

La culture de l'ail rose de Billom

		
<p>L'épluchage et le tri de l'ail avant plantation. © Catherine Virassamy, 2018.</p>	<p>Arrachage manuel d'ail rose de Billom, à Espirat. © Les Champs d'ail de Billom, 2018.</p>	<p>Têtes et bulbes d'ail rose de Billom. © Les Champs d'ail de Billom, 2018.</p>

Description sommaire

Culture emblématique de la plaine de Limagne, l'ail de Billom a fait la richesse du Pays de Billom (Puy-de-Dôme), grâce à la typicité d'un environnement géologique et climatique à l'origine des qualités gustatives et de conservation de l'ail. La valeur de son patrimoine architectural, urbain et paysager remarquable est attestée par le label Pays d'art et d'histoire du Pays de Billom Saint-Dier. Les champs d'ail qui ont remplacé à partir de 1860 le chanvre en déclin, pour accompagner la betterave sucrière, ont entraîné un développement économique exceptionnel du territoire. Billom, cité médiévale, porte du Livradois, marquée par un passé historique intense à travers ses foires et marchés a permis la commercialisation de cet or blanc, atteignant son apogée dans les années 1950-1960. L'ingénierie des ingénieurs de l'INRA a amplement contribué à cet essor, en créant les variétés adaptées au territoire, celles de l'ail rose d'Auvergne. Avec une centaine d'hectares de culture d'ail, l'Auvergne assure aujourd'hui 5 % de la production nationale, devenue fragile face à la production de masse et à la concurrence internationale. Dans un contexte agricole en mutation, l'enjeu des producteurs locaux est d'obtenir la reconnaissance Indication géographique protégée (IGP), garantie de la sauvegarde de l'ail, de la polyculture et des savoir-faire paysans qui y sont liés : ceux d'une agriculture plus « propre » et des circuits-courts.

I. IDENTIFICATION DE L'ÉLÉMENT

I.1. Nom

En français

La culture de l'ail rose de Billom

En langue vernaculaire

Sans objet

I.2. Domaine(s) de classification

- Connaissance et pratiques concernant la nature et l'univers

I.3. Communauté(s), groupe(s) associé(s)

Introduit sur le territoire billomois par les croisés au XIV^e siècle, l'ail se développe dans les jardins grâce à l'activité des moines jusqu'au XIX^e siècle. L'ail fut ensuite cultivé en plein champ par la communauté des fermiers et commercialisé par des courtiers, accompagnés par la créativité des ingénieurs agronomes, donnant naissance à plusieurs variétés d'ail rose d'Auvergne. Aujourd'hui, les agriculteurs, transformateurs et restaurateurs perpétuent et œuvrent pour la sauvegarde de l'ail de Billom, représentant 30 producteurs dans le Puy-de-Dôme, 15 producteurs à Billom, 2 établissements de semence d'ail et les établissements d'enseignement tels que les lycées agricoles.

I.4. Localisation physique

Lieu(x) de la pratique en France

Les conditions environnementales de la plaine de Limagne, située entre la vallée de l'Allier et les monts du Livradois-Forez, dite « Toscane auvergnate », sont exceptionnellement propices à la culture de l'ail. Elles ont favorisé au XIX^e siècle l'explosion de la culture de l'ail, devenu l'« or blanc de Billom ». La richesse des sols argilo-calcaires et le climat continental (printemps bien arrosés, suivis d'étés chauds et secs grâce au foehn, vent sec et chaud) sont à l'origine des qualités gustatives et de conservation du produit. À la porte du parc naturel régional du Livradois-Forez, Billom est la capitale de l'ail rose pour sa production, sa conservation et son conditionnement, emblématique d'une agriculture paysanne liée à la polyculture induite par la culture de l'ail.

Pratique similaire en France et/ou à l'étranger

Parmi les quelque 700 variétés recensées en France se distinguent 3 grandes familles : le blanc (le plus courant, représentant 82 % de la production) ; le rose, réputé pour sa capacité de conservation ; enfin, le violet, avec deux grands types d'ail, de printemps ou d'automne, selon la période de plantation. Pour l'ail rose, l'« ail fumé d'Arleux » (IGP), qui correspond à une production d'ail rose de printemps, cultivé dans une aire déterminée située dans les départements du Nord et du Pas-de-Calais (France), tressé et fumé de manière traditionnelle, et l'ail rose de Lautrec, appellation (IGP) qui désigne une production traditionnelle d'ail d'automne de la région de Lautrec (Tarn), sont les principales autres variétés d'ail rose en France. L'ail blanc de la Drôme, ail d'automne, bénéficie également d'une IGP. L'ail de printemps se cultive couramment à l'étranger, en Californie, en Bulgarie, en Hongrie, en Tchéquie, en Allemagne, aux Pays-Bas et en Asie centrale. L'ail d'automne est plus fréquent en Méditerranée.

