

## L'AIL, Alia du capitulaire De Villis de Charlemagne

*Allium savitum* de la famille des Liliacés.

Originnaire de l'Asie centrale, l'ail est connu depuis l'Antiquité. En Chine, en Mésopotamie, en Égypte, on le cultivait déjà il y a près de 5000 ans. Selon Hérodote, une inscription gravée au cœur de la pyramide du pharaon Chéops mentionne la quantité d'ail que l'on donnait aux constructeurs de cet édifice.

À l'époque gréco-romaine, on s'en servait surtout pour fortifier l'ardeur des combattants ; dans la Rome antique, il devint la nourriture ordinaire du petit peuple et des soldats.

Il était connu et consommé en France à l'époque de Charlemagne, servant à la fois de médicament et de nourriture.

Fortement antiseptique, on l'utilisa en particulier lors de la grande peste qui sévit à Marseille en 1726, pour composer un vinaigre dit « des quatre voleurs ». Certains hommes se protégeaient en effet de la contagion grâce à ce remède qui leur permettait, dit-on, d'aller piller sans crainte les maisons des morts.

Cette plante possède des propriétés antiseptiques, fongicides et bactéricides, reconnues de nos jours. Elle est également utilisée dans la lutte contre les ascaris. Enfin, c'est un médicament des voies respiratoires, de l'hypertension, et il contribue activement à l'abaissement des taux de cholestérol.



Il en existe plusieurs variétés, dont l'une se trouve dans notre forêt de Coye, sur la route pavée de la Ménagerie. Il s'agit de l'ail aux ours, que l'on reconnaît à son odeur avant d'apercevoir les six pétales immaculés de ses jolies fleurs.

Janine DELAIGUE  
in *Abrégé de l'histoire de quelques légumes*

écrit par Janine dans le cadre de l'exposition sur l'  
organisée par La Sylve en 1998.

