

Les principaux types variétaux de l'ail dans la Drôme

De la famille des allium (*allium sativum*), l'ail est stérile, Il ne se reproduit donc que par multiplication végétative, à l'abri des contaminations virales.

***L'ail ultra précoce** (blanc ou violet) pour les spécialistes, se plante dès septembre et se récolte en mai pour une consommation immédiate et en frais (ail nouveau), feuilles comprises.

***L'ail violet** d'automne (gros bulbes) se plante de septembre à novembre et se récolte de mai à juin. Précoce, on le consomme en demi-sec, puis jusqu'aux fêtes de fin d'année.

***L'ail blanc de la Drôme (gros bulbe)** se plante de septembre à novembre, se récolte en mai-juin; il se conserve plus longtemps que l'ail violet.

***L'ail de printemps** dit alternatif ou rose, même si très souvent ses premières tuniques sont blanches. Tardif, il se plante de décembre à la mi-mars et se récolte dès la fin juin jusqu'en juillet. Il se conserve pour faire la soudure avec la récolte des premiers violets de l'année suivante.

NB: Il existe d'autres types variétaux dont un ail rose alternatif, avec hampe florale, dit «à bâton» et, autre espèce, l'ail des ours (*allium ursinum*).



Messidrome, variété historique issue, comme Thermidrome, du type Ail blanc de la Drôme

L'ail IGP de la Drôme...

...produit sur 118 communes de la Drôme, avec la reconnaissance européenne CCP-IGP (Certification Conformité Produit avec Identification Géographique Protégée) depuis juillet 2008.



Bulbes (têtes) et caïeux (gousses) d'ail «Blanc de la Drôme»

Comment conserver son ail de la Drôme?

Au chaud (18°- 20°C) et au sec, dans un local bien aéré; la cave et le réfrigérateur sont à proscrire ! (la plus mauvaise température: 7 °C).

Suspendue dans la cuisine (mais pas au-dessus de la cuisinière !), une belle tresse sera du plus bel effet.



ail en botte et en tresse



1996 – 2026

30^{ème} anniversaire

XXIII^e Grand-Chapitre

Nous, Grands Dignitaires et Chevaliers de l'Ail de la Drôme,

intronisés pour notre motivation en faveur de ce noble produit, contribuons avec sérieux, mais dans la convivialité, la solidarité et la bonne humeur, à une meilleure connaissance de cet incontournable condiment, fruit du travail et du savoir-faire des sélectionneurs et producteurs drômois d'ail à planter et de consommation, en racontant son histoire, afin de mieux faire connaître ses vertus médicinales, nutritionnelles et gastronomiques.

Née en juin 1996 à l'occasion des journées internationales des bulbes potagers de Montélimar, la Confrérie des Chevaliers de l'Ail de la Drôme, reconnue le 16 juin 2023

au patrimoine immatériel et culturel français, répertorie sur son livre d'or plus de 360 Chevaliers, fervents ambassadeurs de l'ail de la Drôme!



Sauzet 2025, crédit photo JLBrun

«confrerie.ail.26@gmail.com»

Les qualités culinaires et gastronomiques de l'ail

Grâce à ses puissants composés soufrés, l'ail est le **soleil incontournable de votre cuisine** tant est large sa gamme d'utilisations: pour ailler vos plats, têtes coupées en deux puis rôties, gousses «en chemise» dans le jus d'un rôti, épluchées pour piquer le gigot, battues (caïeux simplement disloqués mais non écrasés), émincées en fine lamelles, écrasées à la fourchette ou au gratte-ail, pilées pour l'aïoli ou le pistou ou encore en purée.

Cru, il est plus actif pour le goût comme pour la santé; il conserve cependant l'essentiel de ses propriétés à la cuisson qui le rend plus facile à digérer, surtout si le germe a été enlevé.

***Pour vos apéritifs:** croûtons frottés d'ail et à la tomate puis rehaussés d'huile d'olive; toasts à la crème d'ail, dans l'anchoïade, ail confit dans le vinaigre...

***Pour vos soupes à l'ail,**
«aïgo bouldo» provençale, soupe au pistou...

***Pour des plats de caractère:**

Laissez aller votre imagination culinaire !

Vous vous régalez de gousses et feuilles d'ail nouveau en omelette, avec salades, ravioles, fromage blanc...

Cru ou cuit, vous apprécierez l'ail de la Drôme toute l'année dans vos salades, légumes, plats à la provençale avec persillade ou tomate, dans l'aïoli, pâtes au basilic (pistou)..., avec les fruits de mer, poissons à forte saveur, volailles, agneau, porc...

Sans oublier **l'ail noir**, préparation hautement spécifique.

