

DOCUMENT UNIQUE

« Ail rose de Lautrec »

AOP ()

IGP (X)

1. DÉNOMINATION(S) [DE L'AOP OU DE L'IGP]

« Ail rose de Lautrec »

2. ÉTAT MEMBRE OU PAYS TIERS

France

3. DESCRIPTION DU PRODUIT AGRICOLE OU DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

3.1. Type de produit

Classe 1.6 « Fruits, légumes et céréales en l'état ou transformés »

3.2. Description du produit portant la dénomination visée au point 1

L'« Ail rose de Lautrec » est un ail rose alternatif à forte dormance, commercialisé sec. Il présente naturellement une bonne aptitude à la conservation.

La peau de ses caïeux prend une couleur rose lorsque le bulbe est sec.

Il se caractérise par un calibre supérieur ou égal à 40 mm, une forme régulière et ronde de son bulbe composé de plusieurs caïeux (de 8 à 12 caïeux visibles de l'extérieur). Les bulbes sont présentés entiers, fermes, légèrement côtelés, sans surgousses avec au minimum une enveloppe extérieure, les caïeux sont serrés.

Les racines sont coupées à ras régulièrement, sans blessures et sans découvrir le plateau racinaire.

L'« Ail rose de Lautrec » peut être :

- Débarrassé d'une ou deux enveloppes pour laisser apparaître une enveloppe propre, les enveloppes restantes permettant de protéger le bulbe des chocs.
- Pelé en laissant une à deux enveloppes permettant de laisser apparaître la couleur rose des caïeux.

En fin de cycle végétatif il émet, au centre, une hampe florale qui porte une fleur inflorescence stérile.

Les bulbes doivent être exempts de défauts d'aspect (excroissance, bio-agresseurs, chocs et coups de couteau, défauts de pelage et autres défauts). L'enveloppe externe peut présenter de légères fissures.

3.3. Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)

....

3.4. Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée

Les opérations de culture, de pelage et de séchage ont lieu dans l'aire géographique.

3.5. Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence

L' « Ail rose de Lautrec » peut être commercialisé sous forme de présentations traditionnelles type grappe (aussi appelée « manouille ») et botillon.

L' « Ail rose de Lautrec » est conditionné au sein de l'aire géographique dans des plateaux, barquettes, sacs ou filets.

3.6. Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence

L'étiquetage comporte :

- le numéro unique d'emballage
- le nom ou code d'identification du conditionneur ou du producteur

4. DESCRIPTION SUCCINCTE DE LA DÉLIMITATION DE L'AIRE GÉOGRAPHIQUE.

L'aire géographique comprend les communes suivantes du département du Tarn :

Aguts, Algans, Appelle, Aussac, Bannieres, Belcastel, Bertre, Blan, Briatexte, Brousse, Busque, Cabanes, Cadalen, Cambon Les Lavour, Cambounet sur le Sor, Carbes, Carlus, Castres, Cuq, Cuq Toulza, Damiatte, Denat, Fenols, Fiac, Frejeville, Garrigues, Graulhet, Guitalens l'Albarede, Jonquieres, Labastide Denat, Labessiere Candeil, Laboulbene, Laboutarie, Lacougotte Cadoul, Lacroisille, Lamillarie, Lasgraises, Lautrec, Lavour, Le Sequestre, Lombers, Magrin, Marzens, Massac Seran, Maurens Scopont, Missecle, Montcabrier, Montdragon, Montfa, Montgey, Montpinier, Moulayres, Mouzens, Orban, Pechaudier, Peyregoux, Poudis, Poulan Pouzols, Prades, Pratviel, Puechoursi, Puybegon, Puycalvel, Puylaurens, Realmont, Roquevidal, Rouffiac, Salies, Semalens, Servies, Sieurac, Saint Agnan, Saint Gauzens, Saint Genest De Contest, Saint Germain Des Pres, Saint Germier, Saint Julien Du Puy, Saint Paul Cap De Joux, Saint Sernin Les Lavour, Teulat, Teyssode, Veilhes, Venes, Vielmur Sur Agout, Villeneuve Les Lavour, Viterbe, Viviers Les Lavour.