I.5. Description détaillée

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

Les variétés d'ail

L'*allium savitum* est une plante potagère à bulbe qui appartient à la famille des Alliacées, comme les oignons, les échalotes et les poireaux. Les variétés d'ail sont distinguées en fonction de leur période de végétation et de la couleur du bulbe. Ainsi, l'ail rose de Billom est un ail de printemps, planté à partir du 21 décembre puis récolté en juillet, tel l'ail rose de Lautrec et l'ail rose fumé d'Arleux. Des variétés mises en culture par l'INRA depuis les années 1950 ont donné lieu à plusieurs « cultivars » pour l'ail de printemps de type Auvergne. Des ingénieurs de l'INRA ont marqué le développement de l'ail d'Auvergne par la création de variétés adaptées au terroir, en particulier M. Paquet qui a sélectionné dans les années 1950 la variété « Perle d'Auvergne », cultivée pendant quinze ans, puis « Fructidor » pour l'ail de Corse ; M. Pichon a sélectionné la variété « Printanor » dans les années 1980 ; l'INRA a sélectionné la variété « Flavor » dans les années 1990 ; enfin, les ingénieurs de Top semences ont sélectionné « Cristo », « Arno » et « Aillito » dans les années 2000, parmi les variétés du marché.

Préparation de la plantation

Sébastien, producteur d'ail et de cultures légumières, plante entre janvier et février après avoir préparé la terre en septembre afin de détruire les mauvaises herbes et labourer. Il travaille ensuite la terre noire d'origine volcanique de Limagne de façon à la rendre la plus fine possible sur une dizaine de centimètres de profondeur. La terre prête, Sébastien achète l'ail à planter dans la Drôme, car la terre y est plus légère - parmi les variétés déjà évoquées, « Flavor », « Fructidor » et « Cledor ». Avant de planter, l'ail doit être préparé, la tête légèrement chauffée pour qu'il se défasse mieux et éclaté afin d'en séparer les gousses destinées à être mises en terre. La préparation de l'ail est une activité traditionnelle qui avait lieu à la veillée ou les jours de pluie en famille.

La famille Bourletias a adhéré il y a 30 ans à la coopérative d'utilisation du matériel agricole (CUMA) avec un groupe de 7 agriculteurs pour acheter une machine à préparer l'ail. L'appareil éclate, épiluche et facilite le tri manuel des gousses, grâce à un tapis roulant. Un système de godets distribue les bulbes, déversés sur un hérisson épiluteur, puis sur un tapis roulant où le travail manuel commence. Deux personnes de part et d'autre du tapis achèvent d'éclater les têtes, enlèvent le plateau racinaire et les gousses abîmées, génératrices de pourriture. D'autres personnes continuent de nettoyer et séparer les gousses, qui sont ensuite aspirées pour être triées par calibres et réservées dans des bassines. Cette opération mobilise une dizaine de personnes pendant huit heures à partir de 7 h le matin, interrompues par des pauses à 10 h et à midi, pour traiter ainsi une tonne d'ail destinée à être plantée sur 1 ha de terre. 900 kg à une tonne d'ail sont préparés en une journée. Cette activité en équipe se perpétue selon la tradition selon un système d'entraide avec des parents et des amis. Sébastien se souvient de cette opération réalisée par ses grands-parents dans la cuisine près de la cheminée pour chauffer l'ail.

Le principe de plantation et la rotation

Dans l'exploitation de Sébastien, l'année avant la plantation d'ail, du blé était planté par respect du principe de rotation des cultures. L'objectif est d'améliorer les techniques de production tenant compte de la nature du sol et des besoins de la plante elle-même, donc d'obtenir des produits de meilleure qualité. L'une des techniques est le système de la rotation des cultures et la fertilisation des sols, répondant aux conclusions d'études successives et confirmant les pratiques traditionnelles. L'ail ne doit pas être replanté dans les mêmes champs avant au moins 5 ans, pour briser le cycle de propagation des maladies. Les cultures préalables à éviter sont les bulbes (ail, oignon, échalote), les poireaux, la luzerne, l'avoine, générateurs de maladies pour l'ail. Les meilleures cultures préalables sont essentiellement des céréales. Sébastien représente la 4^e génération d'agriculteurs et producteurs d'ail. Son grand-père a démarré l'exploitation avant la guerre de 1939-1945 avec 5 ha de terre et 1 ha consacré à l'ail. Après la récolte d'ail, il n'en plantait plus pendant trois ans à suivre et pendant sept ans à suivre du temps de son père. L'exploitation couvre aujourd'hui 100 ha, comprenant 1,5 ha d'ail, côtoyant blé, maïs, tournesol, lentille blonde de Saint-Flour et

