

DOCUMENT UNIQUE

«Ail blanc de Lomagne»

AOP ()

IGP (X)

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

« Ail blanc de Lomagne »

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 blanc de Lomagne » se présente sous la forme de bulbes de couleur blanc à blanc ivoire avec parfois une flamme violette constitués de plusieurs gousses ou caïeux (8 à 12 selon le calibre). Il se caractérise par une forme régulière et ronde de son bulbe.

D'un calibre minimum de 45 mm, il se distingue par la grosseur et la régularité de ses caïeux de couleur beige à crème parfois strié de violet. Ses bulbes sont entiers et ses caïeux serrés.

Chacune des gousses est enveloppée d'une tunique constituée par une seule pellicule. L'ensemble des gousses constituant un bulbe est recouvert de plusieurs fines pellicules.

Les racines sont coupées au ras du bulbe.

L' « Ail blanc de Lomagne » consommé en cru, émincé ou broyé, possède un goût et des arômes caractéristiques très persistants dus à la présence de composés soufrés.

Rôti ou cuit en chemise, il devient moelleux et ses arômes perdent de leur intensité.

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 séchage, de pelage et d'élaboration de présentations traditionnelles ont lieu dans l'aire géographique.

Demande de modification du cahier des charges de l'IGP « Ail blanc de Lomagne » présentée au comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties de l'INAO en sa séance du 1 février 2017.

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

L'« Ail blanc de Lomagne » peut être commercialisé sous forme de présentations traditionnelles type tresses, grappes, gerbes ou paniers.

L'« Ail blanc de Lomagne » est conditionné dans des plateaux, des sacs ou dans des unités consommateurs. Son re-conditionnement est interdit afin de limiter des manipulations successives susceptibles de le détériorer.

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

L'étiquetage comporte le numéro d'identification du lot.

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

L'aire géographique comprend les communes suivantes des départements du Gers et du Tarn-et-Garonne :

Département du Gers :

- Les cantons de : Gimone-Arrats, L'isle-Jourdin, Fleurance-Lomagne, Lectoure-Lomagne, Baïse-Armagnac
- Les communes de : Ansan, Aubiet, Augnac, Beaumont, Bezolles, Blanquefort, Bonas, Cassaigne, Castillon-Savès, Crastes, L' Isle-Arné, Jegun, Juilles, Larressingle, Lavardens, Lussan, Mansencôme, Marsan, Mérens, Mirepoix, Montaut-les-Créneaux, Montiron, Mouchan, Nougroulet, Peyrusse-Massas, Preignan, Puycasquier, Roquefort, Roquelaure, Rozès, Saint-Caprais, Saint-Paul-de-Baïse, Sainte-Christie, Turrenquets.

Département du Tarn-et-Garonne :

- Les communes de : Auterive, Balignac, Beaumont-de-Lomagne, Beaupuy, Belbèze, Bouillac, Bourret, Le Causé, Comberouger, Cordes-Tolosannes, Coutures, Cumont, Dunes, Escazeaux, Esparsac, Fajolles, Faudoas, Gariès, Gensac, Gimat, Glatens, Goas, Gramont, Labourgade, Lachapelle, Lafitte, Lamothe-Cumont, Larrazet, Lavit, Mansonville, Marignac, Marsac, Maubec, Maumusson, Montain, Montgaillard, Poupas, Puygaillard-de-Lomagne, Saint-Arroumex, Saint-Cirice, Saint-Jean-du-Bouzet, Saint-Loup, Saint-Sardos, Sérignac, Sistels, Vigueron.

5. LIEN AVEC L'AIRE GÉOGRAPHIQUE

Spécificité de l'aire géographique

La Lomagne est une région naturelle du nord-est de la Gascogne, recensée parmi les 61 régions agricoles de la région administrative Midi-Pyrénées. L'aire de production de l'« Ail blanc de Lomagne » se situe à cheval sur les départements du Gers et du Tarn-et-Garonne. Sur le plan géologique, ce secteur est délimité :

- au nord et à l'est, par le système des terrasses d'alluvions anciennes de la Garonne,
- à l'ouest du Condomois par les formations des sables fauves de l'Armagnac et des sables des Landes,

Demande de modification du cahier des charges de l'IGP « Ail blanc de Lomagne » présentée au comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties de l'INAO en sa séance du 1 février 2017.