5. LIEN AVEC L'AIRE GÉOGRAPHIQUE

Le lien avec l'aire géographique repose sur la réputation du produit ainsi que sa qualité qui lui est conférée par les facteurs naturels et humains caractéristiques de l'aire géographique.

La zone de production de l'« Ail rose de Lautrec » est localisée dans le département du Tarn, en région Occitanie. Cette aire est centrée autour de la commune de Lautrec. On y trouve des sols argilo-calcaires (en proportions variables) essentiellement sur marne et des molasses, relativement riches en limons (bien pourvus en potassium et magnésium) et dépourvus de gros cailloux à l'exception de la zone des coteaux accidentés sur marne et dépôts caillouteux à l'Ouest de Lautrec [DELAUNOIS, 1995]. Les sols sont neutres à légèrement alcalins et non battants. Malgré leur caractère argileux, les sols sont bien structurés en raison de la présence de calcium. Les sols sont naturellement bien drainés.

Le climat de la zone de production est classé Cfb selon la classification de Köppen, de type sub-méditerranéen. Les précipitations sont réparties principalement en début de printemps et en fin d'été, avec une période estivale sèche. Une grande partie de l'hiver (janvier, février et mars),

le début de l'été (juin et juillet), ainsi que le mois d'octobre sont généralement les périodes les plus sèches de l'année [GACON, 2006].

La zone de production est située à proximité des massifs du Sidobre à l'Est, et de la Montagne Noire au Sud, qui provoquent l'ascendance des nuages arrivant de l'Ouest. Cela explique les fortes amplitudes de précipitations entre le début et la fin des saisons. Le vent d'Autant (vent du Sud-est) souffle très fréquemment. Il amène de la douceur et limite les précipitations [COURTIN, 1994].

Dans une charte de Bertrand de Lautrec de 1291, il est fait mention de « dîmes sur l'ail » dans la ville de Graulhet (15km de Lautrec, au sein de la zone de production), ce qui démontre qu'à cette époque, l'ail tenait déjà une place importante dans ce secteur (VERGNES, 1987). Différents ouvrages informent également de l'importance de la culture sur ce secteur, comme celui de "L'agriculture du Tarn au XIX siècle » (PORTAL, parution en 1912) qui mentionne « *la culture de l'ail dans la région de Lautrec et Vielmur* ».

Cultivé en petites quantités, entre 1800 et 1900, à raison de 5 à 10 ares, l'ail rose (déjà présenté sous forme de « manouille » ou « grappe »), est principalement destiné à la consommation familiale, ou vendu sur les marchés traditionnels de Mazamet, Castres, Albi ou encore Réalmont.

En 1959, une trentaine de jeunes agriculteurs de Lautrec se fédère et crée le Syndicat de l'Ail rose de Lautrec, dans l'objectif de structurer cette filière, de la défendre et de la promouvoir. Ils obtiennent en 1966 le Label Rouge.

En 1976, les producteurs créent une coopérative à Lautrec afin de mieux structurer la commercialisation et ainsi répondre aux demandes des différents marchés.

Les producteurs d'« Ail rose de Lautrec » obtiennent en 1996 l'Indication Géographique Protégée (IGP) permettant ainsi le maintien d'un tissu agricole dynamique. La culture de l'« Ail rose de Lautrec » nécessite un savoir-faire spécifique, elle fait appel à une main d'œuvre importante et génère de nombreux emplois.

Dans les années 1990, la sélection massale à partir des populations locales et traditionnelles d'« Ail rose de Lautrec » aboutit à la création de quatre nouvelles variétés d'ail rose certifiées. Elles ont été sélectionnées pour leurs aptitudes à la conservation ainsi que leurs caractéristiques morphologiques.

L'« Ail rose de Lautrec » se plante à partir de fin novembre sur des parcelles n'ayant pas porté d'allium depuis 3 ans ni de luzerne l'année précédente. Les apports en azote, phosphore et potassium sont raisonnés en fonction des besoins de la culture.