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

betterave sucrière. La rotation d'une durée de cinq ans minimum, liée à la culture de l'ail, est la pratique locale qui favorise la polyculture sur le territoire.

La plantation

L'ail est planté dès le lendemain de la préparation entre la mi-janvier et la mi-février par besoin du froid hivernal pour enclencher un nouveau cycle végétatif. Une petite tranchée recevra les gousses enfoncées, germe en haut, tous les 8 à 10 cm puis recouvertes. Les sillons sont espacés de 45 cm. L'ail germe et sort de terre au bout de trois semaines. Il est ensuite nécessaire de surveiller l'enherbement à partir du mois de mars, où il commence à faire plus chaud. Le passage du tracteur entre les rangs permet de biner puis le désherbage se fait à la main. En mai/juin, il est primordial de se prémunir contre les maladies potentielles, en protégeant les feuilles de la rouille qui les détruit et par conséquent empêche la photosynthèse et le développement des bulbes qui ne se nourrissent plus. Des produits chimiques sont couramment utilisés mais remplacés peu à peu par des méthodes alternatives, dans une démarche tournée vers une agriculture moins utilisatrice de molécules chimiques. Ces solutions sont, entre autres, l'utilisation d'algues de Bretagne en pulvérisation sur le feuillage en juin, ou la plantation conjointe d'ail et de carottes, qui se protègent mutuellement. Deux agriculteurs locaux pratiquent l'agriculture biologique ; conformément au cahier des charges de l'agriculture biologique, ils ont réussi à éliminer tout produit chimique depuis au moins trois ans et produisent de l'ail « bio ». Sébastien, lui, pratique l'agriculture raisonnée, avant d'être en capacité de cultiver bio.

La récolte

Planté en période hivernale, l'ail est récolté à partir de mi-juillet, puis séché à l'air libre, ou en séchoir à l'abri des intempéries. La récolte peut se faire à la main, car l'ail est fragile, mais est aussi mécanisée. Cette opération délicate consiste à ne pas causer de chocs sur les bulbes. Les premières machines de récolte datent des années 1960. Des arracheuses à courroies convergentes ont paru convaincantes : ces machines simples soulèvent la plante sans mutiler les bulbes. Les machines actuelles sont capables d'arracher l'ail en fanes ou de l'équeuter, suivant l'usage que le producteur veut ensuite en faire. Traditionnellement après l'arrachage, l'ail reste un ou deux jours au sol pour permettre à la terre de se décoller des bulbes. Les têtes d'ail au sol doivent être protégées par les fanes pour ne pas bleuir sous l'effet du soleil. Selon la coutume locale, des lycéens ou saisonniers participent à la récolte qui peut durer une quinzaine de jours durant le mois de juillet. Ils parent (enlèvent la peau) et coupent l'ail, qui est enfin stocké dans un séchoir.

Le séchage

Traditionnellement, l'ail était séché à l'air libre en bottes, suspendues sur des barres. Les séchoirs sont désormais les lieux où l'ail est stocké et séché pendant trois semaines environ. Chaque producteur crée son propre système de ventilation.

Chez Pierre, 30 tonnes d'ail sont déposées sur 30 m² de caillebotis et ventilées mécaniquement par-dessous, en récupérant l'air chaud du bâtiment la nuit et l'air extérieur de la journée.

Sébastien a aménagé en 2011 un local d'exploitation pour le matériel et l'ail. Plusieurs espaces de vente, de séchage, de stockage et de triage sont délimités et organisés à l'intérieur d'un vaste hangar. L'espace de séchage a été imaginé et adapté à sa production. Sur le modèle de l'architecture traditionnelle, la paroi du séchoir en tôle perforée est installée entre les 2 ouvertures au nord et au sud permettant la ventilation. Plusieurs niveaux de barres métalliques accrochées au plafond permettent de suspendre les bottes d'ail par deux, soit 1,5 tonnes d'ail par travée. Les 4 travées lui permettent de sécher 7 tonnes d'ail. L'ail est ensuite entreposé dans des caisses de bois grillagées (palox), garantissant une meilleure qualité et conservation. L'une des qualités de l'ail de Billom est la conservation. Conservé dans un endroit sec à température ambiante, l'ail peut se conserver une année entière. Il se conserve ainsi après quelques jours de séchage, en bottes, bouquets, grappes ou tresses.