- au sud, par les coteaux molassiques plus élevés et plus accidentés du sud du Gers.

La majorité de l'aire géographique est située sur des formations molassiques du Miocène, formations continentales fluviatiles et lacustres caractérisées par une grande hétérogénéité de faciès. Elles se présentent sous forme d'alternance de couches argileuses ou marneuses et de couches discontinues de sables, de grès ou de calcaires, avec l'apparition de bancs calcaires de plus en plus fréquents et de plus en plus épais en allant vers l'ouest.

Cette région offre un relief de coteaux creusés de nombreuses vallées et de talwegs ramifiés. Les versants présentent une dissymétrie en fonction de leur exposition, les versants exposés au sud et à l'ouest présentant des pentes plus prononcées que leurs vis-à-vis exposés au nord et à l'est ; cette dissymétrie s'accroît en allant vers l'ouest de la zone.

Les sols présentent une nature variable. En exposition sud et ouest, ils sont peu épais, reposant directement sur les affleurements molassiques ; leur nature est étroitement liée au faciès de la molasse sous-jacente. Au contraire, sur les versants froids, les sols sont développés dans des formations provenant de l'altération de la molasse : ils sont plus profonds, notamment en bas de versant, avec des textures souvent à dominante argileuse ; les phénomènes d'excès d'eau y sont plus marqués, en particulier dans les concavités des versants. Les sols bruns calcaires, de texture argilo-limoneuse à limono-argileuse, sont présents sur l'ensemble de l'aire géographique. Ils bénéficient d'une bonne structuration liée à l'abondance de calcium. De ce fait, malgré le caractère argileux, l'infiltration de l'eau se fait correctement et les phénomènes d'excès d'eau sont peu marqués.

Le climat de la région de la Lomagne se distingue des régions voisines par un climat relativement plus sec. Il présente deux pics de pluviométrie marqués, l'un en décembre et janvier (70 à 80 mm pour chaque mois), l'autre au mois de mai avec des valeurs comprises entre 75 et 90 mm. L'hiver est relativement court et doux.

La région de la Lomagne subit l'influence de deux vents dominants :

- les vents d'ouest, venant de l'Atlantique, porteurs de pluie et d'humidité ; ils sont principalement présents en automne et en hiver, et conditionnent la recharge en eau des sols et des nappes.

- le vent d'Autan, venant du sud-est, vent chaud et sec qui se produit surtout au printemps et en été.

Longtemps traditionnelle, la culture de l'ail en Lomagne était essentiellement destinée à la consommation familiale et locale. Le 6 septembre 1265, il est fait mention de redevances sur le jardinage concernant la culture des poireaux, ail, oignons, choux et fèves d'après l'analyse faite par l'Abbé GALABERT des « coutumes du village de Gariès » (bulletin du comité des travaux historiques de 1896 / p567, article 14).

Fin du XIX^{ème} siècle, certains recueils mentionnent l'intérêt économique de la culture de l'ail en Lomagne : « L'ail, si discrédité par les gourmets du Nord, est une plante chère à notre agriculture. Le canton de Beaumont n'évalue pas à moins de 300,00 fr le revenu de son ail. Cette plante, d'après une étude faite sur les lieux, peut facilement obtenir un revenu brut de 700 fr par hectare » (« Mémoire sur la culture

Demande de modification du cahier des charges de l'IGP « Ail blanc de Lomagne » présentée au comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties de l'INAO en sa séance du 1 février 2017.

de l'ail » de M. ROSSEL, couronné par la Société des sciences, agriculture, belles-lettres de Montauban en 1864). Les paysans écoulent alors leur production sur quelques marchés traditionnels. A partir de 1936, le marché de l'ail se tient rue de l'église et rue de l'Hospice à Beaumont-de-Lomagne. Avec des ventes d'ail sec atteignant le quart de la production nationale, le marché de Beaumont-de-Lomagne connaît au début des années 1970 une expansion importante.

