

JARDINAGE

Blanc, rose ou violet, c'est de l'ail!

Joséphine Gretillat

Les ails roses, violets ou blancs se différencient aussi par leur date de plantation. Pour une plantation d'automne, il faut opter pour les variétés blanches ou violettes.

Il ne faut pas se priver d'ail, il est facile à cultiver et comme dit le dicton «Qui a de l'ail dans son jardin n'a pas besoin de médecin».

Super aliment-médicament, l'ail est une panacée universelle. On lui reconnaît des propriétés antibactériennes, antioxydantes et anticancérigènes. Protecteur du système cardiovasculaire, il fait baisser la tension artérielle et diminuerait le cholestérol.

Les variétés de l'ail (*Allium sativum*)

On distingue les variétés d'automne et les variétés de printemps. Les variétés d'automne regroupent l'ail blanc (Messidrome, Thermidrome) et l'ail violet (Violet de Cadours, Germidour). Elles résistent au froid, ont un rendement nettement supérieur, mais sont de moins bonne conservation que les variétés de printemps. Les bulbes sont assez gros et comptent 8 à 10 caïeux. Les variétés de printemps sont des variétés d'ail rose telles que Rose de Lautrec, Fructidor ou Printanor. Elles sont parfois aussi dites alternatives, car pouvant être

plantées indifféremment au printemps ou à l'automne sous climat doux. Moins rustiques, elles sont d'excellente conservation, mais leur productivité est plus faible et elles forment de petites têtes de 15 à 20 caïeux.

La culture

L'ail aime un emplacement ensoleillé et une terre légère, se réchauffant vite et très drainante. Il ne supporte pas l'humidité et apprécie particulièrement la culture sur butte pour un meilleur écoulement de l'eau.

Un sol récemment fumé doit être évité ainsi que toute parcelle sur laquelle a été cultivée une liliacée (oignon, poireau) les trois dernières années.

Choisir de belles têtes, saines et fermes. Prélever les gros caïeux du pourtour de la gousse. Les planter, la pointe contre le haut, tous les 10 à 15 cm sur la ligne, à 3 cm de profondeur, 30 cm entre les rangs. L'entretien consiste à désherber régulièrement la culture, car l'ail ne supporte pas la concurrence des mauvaises herbes.

Les variétés d'automne se plantent en octobre-novembre et celles de printemps, aussitôt que possible (mars-avril).

La récolte

La récolte a lieu lorsque le feuillage jaunit et se couche, en juillet pour les variétés d'automne ou juillet-août pour les variétés de printemps. Si le feuillage tarde à jaunir, coucher ou nouer les tiges pour provoquer l'arrêt de la végéta-



Ail violet vendu sur le marché de Bollène, au sud de la France.

HAVANKEVIN

tion et accélérer la maturation. La récolte doit se faire par temps sec. Les bulbes sont arrachés et laissés sécher quelques jours sur le sol avant de les rentrer pour compléter le séchage. Les conserver dans un endroit frais et aéré. L'ail résiste au gel.

Si un éclaircissement doit avoir lieu au printemps, les jeunes plantes peuvent être consommées. De même, l'ail «en vert» est récolté en mai-juin pour être consommé intégralement (tige et jeune gousse). Pour récolter de l'ail vert, les petits caïeux du centre de la gousse peuvent être plantés dans ce but.



Caïeux de l'ail éléphant. Une gousse composée de quatre à six caïeux qui ont presque la taille d'un bulbe d'ail usuel. SP

L'ail éléphant ou ail d'Orient

L'ail éléphant (*Allium ampeloprasum* var. *ampeloprasum*) est très peu connu chez nous, mais beaucoup cultivé aux Etats-Unis.

Son origine est floue, mais sa culture est mentionnée en 1650 en Angleterre. Emigré aux Etats-Unis, il fut redécouvert en 1941 par un cultivateur. Botaniquement, il se rapprocherait d'une forme sauvage du poireau. Cet ail vivace forme d'énormes caïeux.