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

Les qualités organoleptiques de l'ail

L'ail d'Auvergne est dit rose par la couleur de ses gousses légèrement rosées. Il présente des têtes d'un calibre supérieur à 45 mm. Sous une peau d'un blanc ivoire, chaque tête renferme un groupe de 10 à 18 gousses (appelées aussi caïeux) serrées de couleur rosée. Son odeur forte singulière peut rebuter souvent le consommateur. En revanche, l'ail possède de nombreuses vertus médicinales et gustatives. La coutume indique qu'il est symbole de force et de vigueur, protecteur des infections et des affections vasculaires ; l'ail agit sur les 3 sphères digestive, vasculaire et pulmonaire et a des capacités anti-bactériennes et anti-infectieuses déjà reconnues par Pasteur. Anti-parasitaire, et notamment vermifuge, anti-bactérien, anti-fongique, il contribue parmi ses nombreuses vertus à assainir la flore intestinale. L'ail cru étant trop fort, il a été convenu de le déguster mi-cuit ; entre deux dégustations, il est nécessaire de mâcher du persil pour enlever le goût de l'ail et pouvoir faire des comparaisons. Le goût de l'ail de Billom diffère de celui des autres aux, en gardant plus longtemps sa fraîcheur et ses notes spécifiques de ciboulette

L'ail est enfin un des condiments les plus utilisés et appréciés en particulier dans les cuisines du Sud ; il agrmente de multiples recettes de toutes origines, cuit, cru ou écrasé pour libérer tous ses actifs. Billom possède ses recettes et ses produits à l'ail, tels la soupe à l'ail ou le gaperon, un fromage local.

Modes de commercialisation

La commercialisation des produits de terroir tels que l'ail d'Auvergne fait appel à des formes inédites de vente directe.

La vente directe sur place à la ferme offre à l'agriculteur la possibilité de couvrir toute la chaîne de production, de la plantation à la commercialisation. Cette vente est la plus rentable pour les agriculteurs, selon Sébastien et Grégory. Pour Sébastien, la vente directe est de 30 %, complétée avec la vente sur Internet pour des particuliers ; les 70 % restants fournissent les commerces du Puy-de-Dôme. L'été, il emploie huit personnes pour confectionner les tresses et les conditionnements d'ail en filet. Sa boutique est ouverte le dimanche afin d'optimiser la vente directe.

La boutique de Pierre à La Tour d'Espirat prend des allures d'écomusée, en valorisant les produits et savoir-faire locaux : la vannerie des contenants fabriqués à Issoire, la présentation et la fabrication de tresses d'ail, en lien avec le petit musée de La Tour d'Espirat, niché dans la tour du fort. Des produits dérivés de l'ail y sont en vente : « Apérail », condiment d'ail au vinaigre, vinaigre d'ail, moutarde à l'ail, ail noir.

Sylvain, lui, exploite une chèvrerie, où il fabrique le fromage « gaperon » à l'ail rose de Billom et poivre de Madagascar. Il gère sur la même propriété, avec son associé, un gîte, une station de camping-car et un restaurant boutique, où il vend ses fromages et les produits des exploitants locaux, créant ainsi un réseau d'échanges entre les producteurs, mode de vente qui entraîne des retombées économiques significatives.

La fabrication des tresses d'ail

Dans les années 1960, à l'époque de l'« or blanc », l'ail en tresse n'existait pas et était vendu directement sur les marchés et aux négociants locaux. La tresse est apparue il y a une quinzaine d'années, comme forme de valorisation de l'ail. Les tresses sont fabriquées avec les « fanes » de l'ail et exigent de la dextérité.

Pour faire une tresse, il faut parer les têtes d'ail, puis couper les racines ; sélectionner trois têtes de même calibre avec des « fanes » de même longueur. Commencer la tresse en attachant une des tiges autour des deux autres comme liant ; rajouter une quatrième tête et rattacher sa tige aux trois autres et ainsi de suite ; à la fin, tresser toutes les tiges ensemble, faire un nœud ou lier avec un brin de ficelle pour terminer.

