

La ferme Tourne-Sol offre de l'ail de 6 différents groupes horticoles d'ail. Pour chaque groupe, nous offrons de 1 à 4 variétés d'ail.

**GROUPE ARTICHAUT** Tige molle, 8-12 cailleux de grosseur moyenne par bulbe. Légèrement piquant. Facile à manger cru. Forme parfois des bulbilles dans sa tige. L'ail qui se récolte en premier. S'entrepose jusqu'en mars-avril.

- **Artichaut - Italian Red:** Vient de Ted Macza, "the Fish Lake Garlic Man" .
- **Artichaut - Stella:** De la grand-mère de Daniel, Stella.

**GROUPE MARBRÉ VIOLET** Tige dure. 5-7 gros cailleux par bulbe. Piquant et fort. S'entrepose jusqu'en mars-avril.

- **Marbré Violet - Siberian:** De Sibérie. Enveloppe blanche avec des taches pourpres. Le dernier ail à mûrir.

**GROUPE PORCELAINE** Tige dure. 4-6 gros cailleux par bulbe. Piquant et fort. S'entrepose jusqu'en avril-juin.

- **Porcelaine - German Jimmy:** Le fermier Jamie Quinn nous a vendu un mélange de variétés d'ail à nos débuts, qui était en partie composé de la variété German White. Nous avons reproduit et sélectionné cet ail année après année et l'avons baptisé German Jimmy.
- **Porcelaine - Music:** Variété standard pour l'ail à tige dure produit au Canada.

**GROUPE STRIÉ VIOLET** Tige dure. 7-10 gros cailleux par bulbe. Goût riche et sucré. S'entrepose jusqu'en mars-avril.

- **Strié Violet - Chesnok Red:** De la République de Géorgie. Enveloppe blanche avec des rayures violettes.

**GROUPE ROCAMBOLE** Tige dure. 6-10 gros cailleux par bulbe. Facile à décortiquer. Goût riche et savoureux. S'entrepose jusqu'en mars-avril.

- **Rocamboles – Violet de Corée:** De Corée du Sud, bien adapté aux conditions du Québec, rayé violet.
- **Rocamboles - Puslinch:** De Puslinch, Ontario. Aussi nommé Ontario Giant. Un ail rocambole hâtif.
- **Rocamboles - Québec:** Notre ail rocambole le plus hâtif.
- **Rocamboles – Terre Bleu Rogue:** Nous avons trouvé ce rocambole parmi les ails mélangés que nous avons reçus de Jamie Quinn de la Terre Bleue. Le rocambole produit souvent de gros bulbes à partir de bulbilles!
- **Rocamboles - Lochiel:** Fred a reçu cet ail en 2004 au Festival des Couleurs de Rigaud.

**GROUPE ARGENTÉ** Tige molle, 10-20 petits cailleux de grosseur moyenne par bulbe. Moyennement piquant. Ne produit pas de très gros bulbes. Se conserve pour plus d'un an.

- **Argenté - Steadfast:** Bulbes blancs symétriques. Provient de Beaver Pond Estate .

| Combien de bulbes devez-vous planter pour en avoir assez pour toute l'année et pour en replanter l'année d'après? |   |    |    |    |    |     |
|---|---|----|----|----|----|-----|
|   |   | 10 | 25 | 50 | 75 | 100 |
| Nombre de cailleux par bulbe  | 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  | 4  | 7  | 10 | 13  |

## Comment fait-on pousser l'ail?

**1. Fin octobre – Planter l'ail:** Séparez tous vos bulbes d'ail en gousses et plantez chacune à environ 10 cm de profondeur. L'espacement devrait être de 15 cm sur le rang, et de 45 cm entre les rangs. Plus l'espacement est large, plus gros vos bulbes d'ail deviendront gros. Quand le sol gèle, appliquez un paillis de feuilles ou de paille sur l'ail planté afin d'isoler les gousses pour l'hiver et ainsi prévenir la remontée de l'ail lors des gels et dégels.