Ses gousses de 10 cm et plus sont composées de 4 à 6 caïeux dont les plus gros peuvent avoir la taille d'une gousse d'ail commun.

En été, il forme une haute hampe florale dont les fleurs sont généralement stériles. Il se cultive comme un ail commun avec une plantation à l'automne.

Curieusement, les plantes qui ne fleurissent pas ne produisent qu'un seul gros bulbe rond. La hampe florale est coupée dès son apparition pour favoriser la grossissement de la gousse.

A la fois légume et aromate, sa saveur est très douce et parfumée. Il s'utilise cru dans les salades, cuit ou grillé. Les jeunes feuilles sont également consommées.

JG

PAREUR

Un métier basé sur la confiance

Sarah Deillon

Cela fait maintenant quelques années que Felix Wolfisberg exerce le métier de pareur. Il remarque que son travail repose beaucoup sur le rapport entre les gens et sur la confiance.

Felix Wolfisberg a d'abord fait un apprentissage de mécanicien sur machines agricoles avant de travailler comme employé agricole pendant une vingtaine d'années. Une activité qu'il a surtout pratiquée l'été puisqu'il a consacré ses hivers à des voyages à l'étranger. Il a ainsi visité et travaillé chez des paysans en Amérique, au Brésil et ailleurs.

Mais un jour, il fait un constat qui le déçoit et qui modifie son parcours professionnel: ce sont des Français qui viennent parer les onglons des vaches helvétiques, car le personnel manque en Suisse! Dès lors, il décide de se lancer. En 2008-2009, il fait toutes les formations nécessaires: le module, le cours FBA (Formation spécifique indépendante d'une formation professionnelle) et il décide même de suivre des stages à l'étranger, dans des pays où la technique est plus poussée et où les vaches sont plus nombreuses qu'en Suisse. Il commence par faire dix jours au Danemark, puis il ira en France et en Allemagne.

Cela fait maintenant quelques années que Felix sillonne les fermes entre le lac de Neuchâtel et le Moléson. Il est

content de sa reconversion, mais constate qu'il manque toujours du personnel. «Le durcissement de la formation est positif pour la profession, mais n'encourage malheureusement pas les jeunes à se lancer», précise-t-il.

Les pieds, de bons baromètres

Le pareur fait avant tout du parage fonctionnel. Ce travail préventif contre les boiteries consiste à rétablir l'équilibre entre les deux onglons. Le parage fonctionnel se fait une ou deux fois par année, selon la situation: le type de sol, le système de détention, la composition de la ration, etc. «Pour certains troupeaux, la question ne se pose même pas. Par exemple, pour des bêtes affouragées au silo et qui ne pâtu-

rent que très peu, je suis obligé d'aller deux fois.»

Si le suivi est bon, Felix Wolfisberg n'a pratiquement pas besoin de faire du parage curatif. S'il doit intervenir, c'est généralement pour soigner des ulcères, des abcès ou pour poser des talonnettes. Nombreuses sont les exploitations qui ne rencontrent jamais de problèmes, alors que d'autres se battent continuellement pour chercher les causes des boiteries. «Dans 80% des situations, cela vient de l'alimentation. Les pieds sont un baromètre. Quand cela va bien au niveau des pieds, tout va! Malheureusement, ils ne sont pas le premier mais le dernier maillon de la chaîne. Une mauvaise ration peut ainsi se faire ressentir de mois plus tard au niveau des pieds.»

Les clients sont très différents. «Il y a ceux qui appellent pour une vache qui boite alors que l'on devine à peine le problème et ceux qui attendent que la bête ne puisse plus marcher avant de téléphoner. Si nous intervenons trop tard, ça devient difficile de rattraper. Nous ne sommes pas vétérinaires, nous n'avons pas le droit d'utiliser des antibiotiques et faisons ce que nous pouvons», souligne le pareur.

