

L'ail, une solution de diversification pour les exploitations de grandes cultures

Dans le Gers cette année, dans un contexte de baisse des prix des céréales, l'ail est une des rares productions à tirer son épingle du jeu. Avec les progrès de mécanisation et la simplification du pelage, l'ail retrouve une certaine attractivité et peut reprendre toute sa place dans les assolements, dès lors que le terroir est favorable. Les producteurs et metteurs en marché témoignent de ce renouveau et des perspectives de développement de cette production.

La production française d'ail est aujourd'hui insuffisante pour alimenter le marché français car les négociants spécialisés dans ce produit souhaitent se fournir de moins en moins à l'étranger et les consommateurs exigent de consommer le plus possible des produits locaux ou français.

Les circuits de vente et de distribution de l'ail sont en place depuis de nombreuses années et sont connus et reconnus. Plusieurs négociants sont établis dans notre département et chez nos voisins du Tarn et Garonne autour de Beaumont de Lomagne. Ils achètent l'ail principalement en vrac

mais les tresses et conditionnements traditionnels y ont encore leur place.

L'ail est une culture traditionnelle du Gers grâce à notre terroir argilo-calcaire. La production d'ail du Gers est reconnue par deux Signes Officiels de Qualité et d'Origine (SIQO) avec l'ail Blanc de Lomagne (IGP) et l'ail Violet de Cadours (AOC). Toutefois, il est possible de valoriser sa production sans passer par ces sigles.

Grâce aux avancées techniques, la culture de l'ail s'est modernisée. Les planteuses et récolteuses - équeuseuses permettent d'exploiter de plus grandes surfaces et de façon plus efficace. Le séchage à la barre traditionnelle n'est plus indispensable. Le séchage en silo ou en palox donne de très bons résultats si la ventilation est bien maîtrisée. De la même façon, la physiologie de la plante, ses besoins en fertilisation, ses maladies sont mieux connus. Cela permet d'améliorer le rendement à l'hectare. Il est possible de planter plus densément qu'auparavant, et il y a moins de pertes.

Aujourd'hui, il n'est plus indispensable de peler l'ail. Enlever les peaux peut se faire à la brosseuse et nécessite moins de main d'œuvre que le pelage à la main. Le résultat est satisfaisant et le coût est moindre.



Séchage en palox



Adrien DAUBAS, exploitant à Estramiac nous livre son témoignage de jeune producteur d'ail

Volonté Paysanne du Gers : Pourquoi est-ce que c'est intéressant de produire de l'ail sur votre exploitation ?

Adrien Daubas : Le revenu ! Il n'y a pas grand chose qui rapporte autant. Cette année, c'est la meilleure marge à l'hectare pour mon exploitation. Elle est supérieure à celle de l'oignon semence ou de la carotte porte-graine par exemple.

Même les mauvaises années, la production d'ail permet de dégager un bénéfice ; et au minimum, on peut couvrir son coût de revient.

VP : En quoi cette production se démarque-t-elle des autres ?

AD : L'ail est une culture intéressante à suivre. Elle est moins monotone que d'autres cultures car elle nécessite plus de suivi. Elle représente plus de travail après la récolte mais il est récompensé.

VP : Depuis combien de temps

produisez-vous de l'ail ?

AD : Cela fait 2 ans. La première année j'ai commencé sur 5 hectares car j'ai repris l'exploitation de mon père. Il a toujours produit de l'ail et je connais cette culture depuis mon enfance.

VP : Avez-vous des conseils pour des producteurs qui souhaitent se lancer ?

AD : Ne pas démarrer avec une trop grande surface, il vaut mieux se contenter d'un hectare. Il ne faut pas se laisser surprendre par le travail et la main d'œuvre que ça représente à la récolte, au séchage et au pelage.

Dans un premier temps, il est préférable d'investir dans du matériel d'occasion ou bien s'orienter vers une Cuma. Si on décide d'investir sur 10 ans, il faut prendre en compte la variation du prix de l'ail selon les années et se baser sur un prix faible.

Entretien avec Philippe QUARANTA, Vice-président d'ANIAIL, représentant des metteurs en marché et Directeur Général des Jardins du Midi

Volonté Paysanne du Gers : Combien de tonnes d'ail achetez-vous par an ?

Philippe Quaranta : Toutes variétés confondues (blanc, violet, rose) nous achetons 3 000 T par an que ce soit de l'ail français ou étranger. Du 1^{er} août au 31 décembre, nous achetons 100 % d'ail français. Sur l'année complète, cela représente 50 % d'achat en ail français. La région Midi-Pyrénées fournit environ 1 000 T d'ail.