La transformation de l'ail et les produits dérivés

Les producteurs, restaurateurs et artisans boulangers ont mis sur le marché une gamme de produits à base d'ail rose comme condiments, gâteaux apéritifs, sablés, chocolats et glaces. Le produit le plus inédit est l'ail noir. Laurent a réussi sa reconversion en fabriquant de l'ail noir,

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

découvert par hasard sur un marché, où ce produit d'origine japonaise était vendu pour ses vertus thérapeutiques. Celles-ci sont supérieures à celles de l'ail frais : l'ail noir passe pour antiseptique, antifongique, antistress, antioxydant grâce aux dérivés comme le s-allylcystéine qu'il contient. Après avoir testé des méthodes empiriques proches de celle des Japonais, il réussit à fabriquer son propre ail noir en mettant les têtes d'ail à chauffer dans un four à basse température pendant plusieurs semaines. Au Japon, l'ail est plongé dans de l'eau de mer à 80° pendant 45 jours puis est mis à sécher. En transformant l'ail rose bio de Billom en ail noir, Laurent rencontre un vrai succès autour d'un marché de la santé. Il collabore par ailleurs avec de grands chefs car les saveurs de réglisse et de vinaigre balsamique de l'ail noir sont surprenantes : sucré, salé, amer et acide. Il est « umami » et possède cette cinquième saveur qui rehausse les goûts. Cet alicament est vendu à prix d'or, soit 5 à 10 euros le bulbe.

Enfin, des animations saisonnières et touristiques rythment la vie locale autour de cette plante potagère.

I.6. Langue(s) utilisée(s) dans la pratique

Français

I.7. Éléments matériels liés à la pratique

Patrimoine bâti

La culture de l'ail a marqué l'architecture locale : des séchoirs en bois, par leur système à claire-voie, permettent la ventilation et le séchage des récoltes. Ils sont également présents dans les maisons vigneronnes d'Auvergne. Le grenier-séchoir suspendu, construit en bois, était utilisé pour ranger des fagots de bois, mais aussi pour conserver l'ail, les oignons et autres herbes et feuillages.

Objets, outils, matériaux supports

Quelques outils et supports sont indissociables des savoir-faire liés à la production de l'ail :

- outils traditionnels pour préparer la terre et désherber : herse rotative, estipateur (outil à dent) et ciselle pour détruire les mauvaises herbes en profondeur ;
- machines à éclater, éplucher et trier l'ail ;
- machines à planter, ou planteuses ;
- machines à arracher l'ail, ou arracheuses mécaniques ;
- contenants en vannerie locale, telles les paniers d'osier.

II. APPRENTISSAGE ET TRANSMISSION DE L'ÉLÉMENT

II.1. Modes d'apprentissage et de transmission

La transmission est essentiellement familiale et expérientielle via l'apprentissage issu de différentes formations agricoles, en particulier le BTS agricole.

La plupart des producteurs du territoire ont repris une exploitation familiale et ont choisi d'investir plus particulièrement dans la culture de l'ail caractérisée par une agriculture paysanne et s'inscrivant dans le principe de circuits courts.

II.2. Personnes/organisations impliquées

- La Ville de Billom
- Le Conseil départemental du Puy-de-Dôme
- La communauté de communes de Billom Communauté
- Le parc naturel régional du Livradois Forez et sa maison du Tourisme, qui valorise les

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

produits et les paysages par l'organisation de visites chez le producteur

- La confrérie des Grands Goussiers, créée en 1992, pour faire connaître et valoriser l'ail de Billom, notamment en participant à la foire à l'ail de Billom et à la fête de l'Ail'Ambic
- L'association des Champs d'Ail de Billom, association locale des Sites remarquables du goût, qui participe activement à l'organisation des fêtes locales consacrées à l'ail de Billom et du Salon d'hiver des Sites remarquables du goût
- La Fédération de l'ail d'Auvergne, syndicat des producteurs d'ail, candidat à la reconnaissance IGP pour l'ail rose de Billom
- deux établissements locaux spécialisés dans la fabrication de semence à Clermont-Ferrand (Auvergne Semences et établissements Basmaison)
- Top Semences, filiale de l'INRA de Clermont-Ferrand, qui participe à la création des variétés d'ail et en particulier d'ail rose d'Auvergne
- L'association de restaurateurs des Toques d'Auvergne, qui travaillent en lien direct avec les producteurs locaux en valorisant la démarche des circuits courts et confectionnent des recettes auvergnates à partir de l'ail rose

II.3. Évolution/adaptation/emprunts de la pratique

Le type de culture de l'ail évolue progressivement d'une agriculture raisonnée vers une agriculture biologique. Sébastien pratique une agriculture raisonnée qui consiste à limiter les intrants chimiques, avec gestion optimisée de la consommation d'eau et prise en compte des effets sur la santé et le bien-être.