Relations particulières

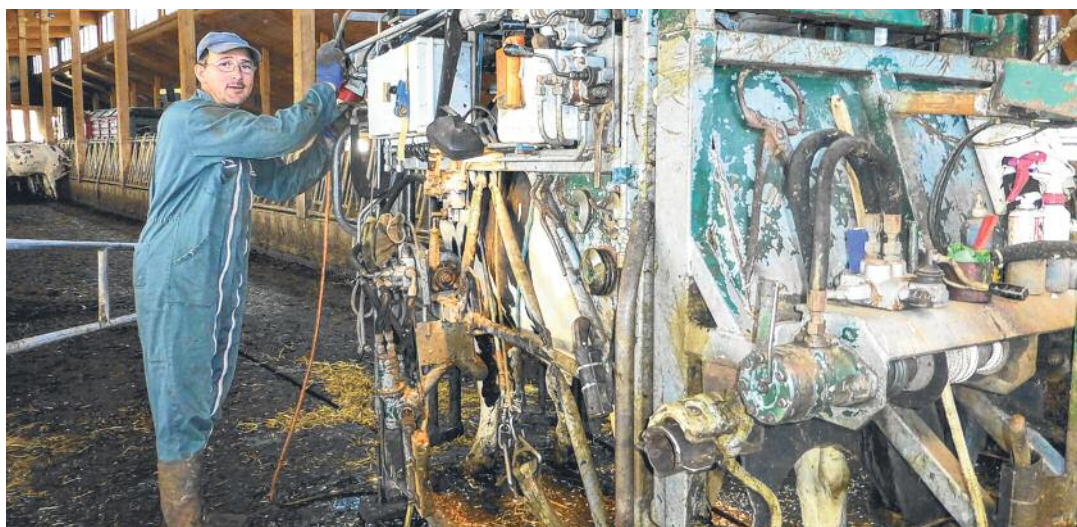
On lui demande régulièrement s'il n'en a pas marre de faire tous les jours la même chose. Ce à quoi il répond qu'il y a beaucoup de gens qui ont



Pour le pareur, il est important d'évoluer dans le calme. S. DEILLON



Un travail de précision. S. DEILLON



Felix Wolfisberg apprécie le contact avec les agriculteurs et les bovins.

S. DEILLON

un travail répétitif et que lui a au moins la chance de changer tous les jours de ferme. Bien sûr, certains clients sont plus difficiles que d'autres, mais Felix Wolfisberg considère que cela fait partie du métier. D'ailleurs, l'aspect social est très important. «C'est un métier qui est beaucoup basé sur le rapport entre les gens. Pour le travail, mais aussi au niveau de la relation personnelle», remarque-t-il. Le pareur apprécie d'ailleurs ces contacts avec les agriculteurs qu'il juge enrichissants. Si un jour il parle de vacances avec des clients, il peut aussi être embarqué dans des débats politiques ou autres. Bien conscient de la fragilité de la situation agricole, il endosse parfois le rôle de psychologue. Pour Felix, il est essentiel que la relation avec le paysan soit bonne, sinon cela se ressent dans le travail. «C'est une sacrée confiance que les gens me font. Si tout le troupeau ne peut plus marcher la semaine qui suit, tout le fonds de commerce de l'agriculteur y passe.»

Cette confiance n'est toutefois pas toujours facile à obte-

nir. Les gens sont souvent tendus lorsqu'il arrive. Il faut manipuler le bétail, il y a un certain rythme à tenir (passer tout le troupeau entre les horaires de traite), etc. Les éleveurs sont souvent inquiets que cela se passe mal. Certains déclarent d'ailleurs que c'est la pire journée pour eux. Par contre en fin de journée, il entend régulièrement la petite phrase: «Voilà un bon travail de fait!» Et c'est ça qui le réjouit.

INFOS UTILES

Régulièrement durant l'année, nous vous présentons quelques-uns de ces métiers qui entourent l'agriculture.