VP : Pouvez-vous développer cet approvisionnement régional ?

PQ : Nous souhaitons vraiment développer la production locale. Dans les années 2000, nous pouvions nous fournir localement à hauteur de 2 000 à 2 200 T par an. La production a décliné et a même chuté à 450 T en 2012. Aujourd'hui, notre objectif est un apport à 2 000 T en ail local.

VP : Ne faut-il pas craindre une chute des prix si beaucoup d'exploitants produisent de l'ail ?

PQ : Non, en ce qui concerne les tarifs, un engagement tri-partie permet de respecter le revenu de chacun : les producteurs, les metteurs sur le marché et les distributeurs. Par exemple, la SICA Terre de Lomagne qui regroupe des producteurs et les Jardins du Midi s'engage sur les volumes et les prix en début de campagne. Il faut défendre le prix de l'ail, développer l'ail sans garantir la rentabilité de la filière n'a pas de sens. Il est vrai que la concurrence étrangère peut faire baisser les prix de l'ail

français. Cependant, l'interprofession oeuvre pour promouvoir l'ail français.

Depuis 1995, nous travaillons en transparence avec certains acteurs de la grande distribution pour fixer les prix. Les coûts de production à chaque étape sont connus et il en est tenu compte pour fixer les tarifs. Nous défendons la valeur du travail, il doit être rémunéré. C'est dans l'intérêt de toute la filière. En contre-partie, les distributeurs ont une garantie de traçabilité et de qualité.

Avec ce système, je suis optimiste sur le développement de la culture de l'ail ! En 15 ans, 50 % de la production locale s'est perdue et aujourd'hui le marché de l'ail est stable.

VP : Pourquoi souhaitez-vous vous fournir d'avantage en ail local ?

PQ : Nous cherchons à valoriser ce produit et pour moi, ça passe obligatoirement par une production locale. Nous croyons en cette filière, elle a des atouts. La marge brute à l'hectare est bien supérieure aux autres grandes cultures. Depuis longtemps, Jardin du Midi s'engage auprès des producteurs et est actionnaire de la SICA Terre de Lomagne, il est donc évident que nous sommes impliqués dans la production locale.

VP : Quel est le profil des agriculteurs qui vous fournissent ?

PQ : 90 % font parties d'un groupement d'agriculteurs. La taille des exploitations est variable mais il y a aussi des petits producteurs.

VP : Quels sont vos exigences auprès des agriculteurs ? Quels rapports entretenez-vous avec eux ?

PQ : La principale exigence concerne le respect de la politique de qualité et donc du cahier des charges. L'idéal est que les producteurs reçoivent un soutien technique d'une organisation de producteur d'ail.

Avec les exploitants qui sont dans un groupement, nous sommes en permanence dans l'échange, nous nous réunissons, nous nous rencontrons, nous débattons. Des décisions sont prises ensemble pour des projets d'avenir.

VP : Quels conseils donneriez-vous à un exploitant qui souhaite se lancer ?

PQ : Faire partie d'un groupement ou d'une organisation de producteurs car les choses évoluent et changent. Il faut gagner de la volumétrie et pour cela il faut fédérer les producteurs dans un projet commun. Il est nécessaire de faire un travail de qualité pour avoir une belle production et pour cela, les échanges techniques entre producteur et technicien facilitent la tâche.

Les producteurs peuvent rester indépendants dans leur fonctionnement mais soutenus par une organisation.

En fin de campagne, nous garantissons les tarifs pour la campagne suivantes. Le producteur n'a plus qu'à se concentrer sur la qualité de la production sans s'inquiéter de sa valorisation. Le contexte est favorable, c'est le moment de se lancer dans cette production.

Découvrir la culture de l'ail en se formant avec la Chambre d'Agriculture du Gers

La Chambre d'Agriculture propose une session de formation de 2 jours sur la culture de l'ail : « Diversifier ses productions avec la culture de l'ail ». Plusieurs intervenants aborderont les différentes étapes de la culture de l'ail, les besoins en matériel, en main d'œuvre, le séchage, le pelage et le brossage, les circuits de ventes...

Cette formation se déroulera à la Chambre d'Agriculture du Gers à Auch et à Beaumont-de-Lomagne, les 18 et 19 octobre 2016.

Quelques chiffres

Surface en ail blanc et ail violet dans le Gers en 2015 : 416.8 Ha
Nombre de producteurs d'ail dans le Gers en 2015 : 295.