***Pour le «coup du milieu»:** Comme dans les agapes de la Confrérie: un sorbet granité ail de la Drôme et citron vert.

***Quelques conseils:** Une odeur sur les instruments de cuisine? rincer à l'eau froide. Une odeur sur les doigts? se laver les mains puis les passer, mouillées, sur un objet métallique (robinet ou manche inox d'un couvert). Pour l'haleine? mâcher, à votre choix, feuilles de persil ou de menthe, grains de café, d'anis ou de cardamome.



L'ail de la Drôme... ...une fascinante histoire !

Des analyses phylogénétiques ont permis d'établir que l'ail serait apparu il y a environ 10 000 ans; son aire d'origine se situerait en Asie centrale.

Utilisé dès le néolithique (Inde, Chine), facile à produire et à transporter par les populations nomades, adapté à presque tous les sols et climats, il s'est progressivement répandu en pays sumérien, au Moyen Orient et en Méditerranée dès le IV^{ème} millénaire av. J.C...

...puis, l'ail de la planète entière a été contaminé par le virus de la mosaïque jaune de l'oignon, l'O.Y.D.V., ce qui abaissait sa productivité de 30 à plus de 50 %.

Au début des années 60, un virologue de l'Institut National de la Recherche Agronomique (INRA) d'Avignon a amorcé avec les techniciens et les producteurs drômois les premiers travaux de sélection sanitaire et clonale sur l'ail dans le monde. Une prospection systématique des terroirs drômois, moins infectés, réputés pour leurs qualités sanitaires, a alors permis d'identifier 10 têtes d'ail naturellement indemnes de virus, d'où sont issues les deux variétés historiques, toujours cultivées, **Messidrome** et **Thermidrome**; elles sont depuis conservées (maintenues) et produites (multipliées) grâce à un long et permanent travail de sélection, très technique, à l'abri de la dégénérescence génétique et de la recontamination virale.

L'ail, naturellement sans virus, n'existant plus, d'autres variétés, nombreuses aujourd'hui, ont ensuite vu le jour, toutes issues de la technique de laboratoire dite de régénération par culture de méristème, dont la fonction est de débarrasser un ail de ses virus.

Voilà comment **la Drôme** est devenue **le berceau international de la sélection de l'ail**, lui permettant, grâce à des types variétaux adaptés à tous sols et climats, de poursuivre sa conquête de la planète.

Les qualités médicinales de l'ail

Connues de manière empirique depuis la nuit des temps !
«Ail dans ton jardin ?, pas besoin de médecin !»

L'ail, extrêmement riche de composés sulfurés, de vitamines, de sels minéraux et d'oligo-éléments tel le **sélénium** (anti-vieillessement) suscite de très nombreuses recherches; sa contribution à notre santé se précise chaque jour et la pharmacie, comme la naturothérapie, l'utilisent depuis fort longtemps.

Internet est riche d'informations sérieuses sur le sujet; chacun peut y accéder pour plus de précisions.

Quelques unes de ses innombrables propriétés:

- *Antibiotique naturel, anti-viral, antimicrobien,
- *Antiseptique, antifongique, antibactérien,
- *Antioxydant,
- *Anti-parasites, vermifuge,
- *Anti-inflammatoire,
- *Anti-tumoral,
- *Anti-allergique,
- *Anti-cancérigène,
- *Diurétique,
- *Hypoglycémique,
- *Régulateur de l'hypertension,
- *Régulateur du taux de cholestérol,
- *Régulateur de la flore intestinale,
- *Active la circulation sanguine,
- *Combat rhume, grippe, piqûres d'insectes, morsures de serpent, verrues, ...
- *Fait régresser l'athérosclérose,
- *Renforce les défenses immunitaires.

L'ail est ainsi un stimulant général de l'organisme, protecteur de la santé et du bon fonctionnement des organes et du métabolisme, avec bien d'autres propriétés encore.

Il vaut mieux **le consommer cru, à défaut, ne le rajouter qu'au dernier moment pour la cuisine** (moins de 20 mn avant la fin de la cuisson).

Tenir compte des quantités consommées et des recommandations des thérapeutes.



**30
ANS**

**CONFRÉRIE DES
CHEVALIERS DE
L'AIL DE LA DRÔME**

**LE GRAND MAÎTRE, MICHEL BOULE,
LES MEMBRES DE LA CONFRÉRIE,
SERAIENT TRÈS HONORÉS DE VOTRE PRÉSENCE**

23^E GRAND CHAPITRE

DIMANCHE 26 JUILLET 2026

ACCUEIL CAFÉ À PARTIR DE 09H30

26 740 SAUZET - ESPACE LE DAUPHIN



**LA SALLE ESPACE LE DAUPHIN
SERA CLIMATISÉE AFIN DE PROFITER
PLEINEMENT DU REPAS.**

confrerie.ail.26@gmail.com