

# PLAISIRS

## L'ail des bois : une alliagée très menacée

Durant 10 semaines cet été, je vous présenterai des produits ou espèces sérieusement menacés par l'homme, les conséquences pouvant même être, dans certains cas, leur disparition de la carte alimentaire. Les espèces ou produits alimentaires en danger de disparition sont: l'ail des bois, l'anguille, la morue, les pieds-de-biche (percebes), le thon, la pêche de vigne, la poire *passé crassane*, le cédrat, l'esturgeon sauvage, la palombe.

**P**our bien des gens, il est difficile de comprendre «notre» Canada: en matière de commercialisation alimentaire, on permet à certains endroits ce qui est interdit ailleurs. Des produits ou espèces menacés, comme l'ail



PHILIPPE  
MOLLÉ

des bois, sont ainsi en vente libre les jours de marché à Ottawa, mais proscrits depuis 1995 sur l'autre rive, au Québec. Cela n'empêche en rien une cueillette abusive dans les bois, au bord des cours d'eau, de cet ail sauvage qui apparaît dès le printemps.

L'ail des bois (*Allium tricoccum*) est extrêmement menacé malgré les divers programmes mis sur pied au Québec pour repeupler les zones à risque. Une plantation naturelle et doit contenir pas moins de mille plants pour survivre. Toucher aux tiges florales reproductives implique systématiquement la



PHILIPPE MOLLE

La fleur d'ail peut constituer un excellent substitut à l'ail des bois.

disparition du plant.

Rien de cela ne semble inquiéter les cueilleurs qui manquent de civisme et sont prêts à payer des amendes salées s'ils se font prendre. La tolérance de cueillette de 50 plants est déjà grandement suffisante quand on pense que sept années sont nécessaires, depuis la graine jusqu'à la croissance de la plante, pour en arriver au bulbe comestible.

### Un commerce illégal

La loi est ambiguë, puisqu'on trouve même sur certaines étagères de petits pots d'ail des bois, d'ail des ours, vendus de façon illégale, et des petites gousses d'ail commun immergées dans des solutions salines ou vinaigrées. Rien n'indique clairement la provenance du produit. Il est donc difficile pour les gens de la Faune de pénaliser les contrevenants. Certains vont jusqu'à jouer la carte simpliste du terroir, propice à toutes les occasions.

Les érablières sont un lieu

favorable au développement de cette plante qui appartient à la grande famille des liliacées et du lis. On la confond souvent avec une autre variété qui se nomme l'ail des ours (*Allium ursinum*), une plante également commune en Europe, prisée tant pour son goût que pour ses vertus médicinales, et dont les huiles essentielles sulfurées sont riches en vitamine C.

À vrai dire, je me demande pourquoi l'ail des bois est encore de nos jours aussi populaire auprès du grand public. Il goûte bon, certes, mais il n'est pas meilleur que l'ail biologique du Petit Mas ou que sa fleur d'ail, fraîche ou en pot. Alors, est-ce son goût sauvage, sa rareté ou bien l'excitation devant le risque qui suscite encore un tel engouement proche de la folie pour l'ail des bois?

J'ai rencontré des acheteurs douteux qui revenaient en tou-

te tranquillité du marché d'Ottawa, vers le Québec, avec l'équivalent de 500 plants qu'ils voulaient commercialiser. Après leur avoir signalé leur manque de rigueur et de respect pour l'environnement, j'ai bien compris qu'ils jugeaient que mon prêche ne les concernait pas et que l'acte de bravoure qu'ils venaient selon eux de commettre ne touchait qu'une infime partie de leur butin.

Tout comme certains champignons et espèces marines, l'ail des bois fait partie des espèces en voie de disparition que l'homme peut encore sauver, s'il le veut.

*Philippe Mollé est conseiller en alimentation. On peut l'entendre tous les samedis matins, à l'émission Samedi et rien d'autre, à la Première chaîne de Radio-Canada*