Grégory est l'un des deux agriculteurs bio du territoire. Il a repris de ses grands-parents 6 ha de terre des 15 ha qu'ils possédaient ; déjà cultivés bio depuis 15 ans en agriculture vivrière bénéficiant de la certification ECOCERT pour le marché européen selon la réglementation européenne régissant l'agriculture biologique. Il s'est constitué en GAEC et cultive betteraves, pommes de terre, choux, cucurbitacées, carottes, céleris, radis noir, ail, oignons et échalotes. Il cultive 1 ha d'ail bio, ce qui signifie aucun intrant chimique, avec la possibilité d'utiliser des intrants de synthèse naturels (soufre et cuivre). Il sélectionne ses variétés dans sa propre production et achète 70 % de semences fermières non traitées dans la Drôme, où la terre est plus légère. Le principe est de prendre les semences d'un sol pauvre pour les utiliser en terrain riche. Il produit 3 à 4 tonnes d'ail par an qu'il commercialise en vente directe. Les tresses qu'il confectionne pour la conservation lui ont valu l'obtention du premier prix du concours de tressage d'ail organisé chaque année lors de la foire à l'Ail de Billom, savoir-faire acquis lors des veillées familiales. Grégory a choisi de pratiquer le bio raisonné par conviction par respect de l'homme et de la nature.

III. HISTORIQUE

III.1. Repères historiques

L'ail a été identifié en Asie centrale, en Égypte et sur les rives de la Méditerranée, il y a des millénaires. Il est réputé et cité par Hérodote en Grèce pour ses qualités nutritives et médicinales. Il est également consommé dans la Rome antique puis introduit en France. Présent en Limagne depuis le retour des croisades, puis cultivé dans les jardins, l'ail a bénéficié d'un développement exceptionnel lié aux qualités du terroir billomois lorsqu'il a remplacé vers 1860 la culture du chanvre en déclin sur le territoire. Il est alors cultivé en plein champ pour accompagner la betterave sucrière marquant le début de la notoriété de l'ail de Billom.

Depuis 1860, sa production n'a cessé de s'accroître jusque dans les années 1950-1960, où elle a atteint son apogée ainsi que la valeur marchande de l'ail. Elle a enrichi les agriculteurs locaux en leur apportant le confort. Les revenus et emplois étaient très importants surtout à l'usine de conditionnement où l'ail était transformé en poudre ou en pâte et les têtes d'ail mises en sachet de cellophane par 3 ou 4 têtes. 200 salariés y étaient employés. 2000 ha

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

étaient cultivés et 5500 tonnes produits. Une partie était en particulier commercialisée vers Bordeaux, à cause de la consommation régionale dans le Sud-Ouest : la frottée à l'ail (pain grillé, huilé et frotté à l'ail).

Les négociants étaient également très présents, 14 à Billom dans les années 1960, contre 2 seulement aujourd'hui. La surface cultivée s'est aussi considérablement réduite. L'arrivée du maïs et de l'agriculture céréalière dans les années 1980 a détrôné la prédominance de l'ail au profit de cultures plus sûres et plus rentables pour les agriculteurs. La production d'ail est devenue une niche, une plus-value liée à la qualité du terroir et du produit. Elle est accompagnée d'un type de commercialisation spécifique des circuits-courts et des produits de terroir vendus à la ferme ou en vente directe. L'enjeu pour le territoire et les agriculteurs est désormais la sauvegarde de l'ail rose dans une logique de valorisation culturelle et touristique autour du label IGP, dont la candidature est en cours d'élaboration.

IV. VIABILITÉ DE L'ÉLÉMENT ET MESURES DE SAUVEGARDE

IV.1. Menaces sur la viabilité

Les maladies de l'ail

La sélection des semences, qui permet de ne planter que des ails indemnes de toutes maladies, s'est imposée peu à peu comme le seul moyen de lutter efficacement contre les maladies de l'ail (nématodes, teigne du poireau, mouche de l'oignon, mosaïque, pourriture blanche, verte ou grise). La rotation des cultures est une technique confirmée pour éviter les maladies de l'ail. Le virus le plus redouté OYDV (« Onion Yellow Dwarf Virus ») est transmis par les pucerons.

