

Culture de l'ail

Pour une récolte l'été suivant, lorsque les nuits deviennent froides à la mi-octobre et avant que la terre ne gèle, l'ail doit être semé en octobre dans une terre meuble et bien drainée. L'ail semé au printemps donne rarement de bons résultats.

L'ail s'épanouit lorsqu'il est jardiné en compagnie des betteraves, des carottes, des céleris, des concombres, et des épinards.

Il n'aime pas le voisinage des asperges, des choux divers, des fèves et autres légumineuses ainsi que des légumes de la même famille (oignons, poireaux, etc.).

Choisir les gousses extérieures et les semer le bout pointu vers le haut, à une profondeur de 3 - 4 pouces (7,5 - 10 cm) et à 5 ou 6 pouces (12 à 15 cm) entre les plants. (8 pouces (20 cm) entre les rangs. Ne pas arroser.



On peut couvrir d'un paillis pour les protéger du gel. Il faudra l'enlever au printemps.



Au besoin, couvrir d'un grillage à poule si des écureuils visitent le jardin. Ou mettre des granules de fumier de poulet sur le sol; ça éloigne les écureuils et ça engraisse le sol.

Très tôt au printemps, l'ail poussera. Vous pourrez alors enlever le grillage. Éviter de trop arroser; la pluie suffit généralement.

Vers le 25 juin, lorsque la fleur d'ail aura fait un tour et demi, coupez-la et conservez au réfrigérateur. Cette dernière est excellente dans les sautés. On peut aussi en faire un pesto délicieux. Consulter les capsules gourmandes au lien :

<http://www.jardinslaprairie.com/CapsulesGourmandes.html>.



On conserve la fleur d'ail dans un sac en plastique au frigo jusqu'à deux mois.

Lorsque la tige devient jaune, fin juillet, début août, récolter les bulbes d'ail à l'aide d'une petite pelle en gardant la tige. Enlever le surplus de terre et faire sécher sur du papier journal dans un endroit sec pendant une semaine.



À l'aide de gants caoutchoutés, frotter l'ail doucement afin d'enlever les premières couches de pelure sales. Assurez-vous d'en conserver suffisamment pour protéger les gousses. Couper la tige à 6 pouces et couper les racines.

Conserver l'ail dans un sac en papier dans un endroit sombre et sec (jamais au frigo). Dans ces conditions, l'ail peut se conserver jusqu'à 1 an. On peut réutiliser les gousses pour la saison suivante. Éviter toutefois de les semer au même endroit.

Bonne récolte!



Ne jamais semer l'ail du supermarché qui est souvent irradié ou infecté de virus.



Ail du commerce



Ail provenant d'un producteur maraîcher local

Retour aux capsules horticoles :

<http://www.jardinslaprairie.com/MeilleuresPratiques.html>

Photos sans trucage prises aux mêmes dates et plantations à la même période.

Comité des jardins communautaires Ville de La Prairie, 2019-07-05

<http://www.jardinslaprairie.com>