des années 1980 à l'aide de dumping effectué à répétition, ce qui a fait chuter les prix et incité du même coup les maraîchers affectés à délaisser cette culture.

Selon le directeur général d'Ail Québec, les producteurs locaux peuvent améliorer leurs parts de marché, mais ce serait une erreur que de tenter de livrer cette bataille sur les prix. « Ce n'est pas envisageable et surtout, ce n'est pas souhaitable, soutient Serge Pageau. C'est comme si je

voulais un jour vendre une BMW au prix d'une Chevrolet. C'est exactement le même principe ici. Il faut renseigner les consommateurs sur la qualité de l'ail du Québec, ses particularités, sa saveur unique et sa longue durée de conservation. »

Un avis partagé par Sam Chauvette, agronome au ministère québécois de l'Agriculture et l'un des organisateurs de la Journée provinciale de l'ail du Québec qui s'est tenue à Trois-Rivières en janvier 2018. « Les gens veulent diminuer la quantité de pesticides qui se trouvent dans leur assiette et l'ail du Québec répond à cette volonté, car près du tiers de nos producteurs sont certifiés bio et une proportion importante d'agriculteurs utilisent des méthodes qui s'y apparentent sans toutefois détenir la certification. »

Sans connaître les conditions exactes dans lesquelles l'ail est cultivé en Chine, Sam Chauvette est persuadé que les normes de ce pays en matière environnementale sont bien en deçà du cadre réglementaire au Québec. C'est un facteur de plus en plus déterminant aujourd'hui dans le choix des aliments qui entrent dans le panier d'épicerie.

Et dans ce combat pour que l'ail d'ici puisse se tailler une place dans notre assiette, l'association a récemment signé une entente avec Aliments du Québec qui lui permet d'afficher le label officiel certifiant que le produit est 100 % québécois. « Avec Ail Québec, on veut œuvrer à mieux faire connaître les avantages de consommer l'ail de chez nous », explique Marie Beaudry, directrice générale d'Aliments du Québec.

« C'est un produit de meilleure qualité que l'ail d'importation et qui se conserve plus longtemps, mais en l'achetant, on fait aussi travailler nos agriculteurs. Ça a un apport économique certain », conclut-elle. ●



GELL'AIL

« C'EST UN PRODUIT
DE MEILLEURE QUALITÉ
QUE L'AIL D'IMPORTATION
ET QUI SE CONSERVE
PLUS LONGTEMPS,
MAIS EN L'ACHETANT,
ON FAIT AUSSI TRAVAILLER
NOS AGRICULTEURS. »



FAIRE TRANSFORMER SON AIL À FORFAIT, POURQUOI PAS?

 **Martin Ménard**
mmenard@laterre.ca

ULVERTON — La fleur d'ail de la ferme NaturOchamp est transformée à forfait par une entreprise spécialisée; un concept gagnant-gagnant pour les deux femmes d'affaires impliquées dans le projet.

De fait, la productrice d'ail France Bouthillette ne voulait pas investir dans une cuisine qui aurait dû répondre aux normes du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation.

En confiant la transformation de sa récolte à Martine Bergeron, elle bénéficie d'installations modernes et de l'expertise d'une professionnelle. « Je voulais faire produire ma recette de relish à la fleur d'ail en grande quantité, mais Martine m'a dit qu'il faudrait couper le sucre et le sel de moitié; j'aurais ainsi une meilleure fiche nutritionnelle, sans diminuer le goût. C'était un très bon conseil », reconnaît l'agricultrice.



La propriétaire de l'entreprise Martine à la campagne apprécie au plus haut point cette collaboration directe avec les producteurs. « La transformation de fruits et légumes, c'est mon métier. J'aime utiliser des aliments bien cultivés et j'aime quand une chimie s'installe avec les producteurs; ça fait des projets qui m'allument », dit Mme Bergeron. Elle transforme la récolte d'autres agriculteurs et précise que la fleur d'ail est un « produit extraordinaire avec de multiples possibilités encore inexplorées ».



France Bouthillette fait transformer sa fleur d'ail à forfait par Martine Bergeron, un partenariat qui se révèle très positif puisque le produit final bénéficie de l'expertise de chacune.

PHOTOS MARTIN MENARD/TCN



IMPORTATIONS ALLIUM INC.

Importations Allium inc.

94, rang des Aulnaies

Saint-Ambroise, Québec G7P 2B4

Distributeur exclusif de l'ail de semence certifié provenant de la France (GIE Drômois). Certifié sans nématode et sans virus OYDV.



UN UNIVERS DE VARIÉTÉS À VALORISER

Josianne Desjardins
jdesjardins@laterre.ca

Les fins connaisseurs le savent : contrairement à la croyance populaire, il n'y a pas qu'une sorte d'ail cultivée au Québec, il y en a plusieurs! C'est d'ailleurs une perception que tentent de corriger des producteurs d'ici en misant sur des variétés insoupçonnées du grand public. Voici un tour d'horizon des défis à relever dans cet univers éclatant de saveurs.

