RENDEZ-VOUS ■ La foire à l'ail rose de Billom a lieu ce week-end après une année marquée par les aléas climatiques

De petites mais bonnes gousses d'ail

Après la sécheresse, la chaleur et les épisodes de grêle, les producteurs d'ail rose ont présenté, lors de la foire de Billom, des gousses plus petites, moins nombreuses mais très goûtues.

Mathieu Brosseau
mathieu.brosseau@centrefrance.com

AIL. Les producteurs ont pu présenter leurs gousses d'ail rose à la foire de Billom après une année difficile. PHOTO RENAUD BALDASSIN

Dès le samedi matin, la foule s'est amassée entre les stands de la 38e édition de la foire de l'ail rose, à Billom. « Ça fait 35 ans que je viens, je n'ai jamais vu autant de monde un samedi matin », témoigne Christophe Giraudon, producteur d'ail. Venus de bonne heure, dès le début de la foire, pour tenter d'échapper aux fortes chaleurs, les passants ont pu admirer et apprécier les gousses d'ail rose, variété emblématique d'Auvergne, que les producteurs ont pu récolter après une année compliquée, marquée par les aléas climatiques. « J'ai perdu 60 % de ma récolte », regrette Cédric Chalard, producteur à Reignat.

En effet, la chaleur, la sécheresse et la grêle sont venues perturber le développement des gousses d'ail au pire moment : au début du mois de juin. « La grêle est arrivée le 2 juin, en plein pendant la période de bulbaison, explique Cédric Chalard. C'est à ce moment-là que l'ail grossit, qu'il prend sa forme. Là, la grêle a coupé les tiges au moment de la bulbaison. » Résultat, les producteurs touchés par la grêle se retrouvent avec des gousses de plus petit calibre. D'autant que la chaleur et la sécheresse estivales ne sont pas venues aider non plus les agriculteurs.

« Il y a eu ce qu'on appelle des effets de chaud, explique Christophe Giraudon. Lorsque l'on dépasse une certaine température, le soleil brûle la tige et l'ail grille sur pied. Même si on l'arrose, l'ail n'est pas fait pour se développer à plus de 40 degrés. »

Plus fort, plus concentré

Mais, malgré ces difficultés, les pertes et les gousses plus petites, l'ensemble du jury du concours de l'ail rose a reconnu que la qualité des gousses était irréprochable, félicitant au passage le travail réalisé par les agriculteurs. « L'ail est d'excellente qualité, estime Jean Jallat, le grand maître de la Confrérie des grands goussiers d'Auvergne. Plus petit, l'ail est plus fort, plus concentré et de très bonne conservation. » Même son de cloche chez les producteurs qui estiment que l'année 2022 offre un bon millésime. Ils préviennent tout de même : il ne faut pas traîner pour se procurer de l'ail rose cette année. Dès la fin du mois de septembre, il sera difficile d'en trouver sur le marché. ■