Les modes de consommation

La présence d'ail industriel sur le marché et l'évolution des habitudes gustatives et de consommation constituent une menace latente. Le rôle des restaurateurs dans la sensibilisation aux saveurs particulières de l'ail et celui des transformateurs dans la confection de produits dérivés est essentiel.

IV.2. Mise en valeur et mesure(s) de sauvegarde existante(s)

Modes de sauvegarde et de valorisation

L'association des Champs d'ail de Billom du réseau des Sites remarquables du goût, en partenariat avec le réseau des producteurs locaux, accueille les visiteurs autour d'une signalisation « Ail d'Auvergne ». Les agriculteurs font découvrir l'ail, de sa plantation à sa récolte et à son conditionnement. Les restaurateurs présentent l'utilisation de l'ail d'Auvergne par des cours de cuisine. Des lectures de paysage avec un guide conférencier permettent de mieux appréhender les paysages et leur évolution, ainsi que les particularités des sols et du climat, propices à la culture de l'ail d'Auvergne. De nombreux gîtes et chambres d'hôte de caractère proposent un accueil. De la crêperie au restaurant traditionnel, en passant par des fermes-auberge, les possibilités de se restaurer et de découvrir les spécialités locales sont nombreuses.

Actions de valorisation à signaler

Production annuelle, l'ail est prétexte à des animations et à des manifestations tout au long des mois :

- la foire à l'ail : arraché après le 14 juillet, puis séché quelques jours, l'ail est prêt à la vente début août. La foire à l'ail existe depuis 1985, alors que la production continuait de baisser depuis les années 1970, et attire environ 30 000 visiteurs. L'idée des producteurs pour sauver l'ail a été de lancer un concours comme pour les vins. Billom fête son produit emblématique lors de la foire à l'ail, aux vins et à la brocante chaque deuxième week-end d'août. Chaque année, une vingtaine de producteurs vendent sur place en deux jours 20 à 25 tonnes d'aux représentant 2 ha de culture. Depuis 30 ans, un jury de professionnels et de consommateurs

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

récompense les plus belles présentations en tresses, sacs, grappes, bottes ou bouquets. En 2016, le premier concours de tressage d'ail a réuni une dizaine de concurrents et un public nombreux pour découvrir ce savoir-faire spécifique à l'ail rose d'Auvergne. Il vient compléter avec un concours de stands, le concours d'ail de Billom.

- la fête de l'Ail'Ambic : chaque 11 novembre, la confrérie des Grands Goussiers perpétue la tradition des bouilleurs de crus, avec l'installation d'un atelier public de distillation dans le centre-ville de Billom. La soupe à l'ail des Grands Goussiers prémunit des frimas de l'automne.

- le village des Sites remarquables du goût : le premier week-end de décembre, Billom accueille une quarantaine de producteurs de produits labellisés Sites remarquables du goût en provenance de toute la France pour faire découvrir et déguster le riche patrimoine gastronomique des régions. L'ail de Billom est présent sur les vingt salons des SRG répartis sur toute l'année dans différentes régions de France.

Modes de reconnaissance publique

La dénomination « Ail d'Auvergne » est réservée aux ails produits en Limagne, dans 45 communes du Val d'Allier (Puy-de-Dôme) selon un cahier des charges particulier. La marque « Ail d'Auvergne » et son logo ont été déposés en 1995 à l'Institut national de la Propriété intellectuelle (INPI). Aujourd'hui, l'« ail d'Auvergne » n'est pas protégé juridiquement - en France, seul l'ail de Lautrec est détenteur d'un Label rouge - et sa production est en régression depuis les années 1960. Les producteurs s'efforcent néanmoins de le promouvoir, notamment à travers la confrérie des Grands Goussiers et l'organisation de la foire à l'ail annuelle à Billom en août. Une candidature IGP « Ail de Billom » est en cours, portée par les producteurs et la Fédération d'ail d'Auvergne. Une première demande d'AOC en 1995 n'a pas abouti à cause d'un déficit de notoriété de l'ail alors en déclin.

Inventaires réalisés liés à la pratique

Sans objet.

Bibliographie sommaire

BEGON (H.), *Contribution à l'étude de l'ail : sa culture, sa composition, ses usages*, thèse de doctorat, sous la direction d'A. Guillaume, 1945 [en ligne : <http://www.sudoc.fr/139244719>].