**2. Début mai – L'ail commence à pousser:** Si l'ail ne lève pas, retirez le paillis momentanément pour laisser le sol se réchauffer davantage. Quand les plants auront atteint 10-15 cm, remplacez le paillis autour de votre ail, ce dernier aidant à maintenir la qualité du sol et l'humidité. Retirez toutes les mauvaises herbes. L'ail n'a pas besoin de beaucoup d'eau. Évitez donc d'arroser à moins d'avoir une vraie sécheresse (dans ce cas, un arrosage par semaine suffira). Au début de la deuxième semaine de juillet, arrêtez l'arrosage; c'est à ce moment que les feuilles de l'ail commencent à sécher.

**3. Fin juin – Récolte de la fleur d'ail:** Vous verrez une petite fleur pointue se former sur vos variétés d'ail à tige dure; ce sont les fleurs d'ail. Il est bon de les couper puisque cela donnera plus d'énergie à la plante pour la formation du bulbe. Ces fleurs d'ail sont délicieuses et sont un peu comme des échalotes avec une saveur d'ail. On peut les manger cuites ou crues.

**4. Fin juillet – Récolte des bulbes d'ail:** L'ail est mature et prêt à récolter quand il ne reste plus que 5 ou 6 feuilles vertes sur le plant. Utilisez une fourche pour ouvrir le sol et tirez la plante hors du sol. Attachez 10-20 plants et faites-les sécher pendant 2-4 semaines dans un endroit sec et sombre. Quand le tout sera sec, coupez les racines et les tiges.

**5. Hiver- Entreposez l'ail:** Conservez votre ail dans un endroit sec, sombre et hors du gel. L'ail se conserve bien à la température de la pièce, tant qu'on évite les changements brusques de température. Conditions idéales: 13C - 14C avec 45-50% d'humidité. Entre 4C-10C, l'ail va germer. Supérieur à 20C, l'ail va sécher et rapetisser.

## Propager de l'ail par bulbilles

### Que sont les bulbilles d'ail?

Les bulbilles sont de petits bulbes se développant dans la fleur d'ail laissée sur le plant. Les bulbilles de différents groupes horticoles ont des grosseurs différentes. Les Rocamboles, Marbré Violet et Strié Violet sont plus gros et prennent de 2 à 3 ans pour produire des bulbes de pleine grosseur. L'ail Porcelaine et l'ail argenté sont plus petits et mettent 4 ans à produire des bulbes de pleine grosseur.

### Planter les bulbilles

Plantez à la fin octobre ou au printemps dès que le sol dégèle, à 6 pouces entre les rangs. Dans le rang, plantez les gros bulbilles au 4 pouces et les petits au 2 pouces. Si plantés au printemps, ils peuvent aussi être démarrés à l'intérieur 4 semaines avant la plantation au champ.

### Récolter les bulbilles dans leur deuxième année

On récolte les plants lorsque les feuilles jaunissent et/ou que les tiges s'affaissent, soit 2 à 3 semaines après l'apparition des fleurs d'ail et 2 à 3 semaines avant la récolte de l'ail habituel. Ameubllez le sol avec une fourche ou une pelle et tirez délicatement le plant. Suspendez-les pour sécher pendant 2-4 semaines.

À leur deuxième année, les gros bulbilles produisent de petits bulbes avec des caïeux distincts tandis que les petits ne forment qu'un bulbe à un caïeux appelés des ronds qui produiront de petits caïeux l'année suivante.

### Planter des bulbes de deuxième année

Plantez vos plus beaux caïeux et ronds à la fin octobre. Séparez les caïeux des différents bulbes pour les planter, à 12" entre les rangs et 4" entre chaque caïeux dans le rang. Les années suivantes, espacez-les davantage au fur et à mesure qu'ils grossissent lorsque vous les replantez.