

Grand Guide sur la Culture de l'Ail

CONSEILS ET ASTUCES
D'UN AGRICULTEUR CHEVRONNÉ

LISTE DES VARIÉTÉS

4 GROUPES
HORTICOLES

COMMENT CULTIVER

5 ÉTAPES POUR
GARANTIR LE SUCCÈS

CONSEILS
D'ENTREPOSAGE

COMMENT MAXIMISER LA
DURÉE DE CONSERVATION

LES TRADITIONS DE L'AIL COMMENCENT À LA MAISON

Chaque année, à la fin du mois de juillet, nous commençons à récolter l'ail à la ferme Tourne-Sol, où nous cultivons 25 000 bulbes de 7 variétés différentes.

Mais nous cultivons également de l'ail dans notre jardin familial.

Et chaque année, l'ail le plus hâtif que nous récoltons à la maison est celui que ma grand-mère m'a donné.

Elle ne cultivait cet ail que depuis une dizaine d'années lorsqu'elle me l'a donné.

Elle ne savait pas exactement où elle l'avait acheté (dans une pépinière, une quincaillerie ou une jardinerie), mais elle l'avait planté et replanté dans son jardin.

(En fait, les écureuils replantaient aussi beaucoup dans le jardin et, par conséquent, il y avait de l'ail partout dans son jardin).





Cet ail n'est donc pas un héritage familial, mais il demeure un lien direct avec ma grand-mère.

Et cela me donne une raison de parler d'elle avec mes enfants lorsque nous récolterons cet ail, et lorsque nous le tresserons dans les semaines à venir, et encore une fois lorsque nous l'éplucherons et le hacherons pour le dîner.

Et si mes enfants décident de le cultiver dans leur jardin et de continuer à raconter ces histoires, il fera partie de notre histoire.

Avec ce guide sur la culture de l'ail, je vous invite à commencer à cultiver de l'ail dans votre propre jardin et à instaurer des traditions que vous pourrez partager avec votre famille et vos amis.

Tout au long de ce guide, vous découvrirez les conseils, les astuces et les stratégies que j'ai recueillis au fil du temps - à la fois sur notre ferme et à la maison.

Vous êtes prêts ? Plongeons dans l'aventure.

~Dan Brisebois
www.fermetournesol.qc.ca



TABLE DES MATIÈRES

1. LISTE DES VARIÉTÉS - 4 GROUPES HORTICOLES
2. QUELLE QUANTITÉ D'AIL PLANTER ?
3. PRÉPARATION DES PLANCHES
4. QUOI PLANTER ?
5. COMMENT CULTIVER - 4 ÉTAPES
6. QUAND ET COMMENT RÉCOLTER VOS BULBES
7. APRÈS LA RÉCOLTE - COMMENT MANIPULER L'AIL
8. NETTOYAGE ET CONSERVATION
9. CONSERVATION - SÉCHAGE, CONGÉLATION
10. QU'EST-CE QU'UN BULBE ?



Variétés d'ail

LA FERME TOURNE-SOL OFFRE
DE L'AIL PROVENANT DE
4 GROUPES HORTICOLES DIFFÉRENTS.

POUR CHAQUE GROUPE, NOUS
PROPOSONS DE 1 À 3 VARIÉTÉS
DIFFÉRENTES.

Commandez dans notre boutique
en ligne

1

GROUPE MARBRÉ VIOLET - COL DUR

5-7 gros caïeux /bulbe. Piquant. Se conserve
jusqu'en mars-avril.

● **Marbré violet - Sibérien :**

De Sibérie. Des enveloppes blanches avec
des taches violettes. Maturation tardive.

Variétés d'ail (suite)



2

STRIÉ VIOLET - COL DUR

7-10 gros caïeux/bulbe. Goût sucré et riche.
Se conserve jusqu'en mars-avril.

- Strié violet - Chesnok Red : En provenance de la République de Géorgie. Rayures violettes sur une enveloppe blanche.



3

GROUPE PORCELAINE - COL DUR

4-6 gros caïeux/bulbe. Chaud et piquant.
Se conserve jusqu'en avril-juin.

- Porcelaine - German Jimmy : De Jamie Quinn de la ferme La Terre Bleue. Il n'était pas sûr des variétés qui composaient ce lot. Il savait cependant que la German White était l'une des variétés qu'il avait aimées, d'où le nom.