La culture de l'ail ne cesse de progresser au cours du XX^{ème} siècle, passant de 80 ha en 1902 à 2810 ha en 1980 (Statistiques agricoles annuelles / journée de mobilisation de la Direction des Services Agricoles de Tarn-et-Garonne).

A partir de 1958, le syndicat des producteurs d'ail se mobilise pour produire un ail de qualité et le sélectionner sur la base de critères d'appréciation de sa valeur commerciale. En 1965, la COOP AIL, première coopérative de vente est créée. La même année, le CETA (centre d'étude techniques agricoles) et le syndicat des producteurs d'ail déposent officiellement la marque « Ail de Beaumont-de-Lomagne ». En 1970, une sélection massale à partir de populations locales « Blanc de Lomagne » permet d'aboutir à la création de deux variétés d'ail blanc, Corail et Jolimont. Les journées internationales de l'ail de qualité sont organisées à Beaumont-de-Lomagne en septembre 1980.

Outre cette dynamique technique autour de l'« Ail blanc de Lomagne », de nombreuses manifestations sont créées dès le début des années 1960 : premier concours de la plus belle gerbe d'ail blanc en 1961, première foire concours de l'ail avec le Comice Agricole, le syndicat d'initiative et la municipalité de Beaumont-de-Lomagne sous l'autorité des Services Agricoles de Montauban en 1963 ; depuis cette date, le concours de l'ail blanc a lieu tous les ans à la foire de septembre de Beaumont-de-Lomagne

L'« Ail blanc de Lomagne » se sème à l'automne et se récolte à bonne maturité, autour de la Saint-Jean. Le séchage traditionnel par ventilation naturelle appelé aussi « séchage à la barre » consiste à suspendre de l'ail récolté en fane, par botte d'une trentaine de bulbes, dans un local abrité mais suffisamment aéré. Cette méthode de séchage est utilisée pour l'ail récolté en fane destiné principalement à la réalisation de tresses d'ail. Les producteurs d'« Ail blanc de Lomagne » ont développé une méthode de séchage par ventilation dynamique, utilisée essentiellement pour le séchage de l'ail équeuté. Le pelage de l'ail consiste à enlever manuellement une à plusieurs pellicules externes ternies, déchirées ou décolorées. Les racines sont coupées au ras du plateau racinaire.

Spécificité du produit

L'« Ail blanc de Lomagne » est issu principalement des variétés locales Corail et Jolimont. Il se présente sous la forme de bulbes de couleur blanc à blanc ivoire avec parfois une flamme violette, constitués de plusieurs gousses ou caïeux. Il se distingue par une forme régulière et ronde de son bulbe d'un calibre minimum de 45mm, ainsi que par la grosseur et la régularité de ses caïeux. Chacune des gousses est enveloppée d'une tunique constituée par une seule pellicule. L'ensemble des gousses constituant un bulbe est recouvert de plusieurs fines pellicules. Les racines sont coupées à ras du bulbe.

Demande de modification du cahier des charges de l'IGP « Ail blanc de Lomagne » présentée au comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties de l'INAO en sa séance du 1 février 2017.

L'« Ail blanc de Lomagne » peut être commercialisé sous forme de présentations traditionnelles type tresses, grappes, gerbes et paniers.

Le nom « Ail blanc de Lomagne » bénéficie d'une réputation sur les marchés locaux et nationaux.

Lien causal

L'enregistrement en IGP est justifié par la qualité et la réputation ancienne et actuelle de l'« Ail blanc de Lomagne ». Les caractéristiques pédoclimatiques particulières à la Lomagne, le maintien de variétés locales et les pratiques traditionnelles expliquent que cette production ait perduré depuis 1265 jusqu'à nos jours.

