











Tableau comparatif Ails

Image	Variété	Couleur du jardin	Conservation	Rendement	Plantation	Caractéristiques	Goût
	Auxilto	Blanc	A consommer frais	Très bon	Octobre à mi-Novembre	Type blanc d'automne, très précoce, pour production d'ail frais	Prononcé
	Messidrome	Blanc	Jusqu'en Janvier maxi	Très bon	Octobre à Décembre	Moins productif que Thermidrome, il est un peu meilleur en conservation	Prononcé
	Thermidrome	Blanc	Jusqu'en Janvier maxi	Très bon	Octobre à Décembre	C'est aussi un classique productif avec une bonne résistance au froid	Prononcé
	Sabagold	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
	Sabadrome	Blanc	Bonne	Très bon	Octobre à Décembre	Variété rustique et vigoureuse, elle est bien adaptée aux conditions rigoureuses	Prononcé
	Garcua	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
	Germidour	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
	Valdour	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
	Arno	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
	Gardos	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
	Edenrose	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
	Lautrec	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
	Rose du nord	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