- Porcelaine - Musique : L'ail canadien standard à col dur.

Variétés d'ail (suite)

4

GRUPE ROCAMBOLE- COL DUR

6-10 gros caïeux/bulbe faciles à peler.
Saveur profonde et ronde.
Se conserve jusqu'en mars-avril.

● Rocambole -Violet de Corée
Originare de la Corée du Sud. Très bien
adapté aux conditions québécoises.
Rayures violettes.

● Rocambole - Puslinch :
De Puslinch, en Ontario.
Aussi appelé Ontario Giant.
Un rocambole à maturité hâtive.

● Rocambole - Québec
Notre rocambole le plus hâtif.

Quelle Quantité Planter

Nombre de bulbes utilisés par année

	10	25	50	75	100
4	4	8	16	24	32
5	3	6	12	18	24
6	2	5	10	15	20
7	2	5	9	13	17
8	2	4	8	11	15
9	2	3	7	10	13

1. Commencez par calculer le nombre de bulbes que vous consommez par année. Une façon d'y parvenir est de réfléchir au nombre de bulbes que vous consommez par semaine et de multiplier ce nombre par 52.
2. Trouvez le nombre dans la rangée de couleur violette qui correspond au nombre de bulbes que vous utilisez en un an.
3. Considérez le type d'ail que vous allez planter. Le nombre moyen de gousses par bulbe se trouve dans la deuxième colonne verte.
4. Observez l'intersection de votre ligne et de votre colonne. C'est le nombre de bulbes dont vous avez besoin pour avoir suffisamment de bulbes à manger toute l'année. Il s'agit également d'avoir assez d'ail pour en replanter la même quantité.

Quelle Quantité Planter (suite)

Par exemple, si vous mangez 50 bulbes par an (environ 1 bulbe par semaine) et que vous plantez de l'ail avec 5 gousses par bulbe, vous devez planter 12 bulbes. Cela signifie que vous aurez besoin d'espace pour 60 plants d'ail !

Nombre de bulbes utilisés par année

Nombre
de
caïeux
par
bulbe

	10	25	50	75	100
4	4	8	16	24	32
5	3	6	12	18	24
6	2	5	10	15	20
7	2	5	9	13	17
8	2	4	8	11	15
9	2	3	7	10	13



Où allez-vous planter votre ail ?

Préparation des planches pour la plantation de l'ail

Le mois de septembre est une bonne période pour préparer vos planches d'ail, car le temps est généralement plus ensoleillé et plus sec qu'à la mi-octobre.

Vous pouvez éliminer les mauvaises herbes et arracher les résidus de plantes, épandre un peu de compost ou de fumier bien décomposé et préparer le sol.

Ensuite, lorsque la période de plantation de l'ail arrive en octobre, il ne vous reste plus qu'à planter ces gousses dans le sol. Il y a quelques étapes à suivre avant cela pour préparer les gousses à la plantation.

Quelle partie du bulbe d'ail plantez-vous?



Les GOUSSES individuelles !

Réunissez vos amis et organisez un "Party de craquage d'ail".

Mettez de la musique et faites craquer le bulbe entier pour séparer les gousses qu'il contient.

COMMENT ?

Tenez le bulbe dans votre main et utilisez la tige comme levier pour ouvrir le bulbe.

Séparez ensuite les gousses et vérifiez qu'elles ne sont pas endommagées.



5 étapes pour cultiver de l'ail de qualité



1

1. DE LA MI-OCTOBRE À LA FIN OCTOBRE PLANTEZ L'AIL

Faites une cuvette ou enfoncez des trous pour planter vos gousses séparées à 4 pouces de profondeur, tous les 6 pouces.

Les rangées doivent être espacées de 12 à 18 pouces.

Paillez avec des feuilles ou de la paille pour éviter que les gousses ne se soulèvent pendant les dégels soudains de l'hiver.

2

2. DÉBUT MAI, L'AIL ÉMERGE

Pensez à dégager l'ail du paillis s'il l'empêche de bien émerger. Le paillis sert à réchauffer le sol. Arrachez les mauvaises herbes qui passent à travers le paillis ! Arrosez une fois par semaine par temps sec. Cessez d'arroser au début du mois de juillet, lorsque les feuilles de l'ail commencent à se dessécher.