Depuis maintenant huit ans, Denis St-Laurent, de l'entreprise Ail Rose du Terroir, cultive pas moins de 25 sortes d'ail différentes sur sa terre à Saint-Armand, en Montérégie. « On a fait le choix de se spécialiser dans les variétés rares. Au Québec, la Music est la plus classique. Alors, on s'est dit qu'on n'allait pas faire de la Music comme tout le monde! » lance M. St-Laurent en riant.

Selon cet ailliculteur, l'intérêt des consommateurs pour l'ail a le potentiel de devenir aussi grand que celui que l'on porte au vin. M. St-Laurent croit que si les Québécois sont de plus en plus « connaisseurs et exigeants »

envers cette boisson, il pourrait en être de même pour l'ail. « Les gens sont prêts à essayer et à goûter. Dans les marchés, on fait fureur », affirme le producteur.

Il reste encore beaucoup de travail pour faire découvrir tout cet éventail de variétés au consommateur, admet ce dernier. Un défi de taille, d'autant plus qu'elles sont rarement offertes en épicerie. La plupart des producteurs concentrent leurs ventes à la ferme, comme c'est le cas pour Ail Rose du Terroir.

Même scénario pour Élisabeth Gosselin, d'Ail d'Éli & Saveurs d'autrefois, à Lotbinière. La productrice de la région de Québec compte tout de même passer de huit à douze variétés cultivées dès la prochaine saison.

« Les gens sont très réceptifs [à la nouveauté]. Ils me demandent souvent quelle est la meilleure sorte. Je leur pose donc des questions pour savoir quel type de mets ils aiment », explique l'entrepreneure. Autant pour la confection de desserts que de plats italiens ou mexicains, il y en a vraiment pour tous les goûts, fait-elle valoir. ●



Denis St-Laurent et sa conjointe France Delsaer cultivent 25 sortes d'ail différentes à Saint-Armand, en Montérégie.

GRACIEUSE

Cinq variétés d'ail en bref

- **Romanian Red** : Son goût fort et robuste en fait un ail aussi intéressant cru que cuit. C'est un allié de choix pour combattre le rhume et la grippe.
- **Chesnok Red** : Cet ail devient sucré lorsqu'on le fait rôtir. Il retient très bien sa saveur simple et audacieuse, même cuit. Il est souvent le préféré des chefs cuisiniers, fait remarquer M. St-Laurent.
- **Créole Red** : L'enveloppe de ses gousses est flamboyante. Son goût riche et légèrement piquant rehausse grandement la saveur de tous les mets.
- **Rose de Lautreç** : Sa texture tendre et son goût délicat en font un ail haut de gamme, délicieux cru ou cuit, en salade ou en sauce. Son goût est subtil et très aromatique.
- **Aglio Rosso** : Cet ail rouge se démarque par sa forme, sa richesse en huiles essentielles et en allicine. Sa saveur est intense, sucrée, délicate et piquante. Ce serait la variété préférée des Italiens!

(Source : www.ailroseduterroir.com)



Ail d'Éli
& saveurs d'autrefois inc.
LOTBINIÈRE

Située dans un magnifique cadre champêtre et accueillant, la boutique **Ail d'Éli & saveurs d'autrefois** est ouverte les samedis, dimanches et jours fériés de 10 à 17h.


Conserves maison • Produits exclusifs • Boutique-cadeau • Safran

Élisabeth Gosselin
MEMBRE DE L'ASSOCIATION DES PRODUCTEURS D'AIL DU QUÉBEC

7342, Marie-Victorin, Lotbinière | 418 561-8572 | aildelisaveursdautrefois.com

MÉCANISATION de la culture de l'ail

- Planteuse d'ail et d'oignonnet
- Récolteuse
- Nettoyeuse, égreneuse calibreuse
- Brosseuse
- Coupe-racine et tige



Du service et des équipements de qualité depuis 1988!

Jérôme Poussard | 514 817-9731
Courriel : jp@adjm.ca
370, Route 205, Hemmingford, Québec
www.erne-france.com | www.adjm.ca

MYTHES ET VERTUS DE L'AIL

Plusieurs rumeurs circulent sur l'ail, notamment sur sa forte odeur et son goût prononcé. On dit que sa consommation donnerait une mauvaise haleine, mais permettrait de prévenir certaines maladies comme le cancer et même de lutter contre elles. Qu'en est-il vraiment?

