

Zeitschrift: Générations plus : bien vivre son âge
Herausgeber: Générations
Band: - (2014)
Heft: 60

Artikel: Savez-vous tout sur... l'ail?
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-831327>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 30.06.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Savez-vous tout sur... l'ail?

Ce condiment, réputé depuis des millénaires pour ses vertus bienfaitantes, a-t-il encore des secrets pour vous? Notre quiz en 9 points. A vous de jouer!

1. Le nom latin de l'ail commun ou cultivé est...

- A. Ailum salivum
- B. Ailium sitavum
- C. Allium sativum

2. L'ail peut-il se cultiver en Suisse?

- A. Non, le climat est trop humide et trop froid.
- B. Bien sûr, on le plante dans son potager en automne ou au printemps.
- C. Oui, au Tessin ou à condition de le mettre sous serre.

3. La Chine a assuré 82,2% de la production mondiale d'ail en 2010. En Europe, le plus grand pays producteur est...

- A. Les Pays-Bas.
- B. L'Italie.
- C. L'Espagne.

4. En 2007, les Suisses ont consommé...

- A. 3604 tonnes d'ail.
- B. 16 022 tonnes d'ail.
- C. 35 000 tonnes d'ail.

5. Pour profiter de l'ail sans souffrir de mauvaise haleine, il suffit...

- A. D'avaler une gousse sans la mâcher.
- B. De passer les gousses sous de l'eau chaude avant de le consommer.
- C. De tiédir les gousses dans du lait de chèvre.

6. L'ail possède mille et une vertus. Mais lesquelles parmi celles ci-dessous?

- A. Il régularise la tension artérielle.
- B. Il évite les dépôts de cholestérol.
- C. Il est utilisé en pommade contre les rhumatismes.

7. Dans la Grèce antique, l'ail était surnommé...

- A. La rose puante
- B. Le tue-l'amour
- C. La thériaque des pauvres

8. L'ail est plus gras que la plupart des légumes (130 kcal/100 g). Mais il est aussi plus riche en...

- A. Eau.
- B. Vitamines et minéraux.
- C. Nitrate.

9. Parmi ces noms, lequel est celui d'une sorte d'ail?

- A. Rose Arno.
- B. Vert de Beauverd.
- C. Rocambole.



Fedorov Oleksiy

RÉPONSES

gélules à base de dérivés d'ail, non? **6ABC.** Petit piège: les trois réponses sont correctes! **7A.** En raison de ses fleurs et de son odeur. La thériaque des pauvres est le surnom que lui donne l'abbé Pluche en 1732 dans son livre «Le spectacle de la nature». **8B.** Ses fortes teneurs en potassium, phosphore et vitamine **B6.** sont intéressantes, mais comme on n'en consomme que très peu, l'apport final reste insignifiant. **9C.** Tout est bon dans cet ail, son bulbe, ses feuilles et ses bulbillés! Il ravit les papilles avec sa saveur plus douce que l'ail commun.

1C. Bravo! Originale d'Asie centrale, l'ail que l'on connaît n'est que l'une des 300 espèces du genre Allium. **2B.** Les variétés d'automne regroupent l'ail blanc et violet. Leur conservation est moins longue et comporte de 8 à 10 caïeux (bourgeons), alors que les variétés de printemps comprennent l'ail rose et rouge. Leur conservation est supérieure aux autres variétés, mais leur rendement est plus faible (de 15 à 20 caïeux). **3C.** Et viva Espana! **4A.** Soit en moyenne 0,47 kg par habitant. **5A.** Bien. Et c'est tout de même meilleur marché que de prendre des