L'« Ail rose de Lautrec » a la particularité de posséder une hampe florale rigide. Les producteurs procèdent à son ablation (ou « despoulinage ») afin d'optimiser la croissance du bulbe. La récolte s'effectue à maturité.

Le séchage traditionnel se fait « à la barre ». L'ail récolté avec la tige et les feuilles est suspendu sur des barres dans un local aéré à l'abri des intempéries. Les opérateurs ont également développé une méthode de séchage par ventilation dynamique, permettant de reproduire les conditions de séchage traditionnel.

De nombreuses étapes sont toujours réalisées à la main, comme le pelage qui consiste au retrait d'une ou plusieurs enveloppes externes et la coupe des racines, afin d'obtenir un ail propre et bien présenté.

L'« Ail rose de Lautrec » est un ail sec, alternatif à forte dormance. Il se caractérise en premier lieu par la couleur rose de l'enveloppe de ses caïeux, qui apparaît par transparence à travers les deux dernières enveloppes du bulbe.

Ses bulbes sont de forme régulière, sans surgousses et d'un calibre minimum de 40 mm. Une hampe florale est présente au centre du bulbe. Cette spécificité est à l'origine de la présentation sous forme traditionnelle en grappe ou « manouille » de l'« Ail rose de Lautrec ».

Il présente une bonne aptitude à la conservation permettant d'étaler la période de commercialisation de juillet à mai (de l'année suivant la récolte).

Les caractéristiques naturelles du territoire associées au savoir-faire des producteurs et des ateliers de conditionnement confèrent au produit fini une qualité reconnue par les consommateurs qui contribue à asseoir la réputation de l'« Ail rose de Lautrec ».

En premier lieu, l'« Ail rose de Lautrec » se caractérise par sa couleur. Celle-ci résulte de l'utilisation de variétés issues des populations locales développant une couleur rose sur l'enveloppe des caïeux, associée à une récolte à maturité et des conditions de séchage adaptées. En effet la couleur rose n'apparaît qu'au stade physiologique correspondant au stade optimum de maturité du bulbe, une récolte précoce ne permettrait pas à la plante de développer cette caractéristique qui s'accroît tout au long du séchage. Le savoir-faire des producteurs s'exprime alors tout particulièrement dans le choix de la date de récolte et l'observation minutieuse du développement physiologique de la plante.

Les sols argilo-calcaires de l'aire géographique sont particulièrement bien adaptés à la culture de l'« Ail rose de Lautrec ». Dépourvus de gros cailloux, ils permettent aussi un développement régulier et harmonieux du bulbe. Leur bonne structuration permet un enracinement profond de la plante ainsi qu'une alimentation hydrique et minérale adéquate. Les caractéristiques des sols limitent les excès d'eau, non appréciés par la culture et propices aux attaques de certains bioagresseurs.

Le climat de l'aire permet également de répondre aux exigences de la culture, grâce à :

- un automne plutôt sec qui permet de préparer au mieux les sols et ainsi de limiter les risques liés à certaines maladies ou problèmes physiologiques ;
- des hivers doux entraînant la levée de dormance et la satisfaction du besoin en froid de la culture, sans occasionner de dégâts liés au gel ;
- un réchauffement des sols et le retour de précipitations significatives en fin d'hiver qui favorisent une entrée en croissance active de la plante et la satisfaction de ces besoins ;
- des conditions climatiques plus douces en début d'été accompagnées du vent d'Autan chaud et sec, propices à une récolte à maturité et un séchage limitant les attaques de bioagresseurs.

Ces conditions climatiques favorisent l'obtention de bulbes de gros calibres et réguliers, sans surgousses, fermes et exempts de défauts d'aspects ou de développement.

Le bon état sanitaire de l'« Ail rose de Lautrec » est également dû au développement de pratiques culturales adoptées par les producteurs de la zone géographique pour réduire la propagation des maladies : rotations de cultures et interdiction de certains précédents culturels, encadrement des dates de plantation et fertilisation adaptée.