3

3. FIN JUIN - RÉCOLTER LES TIGES D'AIL

Les hampes d'ail poussent au sommet des tiges de l'ail dur. Ce sont de fausses fleurs qui produisent de petites bulbilles si on les laisse mûrir. Détachez les tiges de l'ail lorsqu'elles mesurent environ 6 pouces de long.

Le bulbe d'ail aura ainsi plus d'énergie pour grossir.

Les tiges d'ail ont un goût frais et aillé et peuvent être consommées cuites ou crues. Mélangez-les à de l'huile pour obtenir un excellent pesto.

Les fanes ont le même goût que l'ail, bien que plus doux, et peuvent être utilisées dans presque toutes les recettes qui demandent de l'ail ou des oignons verts, comme les soupes, les ragoûts, les omelettes, les trempettes, tant que vous considérez que leur goût sera plus doux. Leur tige peut devenir un peu "ligneuse" près de la base, il suffit donc de couper cette partie si vous le souhaitez.

Du point de vue de la saveur, 4 fleurs d'ail = 1 gros caïeux



4. FIN JUILLET - RÉCOLTER LES BULBES D'AIL

4

Récoltez les bulbes lorsqu'il reste 5 à 6 feuilles vertes sur la plante. Au Québec, cela signifie entre la mi-juillet et la fin juillet.

Dégagez d'abord la plante du sol à l'aide d'une fourche ou d'une pelle. Tirer sur la plante. Secouez l'excès de terre.

Suspendre les bouquets de 10 à 15 plants dans un endroit sec pendant 2 à 4 semaines.



5. APRÈS LA RÉCOLTE, SUSPENDRE L'AIL POUR LE FAIRE DURCIR

5

a) La maturation est le processus au cours duquel tout le jus passe de la tige et des feuilles de l'ail au bulbe. L'ail bien séché se conserve beaucoup mieux que l'ail non séché.

Suspendez votre ail dans un garage, sous un porche ou dans un autre espace sec et bien ventilé.



SÉCHAGE SUIVANT

b) Après une semaine de séchage, les tiges d'ail sont encore vertes.

Les cols des bulbes n'ont pas encore été scellés. À ce stade, l'ail est délicieux, mais si vous coupez les tiges maintenant, votre ail ne se conservera pas plus de quelques mois.



c) Il faut compter entre 3 et 6 semaines pour que l'ail soit complètement sec. Vous saurez qu'il a séché lorsque son intérieur sera complètement blanc.

Ensuite, nous coupons les racines des plantes, nous classons notre ail et nous commençons à le nettoyer.

À ce stade, vous devez sélectionner vos meilleurs bulbes d'ail pour les planter l'année suivante.

Vous devez également décider si vous allez tresser votre ail. Vous pouvez laisser les tiges sur les bulbes que vous allez tresser. Coupez les tiges des bulbes qui ne seront pas tressés.



COMMENT NETTOYER & CONSERVER L'AIL

Une fois que vos bulbes d'ail ont durci, vous pouvez les brosser légèrement pour enlever la plupart des saletés, ou les nettoyer plus complètement en utilisant une brosse à dents sèche, tout en pelant les couches sales excédentaires, en gardant la plus grande partie de la peau intacte. C'est une bonne technique pour les bulbes vierges que vous comptez offrir ou exposer dans votre cuisine. Mais un brossage grossier de la saleté suffit pour des raisons pratiques.

Vous pouvez conserver votre ail à température ambiante. Assurez-vous simplement qu'il se trouve dans une partie sèche de votre maison, à température constante.

Un garde-manger ou un placard devrait convenir. Mais un comptoir de cuisine fait souvent l'affaire s'il n'est pas exposé à beaucoup de vapeur ou à d'autres formes d'humidité dans la cuisine. Ils peuvent être placés en vrac dans un sac en papier ou un panier, attachés en grappe ou tressés pour être suspendus.





PÉRIODES DE CONSERVATION

- Les rocamboles se conservent jusqu'en mars à juin
- Les marbrés violets se conservent jusqu'en avril-juin
- Les striés violets se conservent jusqu'en avril-juillet.
- Les porcelaines se conservent jusqu'en mai-juillet

CONSEILS DE CONSERVATION

Chez Tourne-sol, nous avons l'habitude de conserver notre ail dans des conditions sèches et à température constante dans nos maisons.

Cependant, il existe plusieurs autres façons de conserver votre récolte.

