



jardins du nord



L'ail des ours : culture



Plante sauvage c'est une bulbeuse qui se naturalise facilement dans les terrains frais et ombragés.

Noms communs : ail des ours, ail des bois, ail sauvage

Nom latin : *Allium ursinum*

Famille : Liliacées

Culture

Sol : argileux, drainé, humus

Arrosage : moyen

Hauteur : entre 20 et 50 cm

Floraison : blanche de fin avril à mi juin

Exposition : mi-ombre

Biotope : sous-bois, sol humifère au PH neutre

Multiplication : semis en juillet après récolte des graines ou division des touffes après fanaison du feuillage en automne ou récupération des bulbes

Rusticité : vivace bulbeuse rustique

Toxicité : Comestible



En quelques mots

L'ail des ours s'observe au printemps dans les sous-bois. Il est reconnaissable à ses feuilles ovales en forme de lance, vertes foncées, luisantes avec une hampe florale blanche en ombelle.

Impossible de s'y tromper, lors d'une ballade en forêt vous serez interpellé par ses impressionnants tapis qu'il forme..



Une odeur d'ail agréable qui s'intensifie lorsque vous froterez une feuille entre vos doigts
On cueille surtout les feuilles pour la consommation, les bulbes étant petits et se conservant mal.
Idéal pour cuisiner haché sous forme de beurre d'ail ou réaliser de savoureux pestos.
Les feuilles lavées et soigneusement séchées se conservent sans souci au congélateur pour une utilisation ultérieure.
Les bulbes peuvent être prélevés avec parcimonie pour utilisation émincés ou avec un gigot par exemple.
On peut récolter les graines en fin de floraison pour ressemer au jardin dans une terre humifère drainante en zone mi-ombragée ou repiquer en septembre-octobre dans les mêmes conditions.

Risque de confusion

Avec le muguet lorsqu'il n'est pas encore fleuri. Les feuilles de muguet n'ont pas d'odeur d'ail



Bonne culture

Fiche :  2019 JDN jardins du nord (ancienne fiche et photos d'Eveliotis)

Pour en parler sur le forum : <https://www.jardins-du-nord.fr/viewtopic.php?f=42&t=4975>