

FAQ

1 Comment on conserve l'ail?

Un sac en papier avec des trous pratiqués au poinçon, placé dans un endroit plus frais comme la dépense ou une armoire, pourvu qu'il y ait circulation d'air autour, fait généralement l'affaire. Il est déconseillé de conserver l'ail conditionné au réfrigérateur, ce qui le ferait germer. L'ail frais cueilli peut, lui, se conserver au réfrigérateur, tout comme la fleur d'ail fraîche.

2 Quand récolte-t-on l'ail?

On récolte au Québec habituellement dans la deuxième moitié de juillet. Un bon indicateur est le nombre de feuilles encore vertes par rapport au nombre de feuilles jaunies et desséchées: le nombre de feuilles encore vertes sera le nombre de pelures enveloppant le bulbe après conditionnement et qui fera la différence pour la conservation. Si on attend trop, ces pelures ne protégeront pas le bulbe. On peut utiliser ces bulbes, qui sont parfois « éclatés », c'est-à-dire ouverts et les caïeux apparents, pour semer l'automne.

3 Comment cuisiner la fleur d'ail?

La fleur d'ail peut être utilisée comme une fine herbe, telle la ciboulette, mais aussi cuisinée comme une asperge.

4 Quand sème-t-on l'ail?

Au Québec, on sème la plupart des variétés, dont toutes celles à col dur, à l'automne, de la fin septembre et jusqu'aux gels, selon les régions. Certaines variétés à col mou se sèment au printemps. Les caïeux plantés doivent avoir le temps de déclencher l'enracinement avant le gel, mais pas de germer hors terre.

5 Pourquoi l'ail du Québec est si cher?

La vraie question est: Pourquoi l'ail générique d'épicerie est si peu cher? Parce que la Chine produit des millions de tonnes d'ail à col mou (des variétés qui ont déjà moins de goût et de parfum en général) pour l'exportation et a envahi les marchés depuis les années 90. De plus, les conditions de culture en Chine sont inconnues, mais puisque les informations qui nous parviennent font état de la pollution et de pratiques douteuses dans d'autres domaines, il est avisé de se méfier. L'ail cultivé au Québec demande de bonnes connaissances agronomiques et beaucoup de soins, c'est un produit de qualité, peu importe le producteur.

6 Combien de variétés existe-t-il?

Il existe des centaines de variétés, littéralement, à travers le monde. Elles sont regroupées en famille de sous-espèces: Porcelaines, Rocamboles, Artichauts, Turban/Moyen-Orient, Purple Stripe, Glazed Purple Stripe, Marbled Purple Stripe, Silverskin/Créole, asiatique. Par exemple, la Music, la plus cultivée au Québec, est un ail à col dur de la famille Porcelaine.

7 La fleur d'ail, ça se mange?

Oui, la fleur d'ail est un produit fin, au goût plus délicat, qui convient à la plupart des gens ne digérant pas bien les gousses.

8 Les tresses, ça se conserve plus longtemps?

Il semble que cela soit une constatation chez plusieurs personnes, sans explication scientifique jusqu'ici.

9 Quelle est la différence entre l'ail d'automne et l'ail de printemps?

De façon générale, le terme « ail d'automne » englobe les variétés qui ont besoin d'une période de froid pour bien pousser, telles les variétés des familles Rocambole et Porcelaine. Le terme « ail de printemps » fait référence à des variétés plus fragiles au froid, comme la famille des Créoles et donc qu'on doit semer au printemps.

10 Conserve-t-on l'ail à la noirceur?

La noirceur ne semble pas affecter la conservation autant que la température (idéale 15°C»18°C) et l'humidité (idéale 65%-70%).

11 Pourquoi l'ail du Québec?

L'ail du Québec est un produit de qualité, très peu soumis aux produits chimiques, même en régie conventionnelle, et les variétés cultivées ici sont en général plus goûteuses au départ que l'ail importé. Celui-ci est la plupart du temps traité avec plusieurs applications de pesticides, aux champs et pour l'expédition, ainsi que des substances antigerminatives pour l'ail destiné à la table.