RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Ministère de l'agriculture
et de l'alimentation

Avis relatif à l’approbation par la Commission européenne d’une modification mineure du cahier des charges de l'indication géographique protégée (IGP) « Ail blanc de Lomagne »

Le présent avis porte à la connaissance du public qu'en application de l'article 6, paragraphe 2, troisième alinéa, du règlement délégué (UE) n° 664/2014 de la Commission du 18 décembre 2013 complétant le règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil, la modification mineure du cahier des charges de l'IGP « Ail blanc de Lomagne » est réputée approuvée à compter du 8 février 2018.

La version du cahier des charges qui entre en vigueur à cette date, est jointe au présent avis.

Cahier des charges de l'indication géographique protégée « Ail blanc de Lomagne »

homologué par l'arrêté du 28 juin 2017 publié au JORF du 6 juillet 2017
(Bulletin officiel du Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation n° 2017-28)

et associé à l'avis publié au **Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n° 2018-11**qui fait suite à l'approbation par la Commission européenne de la modification mineure du cahier des charges de l'indication géographique protégée « Ail blanc de Lomagne ».

SERVICE COMPETENT DE L'ÉTAT MEMBRE

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)
Arborial – 12, rue Rol-Tanguy
TSA 30003 – 93555 Montreuil-sous-Bois Cedex
Tél : (33) (0)1 73 30 38 00
Fax : (33) (0)1 73 30 38 04
Courriel : info@inao.gouv.fr

GROUPEMENT DEMANDEUR

L'Association de Défense de l'Ail blanc de Lomagne
Adresse : Agropole Innovations – Bâtiment AGROTEC
BP 206
47931 AGEN CEDEX 9
Tél. 05 53 77 22 71
Fax : 05 53 77 22 79

Composition : producteurs – stations de conditionnement

Forme juridique : Association régie par les dispositions de la loi du 1er juillet 1901.

Type de produit
Classe 1.6 : « fruits, légumes et céréales en l'état ou transformés».

1) NOM DU PRODUIT

« Ail blanc de Lomagne »

2) DESCRIPTION DU PRODUIT

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.

Présentation du produit

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

Tolérance

Il est toléré un écart de 10% au total, en poids d'aulx, par conditionnement de commercialisation, ne répondant pas aux exigences du cahier des charges exclusivement pour les défauts d'aspect suivants :

- légère déchirure de la pellicule ;
- absence d'un caïeu sans déchirure de la pellicule ;
- blessure cicatrisée.

3) DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

Les opérations de culture, séchage, pelage, élaboration de présentations traditionnelles et agréage ont lieu dans l'aire géographique délimitée.

La délimitation de l'aire géographique de l'IGP prend en compte l'historique de la production sur la zone, l'implantation de la production actuelle, la caractérisation pédo-climatique des terres sur lesquelles l'ail est cultivé depuis plusieurs décennies.

L'aire géographique comprend les communes des départements du Gers et du Tarn-et-Garonne ci après énumérées et dont la liste a été approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent du 02 février 2017 :

Département du Gers :