Myriam Laplante El Haili
mlaplante@laterre.ca

Superaliment

« C'est impressionnant de voir que dans une si petite portion d'aliment, on retrouve autant de nutriments », explique la nutritionniste Julie DesGroseilliers. Une gousse d'ail de 4 g comble de 1 à 3 % des besoins quotidiens en vitamine C et B6, en cuivre, en manganèse et en sélénium. Cela paraît peu, mais évaluée sur une portion de 100 g comme le sont les fruits et les légumes, sa consommation comblerait de 25 à 75 % des besoins quotidiens de ces nutriments. Impressionnant, non ?

Prévention et lutte contre les maladies

De nombreuses études démontrent aujourd'hui les bienfaits de l'ail : réduction du taux de cholestérol et de la pression artérielle, propriétés antimicrobiennes et anticancéreuses, notamment sur les cancers colorectaux et de l'estomac. En cuisine, l'ail confère tellement de saveur aux plats qu'il permet de réduire l'ajout de sel, ce qui est aussi bon pour la pression artérielle et pour la santé du cœur, souligne pour sa part Mme DesGroseilliers.

Les études ne s'entendent cependant pas sur les quantités d'ail qui doivent être consommées pour obtenir ces bienfaits ni sur la forme (cru ou cuit) à privilégier, a expliqué la diététicienne de la Société suisse de nutrition Muriel Jaquet au site *planetesante.ch*. Cependant, certaines recommandent de consommer une ou deux gousses par jour, crues ou légèrement cuites, fraîchement écrasées ou coupées, incluant le germe, parce qu'il contient aussi de ces molécules bénéfiques. Attention, rappelle cependant Mme DesGroseilliers, il n'y a aucun aliment qui, à lui seul, a le pouvoir « d'apporter la santé ». C'est l'ensemble des habitudes de vie, incluant une alimentation diversifiée et un mode de vie actif, qui contribue à maximiser le bien-être.

Mauvaise haleine et transpiration odorante

L'ail fait effectivement dégager une certaine odeur au corps humain! Fraîchement coupé ou broyé, il libère de l'aillicine, un composé odorant qui lui confère son parfum unique. Dans le processus de digestion, l'aillicine donnera naissance à quatre autres composés. Trois d'entre eux prendront en moyenne trois heures avant d'être éliminés par l'organisme, mais le quatrième

ne sera évacué qu'au bout de 24 h. « C'est lui qui est responsable de teinter l'haleine parce qu'il est métabolisé si lentement. Et il a la capacité de passer dans la circulation sanguine et de migrer vers les autres organes, comme la peau, les reins et les poumons », soutient la nutritionniste. La molécule ressortira donc par les pores de la peau lorsqu'une personne transpire, et donnera une certaine odeur à l'urine et à l'air évacué par les poumons. « Se brosser les dents ne donne absolument rien parce que l'odeur provient vraiment du plus profond de nous-mêmes », rappelle, amusée, Mme DesGroseilliers.

Cependant, les bienfaits de l'ail « dépassent largement ces désagréments temporaires », explique-t-elle. Pour diminuer l'haleine d'ail, la nutritionniste suggère de boire un verre de lait pendant le repas ou d'ingérer un brin de persil frais après celui-ci, de croquer un grain de café ou de sucer un clou de girofle (pour les plus courageux). ●



L'ail du Québec est beaucoup plus savoureux et goûteux que celui que l'on importe, d'autant plus qu'il n'a pas subi de variations de température lors du transport et se conserve plus longtemps sans germer.



ISABELLE LAMY

Pour diminuer
l'haleine d'ail,

Julie DesGroseilliers

SUGGÈRE DE BOIRE
UN VERRE DE LAIT
PENDANT LE REPAS
OU D'INGÉRER UN BRIN
DE PERSIL FRAIS APRÈS
CELUI-CI, DE CROQUER
UN GRAIN DE CAFÉ
OU DE SUCER UN
CLOU DE GIROFLE.

ALIMENTS DU QUÉBEC

Ail du Québec Biologique

cultivé en Estrie depuis 1989

par Marie-Pierre et Sébastien, producteurs
www.lepetitmas.ca

Certifié par Ecocert Canada

le petit mas

DES Outils & SOLUTIONS POUR L'AIL DU QUÉBEC

Dubois Agrinovation

Machinerie

Contenants de récolte

Couvertures flottantes et filets de protection

AGRYL NOVAGRYL

www.DUBOISag.com

198150



143
**membres-
producteurs**

La première Semaine de l'ail du Québec

Promotion
de l'ail
du Québec
auprès
des
consommateurs

Entente
avec Aliments
du Québec

Formations
et
Conférences

Présence à la Table
horticole de l'Union des producteurs agricoles

Une voix
auprès des
acheteurs
d'ail
du Québec

Page Facebook de **7000**
atteignant une audience de personnes chaque semaine

Devenez membre au www.ail.quebec

Merci à nos partenaires

