



# FOIRE AUX QUESTIONS



Voici les réponses aux questions les plus souvent posées, par catégorie. Si vous ne trouvez pas la réponse à vos questions ici ou en suivant les liens proposés, n'hésitez pas à nous contacter.

- La conservation de l'ail
- La culture de l'ail
- Bio ou pas?
- Les sortes (variétés) d'ail La fleur d'ail
- Le prix de l'ail
- Trouver l'ail du Québec

## LA CONSERVATION DE L'AIL DU QUÉBEC

### Comment conserver l'ail du Québec acheté en épicerie ou au marché?

La température et l'humidité sont les deux éléments les plus importants pour la conservation de l'ail du Québec. La température idéale est entre 15 °C et 25 °C et l'humidité idéale est entre 45 % et 60 %.

**À éviter :** Ne pas mettre l'ail conditionné au réfrigérateur, ce qui le ferait germer.

**À éviter :** Les changements de température (porte qui ouvre, murs mal isolés).

### Pour faire des provisions

Il est préférable d'acheter l'ail du Québec directement du producteur afin de s'assurer que l'ail a été entreposé de façon à favoriser une conservation optimale. Aussi, choisissez des variétés ayant une bonne capacité de conservation.

### Comment conserver l'ail frais cueilli?

L'ail frais cueilli peut très bien se conserver au réfrigérateur, tout comme la fleur d'ail fraîche, environ 3 ou 4 semaines, dans un sac de plastique perforé.

### Conserve-t-on l'ail à la noirceur?

La noirceur ne semble pas affecter la conservation.

### L'ail tressé se conserve-t-il plus longtemps?

Les conditions d'entreposage et le choix de la variété ont plus d'incidence sur la conservation de l'ail que le fait que l'ail soit tressé ou non.

Bien que plusieurs producteurs observent que les tresses se conservent longtemps, aucune étude scientifique n'expliquerait pourquoi.

L'ail tressé est un superbe élément décoratif, n'hésitez pas à trouver les producteurs qui en font en [cliquant ici](#).

Voir la page [Trucs de conservation](#) pour plus d'informations.

## LA CULTURE DE L'AIL

### Quand sème-t-on l'ail?

Au Québec, on sème la plupart des variétés, dont toutes celles à col dur, à l'automne. Selon les régions, la période s'étend de la fin septembre jusqu'aux gels. Les caïeux plantés doivent avoir le temps de s'enraciner avant le gel.

Certaines variétés à col mou se sèment au printemps.

### 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 et l'ail ne pourra pas se conserver longtemps.

Dans ce cas, on peut utiliser ces bulbes, qui sont parfois « éclatés » (ouverts avec des caïeux apparents), pour semer l'automne.

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

Ces termes réfèrent à la période de plantation de l'ail. 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.

## LES SORTES (VARIÉTÉS) D'AIL

Il existe des centaines de variétés 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.

La variété la plus cultivée au Québec est la Music, un ail à col dur de la famille Porcelaine. Cette variété est très bien adaptée à nos conditions climatiques et est particulièrement savoureuse.



## L'AIL DU QUÉBEC EST-IL BIO?

Certains de nos producteurs possèdent la certification biologique. Pour trouver la liste des producteurs biologiques, **cliquez ici**. Pour obtenir la certification biologique, les producteurs doivent adhérer à un organisme de certification et respecter des normes très rigoureuses, dont l'interdiction d'appliquer des pesticides de synthèse, des herbicides, etc. Ces entreprises respectent des normes environnementales élevées en matière de protection de l'environnement.

En régie biologique et conventionnelle, l'ail du Québec est cultivé dans des conditions optimales et demande de bonnes connaissances agronomiques. **Tous les producteurs portent un soin particulier à la qualité de leur produit.**

Pour en savoir plus, consultez la page **Découvrez l'ail du Québec.**

## LA FLEUR D'AIL

### Qu'est-ce que la fleur d'ail?

Ce qu'on appelle la fleur d'ail est en fait composé de la tige et du bouton floral. Elle apparaît vers la mi-juin et la récolte s'étend sur environ trois semaines.

### La fleur d'ail, ça se mange?

Oui, la fleur d'ail est un produit fin. Crue, son goût rappelle celui de l'oignon vert. Cuite, il rappelle l'asperge ou le haricot... à l'ail!

### Comment cuisiner la fleur d'ail?

La fleur d'ail peut être utilisée comme des fines herbes, telle la ciboulette, mais peut aussi être cuisinée comme une asperge.

Pour découvrir la fleur d'ail, c'est ICI

## LE PRIX DE L'AIL

### Quel est le prix de l'ail du Québec?

Le prix de l'ail du Québec se situe actuellement entre 20\$ et 35\$/kilo selon la variété, le producteur, la chaîne de magasins, la qualité du produit, la saison, etc.

**Les variétés cultivées ici sont plus goûteuses** (besoin d'en mettre moins) que les variétés d'ail importées et elles se conservent plus longtemps (moins de perte). Au final, faites-le calcul, l'ail du Québec n'est pas si cher pour un produit de cette qualité!

### Pourquoi choisir l'ail du Québec?

- 1) Les variétés cultivées ici sont en général plus goûteuses que l'ail importé. Ainsi, il faut en mettre moins pour avoir le goût aillé que nous aimons tant.
- 2) Selon les variétés choisies, la conservation peut aller jusqu'à 9-12 mois! Ceci met radicalement fin au problème de conservation observé chez la plupart des consommateurs d'ail importé.
- 3) L'ail du Québec est cultivé par des producteurs passionnés et rigoureux aux 4 coins de notre province. En achetant l'ail d'ici, vous contribuez à l'économie locale, au maintien de la vitalité économique des régions et au développement des communautés rurales.



## TROUVER L'AIL DU QUÉBEC

L'ail du Québec est de plus en plus offert partout en province. Retrouvez l'ail du Québec et la fleur d'ail dans les marchés publics, dans les supermarchés, les kiosques à la ferme et même en ligne!

L'Association des producteurs d'ail du Québec regroupe plus d'une centaine de membres répartis partout à travers le Québec. La page **Trouvez un producteur** vous permet de découvrir les producteurs d'ail du Québec par région ou par produit.



NOUS REJOINDRE

[www.ail.quebec](http://www.ail.quebec)  
[info@ail.quebec](mailto:info@ail.quebec)