Conserver dans le RÉFRIGÉRATEUR

Le réfrigérateur est l'endroit idéal pour conserver les gousses pelées entières, l'ail tranché ou émincé. Veillez simplement à l'utiliser dans les 2 à 3 jours.

Conserver dans le CONGÉLATEUR

Hachez finement, râpez ou pressez les gousses d'ail crues dans de petites coupes ou des bacs à glaçons, couvrez-les d'une bonne huile végétale et congelez-les.

Attention toutefois, pour des raisons de sécurité alimentaire : selon l'Agence de santé publique du Canada, il est important de congeler ce mélange immédiatement afin d'éviter les maladies d'origine alimentaire.



CONSEILS DE CONSERVATION...

- **Déshydratez votre ail**

Les gousses d'ail fraîches, fermes et sans meurtrissures peuvent être séchées dans un déshydrateur ou au four.

Pour ce faire, épluchez et coupez les gousses en deux dans le sens de la longueur, puis suivez les instructions de votre déshydrateur.

Pour déshydrater l'ail au four, faites-le sécher à 140°F pendant 2 heures, puis réduisez la température à 130°F et continuez à le faire jusqu'à ce que l'ail soit croustillant, soit pendant 4 à 6 heures.

Conservez l'ail dans un récipient hermétique à température ambiante.

L'ail peut ensuite être réduit en poudre, mais il est recommandé de n'en moulinier qu'une petite quantité à la fois, car il perd de sa puissance sous cette forme après avoir reposé pendant deux mois.



Photo kate McGregor

La culture de l'ail à partir de bulbilles

Les bulbilles d'ail sont de petits bulbes qui se développent sur les tiges d'ail laissées sur la plante. Les bulbilles des différents groupes horticoles ont des tailles différentes. Les bulbilles Rocambole, Marbré violet et Strié violet sont plus grosses et mettent 2 à 3 ans à produire des bulbes de taille normale. Les bulbilles Porcelaine et Silverskin sont plus petites et mettent 4 ans à produire des bulbes de taille normale.

PLANTATION DES BULBILLES

Plantez les bulbilles à la fin du mois d'octobre ou au printemps, dès que le sol est dégelé.

Espacer les rangs de 6 pouces. Dans la rangée, espacer les grosses bulbilles de 10 cm et les petites bulbilles de 10 cm. Les bulbes plantés au printemps peuvent également être démarrés à l'intérieur 4 semaines avant d'être plantés dans le champ.

Les années suivantes, au fur et à mesure que les bulbes grossissent, espacez davantage les gousses lorsque vous les replantez.

Bulbes (suite)

RÉCOLTER LES BULBILLES À LEUR 2E ANNÉE

Les plants sont prêts à être récoltés lorsque les feuilles commencent à jaunir et/ou que les tiges commencent à tomber.

Cela se produit 2 à 3 semaines avant la récolte de l'ail principal. Ameublissez le sol à l'aide d'une pelle ou d'une fourche et arrachez doucement les plants.

Suspendez les bulbes pour qu'ils durcissent pendant 2 à 4 semaines. Les bulbilles les plus grosses produisent de petits bulbes avec des gousses différenciées au cours de la deuxième année.

Les bulbilles plus petites produisent des bulbes à une seule gousse appelés ronds. Ils produiront probablement de petites gousses l'année suivante.

Pour planter les bulbes de deuxième année : choisissez vos meilleurs caïeux et ronds pour les planter à la fin du mois d'octobre.

Séparez les caïeux des bulbes différenciés pour les planter.

Espacer les rangées de 12 pouces et les caïeux de 4 pouces dans la rangée. Les années suivantes, au fur et à mesure que les bulbes grossissent, espacez davantage les caïeux lorsque vous les replantez.





Pour ceux qui aiment cuisiner et qui cherchent à cultiver le meilleur ail du monde,
ce guide vous est dédié !

Merci à notre amie Kate McGregor d'avoir partagé les photos de son incroyable
récolte de la saison dernière, soit plus de 100 GROS BULBES !

Kate dit qu'elle a appliqué les conseils et astuces partagés par Dan
lors de son atelier qui s'intitulait

"6 SECRETS POUR CULTIVER DE L'AIL EN ABONDANCE".

Les résultats parlent d'eux-mêmes.

Vous trouverez l'ail Tourne-sol à l'adresse suivante

www.fermetournesol.qc.ca