JAUVAT-BRUTSAERT (Bernadette), *Contribution à l'étude de l'ail*, sous la direction de Guy Balansard, 1994 [en ligne : <http://www.sudoc.fr/160285291>].

Filmographie sommaire

« L'Ail de Billom, un ail naturellement rose », films produits par l'office de tourisme de Billom Saint-Dier.

Sitographie sommaire

La culture de l'ail (Billom)

<https://vpah-auvergne-rhone-alpes.fr/ressource/la-culture-de-l%E2%80%99ail-billom>

V. PARTICIPATION DES COMMUNAUTÉS, GROUPES ET INDIVIDUS

V.1. Praticien(s) rencontré(s) et contributeur(s) de la fiche

BÉRARD Gérard : maire de Glaine-Montaigut, Le Bourg, 63160 Glaine-Montaigut

BONNABAUD Emmanuel : pâtisserie Fanfan la Guimauve, avenue de la Gare, 63160 Billom

BOURLETIAS Sébastien : producteur d'ail, 6 chemin du Coin, 63160 Espirat

CHARLAT Jean-Michel : maire de Billom, rue Carnot, 63160 Billom

CHOFFUT Pierre : producteur d'ail, EARL Ail de la Tour, 34 route de Reignat, 63160 Espirat

DESGEORGES Sylvain : La Chèvrerie des Oliviers, route de Billom, 63800 Saint Georges sur Allier

DUMAS Philippe : maire de Saint-Bonnet-lès-Allier, Le Bourg, 63800 Saint-Bonnet-lès-Allier

FOURNIER François : président de l'association SRG des Champs d'Ail de Billom, Bureau d'informations touristiques, 13 rue Carnot, 63160 Billom

GIRARD Laurent : producteur d'ail noir de Billom, 12 rue du Colonel-Mioche, 63160 Billom

GRAND Jacky : conseiller départemental du Puy-de-Dôme, Hôtel du Département, 24 rue Saint-Esprit, 63000 Clermont-Ferrand

GUÉMON Eric : restaurateur, L'Auberge de la Forge, Le Bourg, 63160 Glaine-Montaigut

GUILLAUME Gérard : président de Billom Communauté, 7 avenue Cohalion, 63160 Billom

HEINIS Laurent : président de la Fédération de l'ail d'Auvergne, Chambre d'agriculture du Puy-de-Dôme, 11 allée Pierre-de-Fermat, 63170 Aubière

JALLAT Jean : grand-maître de la confrérie, Taverne des Grands Goussiers, rue Saint-Jacques, 63160 Billom

POURCHER Jean-Marc : chef-restaurateur, Association Les Toques d'Auvergne

PRAT Carole : guide-conférencière, Maison du tourisme du Livradois-Forez, Bureau d'informations touristiques, 13 rue Carnot, 63160 Billom

REIGNAT Grégory : producteur d'ail, La Martre, 63160 Reignat

ROCCA Christian : coordinateur de la Fédération nationale des Sites remarquables du goût

ROYET Patrice : vice-président de la maison du tourisme du Livradois-Forez, Bureau d'informations touristiques, 13 rue Carnot, 63160 Billom

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

THIALLIER Gérard : trésorier de l'association des Champs d'Ail de Billom, Bureau d'informations touristiques, 13 rue Carnot, 63160 Billom

VI. MÉTADONNÉES DE GESTION

VI.1. Rédacteur de la fiche

Nom

Catherine VIRASSAMY

Fonctions

Architecte spécialisée en patrimoine culturel matériel et immatériel, Association greenandcraft, le comptoir des savoir-faire, pour la Fédération des SRG

Coordonnées

catherinevirassami@gmail.com

VI.2. Enquêteur(s), chercheur(s) ou membre(s) du comité scientifique associé

Nom

Catherine VIRASSAMY

Fonctions

Architecte spécialisée en patrimoine culturel matériel et immatériel, Association greenandcraft, le comptoir des savoir-faire, pour la Fédération des SRG

Lieux(x) et date/période de l'enquête

Enquête : 19-20 février 2018 à Billom, Espirat, Saint-Georges-sur-Allier et Glaine-Montaigut
Rédaction de la fiche : mai-juillet 2018

VI.3. Données d'enregistrement

Date de remise de la fiche

29 octobre 2018

Année d'inclusion à l'inventaire

2018

N° de la fiche

2018_67717_INV_PCI_FRANCE_00407

Identifiant ARKH

<uri>ark:/67717/nvhdhrrvswvk2hz</uri>