

L'Ail Bio, où en est-on ?

Les Chambres d'Agriculture du Tarn et Garonne, du Gers et de la Haute Garonne ont organisé le Mercredi 28 Novembre à Solomiac (32) une rencontre au sujet de l'Ail Bio.

Une cinquantaine de participants, dont une majorité d'agriculteurs, s'est réunie autour de cette filière, où l'offre française est très déficitaire par rapport à la demande.

Jean Arino, CDA 32 ainsi que Marie Bollino, CDA 82 ont tout d'abord rappelé le contexte national de l'Agriculture Biologique très dynamique. En effet en 2017, le chiffre d'affaires Bio national atteint 8,4 milliards d'euros, soit une multiplication par 4 en 10 ans (données Agence Bio). L'augmentation est portée par la forte demande des consommateurs. Les surfaces et le nombre de producteurs AB progressent fortement : on trouve 2 à 3 fois plus de producteurs et de surfaces en AB depuis 2007.

Parallèlement, la production d'ail conventionnel est en diminution depuis une quinzaine d'années, tant au niveau national que régional et se stabilise grâce aux SIQO, signe officiel de qualité et d'origine (IGP, AOP). Aujourd'hui, il faut savoir que la consommation française d'ail est de l'ordre de 35 à 40 000t par an. En AB, la consommation est d'environ 3 à 4000t par an. Or, la production française d'ail bio est actuellement environ de 400 à 700 t d'ail par an. Une grande partie d'ail bio consommée actuellement en France est importée. Mais les consommateurs demandent de plus en plus l'origine française des produits et les magasins (spécialisés Bio ou non) souhaitent pouvoir répondre à cette demande.

Un tour de table a ensuite permis à chaque metteur en marché de présenter sa structure, ses besoins en ail Bio et ses activités autour de l'ail Bio.

Ainsi, Top Alliance - Alinéa, Bio Garonne, Bio Pays Landais, CABS0, Les Aulx du Sud-Ouest, Les Jardins du Midi, Les Produits du Soleil, Ligne Directe Production et Royal Saveurs ont tous été d'accord pour signaler qu'ils manquaient de marchandises en Ail Bio français pour répondre à leurs clients (magasins, grossistes, restauration ou exports).

Les discussions ont aussi abordé le prix de l'ail bio, qui se situe actuellement entre 4 et 5€/kg selon le conditionnement, le calibre et la présentation. L'année 2018 a été une année plutôt catastrophique pour l'ail bio en termes de rendement à cause des conditions climatiques extrêmes du printemps et d'une attaque de rouille en fin de saison, les metteurs en marchés n'ont donc pu commercialiser que la moitié des tonnages vendus en 2017. Ils ont également insisté sur la nécessité d'avoir des aulx de qualité pour répondre à la demande.

Les Chambres Départementales d'Agriculture proposent un accompagnement technique lors de la conversion Bio et lors des premières années de production d'ail, aide qu'il faut solliciter sans hésitation.

L'ail peut être vendu en vrac, avant ou après broyage et avant ou après pelage et conditionné en emballages ou en vrac selon les metteurs en marchés, mais le minimum est toujours qu'il soit séché chez le producteur. L'ail en 2^{ème} année de conversion, « ail C2 », est plus difficilement commercialisable et seulement par quelques opérateurs économiques, il faut voir au cas par cas.

Françoise Leix-Henry, du CEFEL de Montauban, a présenté les résultats de 2 années d'essais de recherche de moyens de lutte contre la rouille sur l'ail bio. Des tendances se dégagent : les modalités « soufre » ou « cuivre + soufre » et « soufre + huile essentielle d'orange douce » ralentissent la progression de la maladie et tendent à améliorer les calibres et les rendements des aulx, comparés à un témoin non traité : il s'agit de pratiques réalisées couramment par les producteurs.

Enfin, la rentabilité de l'atelier a été abordée par Laurence Espagnacq, CDA31 et Jean Arino CDA 32. Les données relevées par Laurence concernent des ateliers d'ail violet en AB en 2015, 2016, 2017 et 2018. Le temps de travail moyen observé est de 210h/ha (dont 138h/ha de conditionnement) et le



prix moyen relevé est de 4,4 €/kg. Avec un rendement moyen de 4t/ha, les marges sont intéressantes.

Pour Jean Arino, le coût de production en ail blanc pour un rendement de 3.5 T/ha est de 4.62€/kg, très proche de celui observé dans l'enquête réalisée sur l'ail violet.

Il est donc important de connaître techniquement la culture avant de se lancer afin d'en retirer des bénéfices.

Article rédigé par Marie Bollino, relu par Laurence Espagnacq et Jean Arino.



« Cette action de diffusion est cofinancée par le Conseil Régional d'Occitanie au travers des crédits « Animation Bio » et par l'Etat au travers du CasDar. »