

## Tableau comparatif Ails

| Image                                                                              | Variété             | Coix du jardin  | Conservation          | Rendement | Plantation            | Caractéristiques                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Goût                |
|------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|-----------------|-----------------------|-----------|-----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|
|    | <b>Auxilto</b>      | Blanc           | A consommer frais     | Très bon  | Octobre à mi-Novembre | Type blanc d'automne, très précoce, pour production d'ail frais                                                                                                                                                                                                                                                          | Prononcé            |
|    | <b>Messidrome</b>   | Blanc           | Jusqu'en Janvier maxi | Très bon  | Octobre à Décembre    | Moins productif que Thermidrome, il est un peu meilleur en conservation                                                                                                                                                                                                                                                  | Prononcé            |
|    | <b>Thermidrome</b>  | Blanc           | Jusqu'en Janvier maxi | Très bon  | Octobre à Décembre    | C'est aussi un classique productif avec une bonne résistance au froid                                                                                                                                                                                                                                                    | Prononcé            |
|    | <b>Sabagold</b>     | Blanc           | Bonne                 | Très bon  | Octobre à Décembre    | Variété très productive qui bénéficie d'une bonne résistance à un climat rigoureux grâce à son système racinaire                                                                                                                                                                                                         | Prononcé            |
|    | <b>Sabadrome</b>    | Blanc           | Bonne                 | Très bon  | Octobre à Décembre    | Variété rustique et vigoureuse, elle est bien adaptée aux conditions rigoureuses                                                                                                                                                                                                                                         | Prononcé            |
|    | <b>Garcua</b>       | Blanc           | Bonne                 | Très bon  | Octobre à Décembre    | Un ail blanc d'automne qui n'a pas peur de ses concurrents. Une très belle et forte végétation vert soutenu lui donne belle allure au jardin. Il excelle en cuisine par son parfum et sa régularité est surprenante                                                                                                      | Prononcé            |
|    | <b>Germidour</b>    | Violet          | Jusqu'en Janvier maxi | Très bon  | Octobre à Décembre    | Le plus cultivé à ce jour, les nouvelles variétés peinent à le détrôner. De bonne tenue, il manque un peu de saveur et souffre parfois de la rouille                                                                                                                                                                     | Prononcé            |
|    | <b>Valdour</b>      | Violet          | Bonne                 | Très bon  | Octobre à Décembre    | C'est l'ail violet d'automne dans toute sa splendeur. Très coloré, sa vigueur au jardin le place devant les autres. Il est particulièrement bien adapté à la production d'ail vert et parfume de cette saveur propre à l'ail vert les plats typiques de printemps                                                        | Prononcé            |
|   | <b>Arno</b>         | Rose du nord    | Très bonne            | Très bon  | Octobre à Avril       | Type rose du nord, il est très utilisé dans sa région pour être vendu fumé                                                                                                                                                                                                                                               | Parfumé             |
|  | <b>Gardos</b>       | Rouge d'Espagne | Très bonne            | Très bon  | Octobre à Avril       | Un ail rouge à bâton qui doit être castré. Ses arômes intenses nous rappellent le goût de l'Espagne. Sa résistance en culture lui fait mériter une belle place au soleil de tous les jardins. Roi aussi de la décoration, il est souvent proposé en grappe ou sa couleur rouge soutenu lui vaut bien des cartes postales | Puissant et parfumé |
|  | <b>Edenrose</b>     | Rose de Lautrec | Excellente            | Bon       | Octobre à Avril       | Amélioration de Lautrec, il en a gardé toutes les caractéristiques et gagné en rendement                                                                                                                                                                                                                                 | Puissant et parfumé |
|  | <b>Lautrec</b>      | Rose de Lautrec | Bonne                 | Assez bon | Octobre à Avril       | Variété endémique de la région, particulièrement adaptée à la confection de grappes, elle est souvent la marque des retours de vacances et trône dans de nombreuses cuisines. Seul l'ail rouge d'Espagne rivalise en goût et en conservation                                                                             | Puissant et parfumé |
|  | <b>Rose du nord</b> | Rose du nord    | Très bonne            | Très bon  | Octobre à Avril       | Type rose du nord, il est très utilisé dans sa région pour être vendu fumé                                                                                                                                                                                                                                               | Parfumé             |