Les sols argilo-calcaires de la Lomagne offrent des caractéristiques physiques et chimiques particulièrement bien adaptées aux exigences de la culture de l'ail blanc. Leur bonne structuration permet un enracinement profond de la plante, assurant ainsi une bonne alimentation hydrique et minérale. L'absence d'excès d'eau superficiel et la bonne aération liée à la structure du sol permettent un réchauffement rapide de la terre au printemps, assurant une reprise rapide de la végétation à la sortie de l'hiver. En conditions sèches, l'argile se rétracte entraînant un phénomène de retrait (fentes) et permettant une bonne réserve en eau. La culture de l'ail blanc est très sensible aux excès d'eau qui provoquent de nombreux problèmes phytosanitaires et nuisent à la qualité de l'ail blanc. La situation des parcelles en versant ou en crête contribue à assurer un bon drainage naturel.

Les hivers doux permettent d'éviter des pertes de pieds dues aux gelées et sont favorables au développement de la plante dont le degré de végétation est de 0°C. La répartition des pluies durant le premier semestre est en phase avec l'évolution des besoins en eau de l'ail, faibles jusqu'à fin mars, en augmentation en avril durant la phase de croissance active pour arriver à un maximum au mois de mai lors de la formation des caïeux. Ces conditions climatiques sont optimales pour l'obtention d'un bulbe présentant des caïeux gros et réguliers.

Le savoir-faire des producteurs s'exprime dans le choix de la parcelle (riche en argile et en calcaire et bien drainée par sa position topographique) et dans le choix de la date de récolte à bonne maturité.

La production d'« Ail blanc de Lomagne » se caractérise par le maintien des méthodes traditionnelles : séchage de l'ail à la barre, pelage manuel de l'ail, élaboration de présentation.

Le séchage est une étape importante pour préserver la qualité interne du produit pendant sa période de commercialisation. Le séchage traditionnel à la barre est favorisé par le vent d'Autan chaud et sec. Parallèlement au séchage traditionnel qui concerne l'ail récolté en fanes, les producteurs d'« Ail blanc de Lomagne » ont développé une méthode de séchage par ventilation dynamique qui n'affecte pas la qualité du produit, utilisée essentiellement pour le séchage de l'ail équeuté, démontrant ainsi leur capacité à s'adapter aux nouvelles exigences du marché. Le pelage de l'ail s'effectue manuellement. Ce travail très méticuleux fait appel au savoir-faire des producteurs, afin d'obtenir des bulbes de couleur blanc à blanc ivoire avec parfois une flamme violette, exempt de tuniques sales, déchirées ou ternies.

L'usage de variétés locales Corail et Jolimont ne comportant pas de hampe florale rigide permet la réalisation manuelle de présentations traditionnelles (tresses, grappes, gerbes et paniers) faisant appel également au savoir-faire des producteurs.

Demande de modification du cahier des charges de l'IGP « Ail blanc de Lomagne » présentée au comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties de l'INAO en sa séance du 1 février 2017.

L'élaboration des présentations traditionnelles et les différentes manifestations créées dès le début des années 1960 maintiennent un caractère festif et convivial autour de la production. L'« Ail blanc de Lomagne » est exposé au salon de l'Agriculture à partir de 1961. C'est à cette période que la réputation de l'« Ail blanc de Lomagne » s'accroît. Dans le Larousse gastronomique, il est cité parmi les variétés d'ail blanc dans la rubrique « caractéristiques des variétés d'ail » ainsi que dans divers ouvrages : « Cet ail omniprésent, en jolies guirlandes tressées, aux étals des marchés sans lequel la cuisine de Midi-Pyrénées perdrait une bonne pointe de son accent. Ici, quand un cuisinier le préconise il précise souvent “si possible ail rose de Lautrec ” à moins que ce ne soit “ ail blanc de Lomagne” ». Terroirs et gastronomie en Midi-Pyrénées / C. GOUVION, F. COUSTEAUX, D. SHAW / Ed du Rouergue. En 1999, un cuisinier renommé de la région Midi-Pyrénées a remporté un concours national organisé par l'OFIMER (office national interprofessionnel des produits de la mer) avec une recette intitulée « Pavé de cabillaud à l'ail blanc de Lomagne ». Les cuisiniers participant à ce concours devaient inventer et confectionner une recette associant « les richesses de leur terroir et le caractère particulier du poisson » - La Dépêche du Midi, 23 mai 1999.

Référence à la publication du cahier des charges

(article 6, paragraphe 1, deuxième alinéa, du présent règlement)