L'« Ail rose de Lautrec » présente une bonne aptitude à la conservation grâce à l'utilisation de variétés spécifiques à forte dormance (développant tardif du germe), et le savoir-faire des opérateurs permettant de limiter les chocs aux différentes étapes de manipulation (récolte, tri / calibrage et conditionnement).

Le séchage constitue aussi une étape essentielle pour garantir la conservation du produit pendant sa période de commercialisation et permet à l'ail de développer sa couleur rose. Une durée minimum de séchage et des locaux adaptés favorisent une perte d'eau d'au moins 25% de la masse du produit récolté.

Le savoir-faire des producteurs au moment du pelage manuel permet l'obtention d'un bulbe propre et l'apparition de la couleur rose des caïeux par transparence lors d'un pelage à la dernière peau. Ce travail très méticuleux demande une maîtrise du geste afin de ne pas endommager le bulbe, conserver des enveloppes externes non déchirées et couper les racines à ras en préservant le plateau racinaire.

Au cours de cette étape, le producteur doit également limiter les chocs, blessures ou encore meurtrissures, auxquels l'« Ail rose de Lautrec » est très sensible, afin de diminuer notamment les pertes d'entrées à certains bioagresseurs..

L'usage de variétés comportant une hampe florale rigide permet la réalisation manuelle de présentations traditionnelles sous forme de grappe ou « manouille ». Ce conditionnement est réalisé sur l'exploitation. Il a fait la réputation de l'« Ail rose de Lautrec » et requiert un savoir-faire propre aux producteurs.

L'ensemble des étapes manuelles nécessaires au conditionnement permet une mise en place serrée des bulbes limitant les chocs entre eux lors de la commercialisation. Elles sont aussi les garantes d'une élaboration de présentations visuellement homogènes en calibre, en forme et en couleur par un choix rigoureux des bulbes sélectionnés.

La fête annuelle de l'« Ail rose de Lautrec » est créée par le Syndicat de l'Ail Rose de Lautrec dès le début des années 1970, pour fêter le début de la commercialisation. Le concours de la plus belle « manouille » est toujours au programme. Cette fête traditionnelle est devenue un événement incontournable du Tarn, qui réunit chaque année plus de 10 000 visiteurs.

Le village de Lautrec a également été labellisé « Site remarquable du goût » il y a une dizaine d'années, grâce à la réputation de son ail.

Cette réputation est régulièrement mise en avant dans la presse. En août 1993, le journal Tarn infos parle de l'« Ail rose de Lautrec » comme le « *fleuron de l'économie locale* ». Dans son numéro de mai/juin 2008 le magazine La vie du jardin évoque « *la notoriété de l'« Ail rose de Lautrec », réputé pour sa saveur, son arôme délicat et sa bonne conservation* », et le magazine Magnétic news met à l'honneur l'« Ail rose de Lautrec » dans sa rubrique « L'épicerie de Rungis » où il le qualifie du « *plus raffiné des aulx* », « *chouchou des gastronomes* » et assure que c'est un ail « *très recherché par les grands chefs et apprécié des fins gastronomes* ».

L'« Ail rose de Lautrec » est très souvent utilisé dans les recettes de cuisines, locales ou de grands chefs. En 2011, Gilles Goujon (chef étoilé), interrogé dans le magazine Magnetic news, considère l'« Ail rose de Lautrec » comme « *le seul qui mérite d'être utilisé dans la Grande Cuisine* ». Dans un article d'octobre 2011 paru sur le site Internet Nutrissime.com, le chef étoilé Alain Ducasse met également en avant l'« Ail rose de Lautrec » : « *J'utilise depuis très longtemps l'« Ail rose de Lautrec » dans ma cuisine, pour moi il n'y a pas un ail d'aussi bonne qualité.* ». Les spécificités de l'« Ail rose de Lautrec » se traduisent sur le marché par sa meilleure valorisation économique en comparaison avec d'autres aulx. On observe une plus-value de 4 € au kilo par rapport à un ail blanc sans indication géographique.

Référence à la publication du cahier des charges