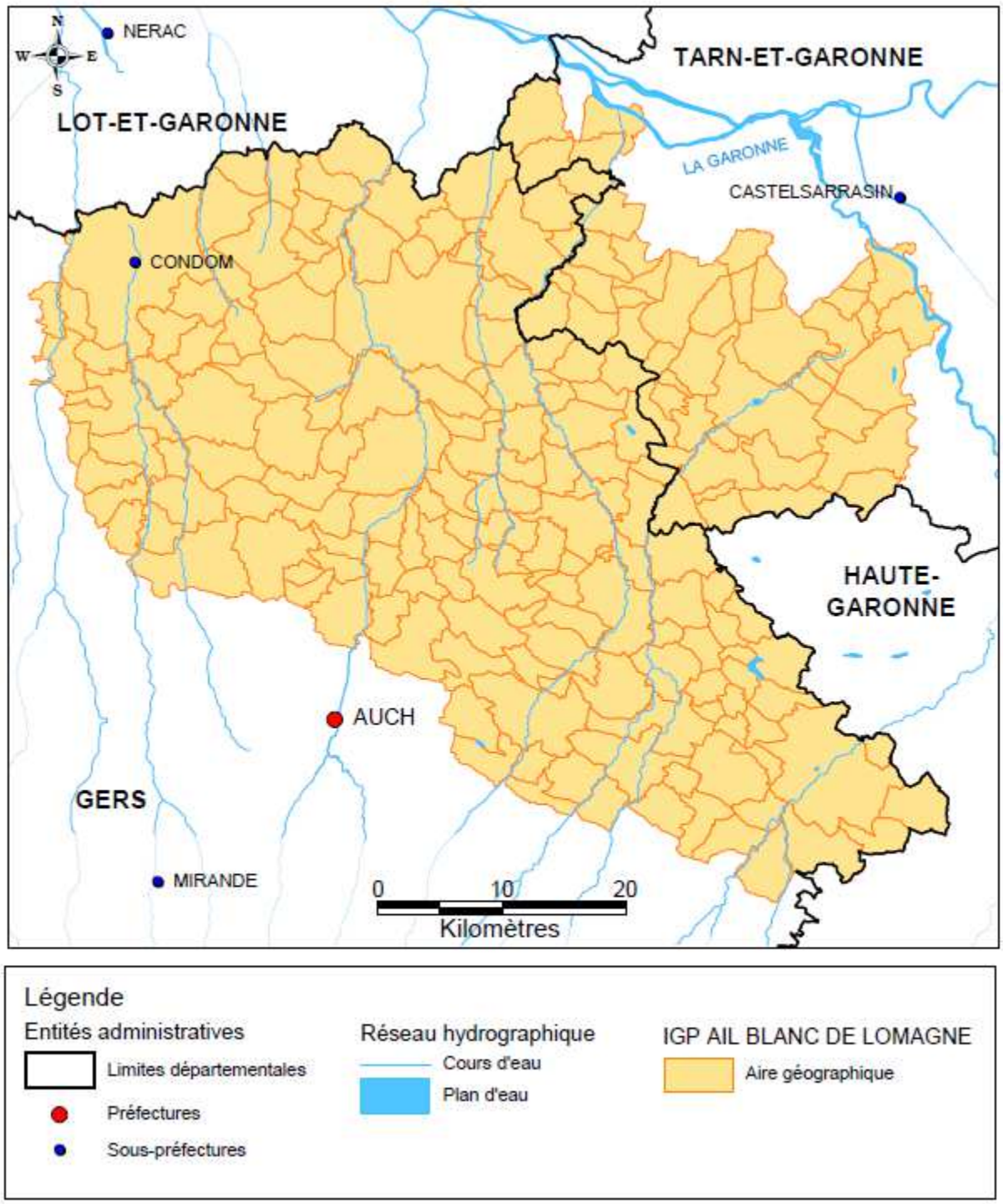
Ansan, Ardizas, Aubiet, Augnax, Auradé, Avensac, Avezan, Ayguetinte, Bajonnette, Beaucaire, Beaumont, Beaupuy, Béraut, Berrac, Bezolles, Bivès, Blanquefort, Blaziert, Bonas, Brugnens, Cadeilhan, Cassaigne, Castelnau-d'Arbieu, Castelnau-sur-l'Auvignon, Castéra-Lectourois, Castéra-Verduzan, Castéron, Castet-Arrouy, Castillon-Savès, Catonvielle, Caussens, Céran, Cézan, Clermont-Savès, Cologne, Condom, Crastes, Encausse, Endoufielle, Escornebœuf, Estramiac, Flamarens, Fleurance, Frégouville, Gaudonville, Gavarret-sur-Aulouste, Gazaupouy, Gimbrède, Gimont, Giscaro, Goutz, Homps, L' Isle-Arné, L' Isle-Bouzon, L' Isle-Jourdain, Jegun, Juilles, Labrihe, Lagarde, Lagardère, Lalanne, Lamothe-Goas, Larressingle, Larroque-Engalin, Larroque-Saint-Sernin, Lavardens, Lectoure, Lias, Ligardes, Lussan, Magnas, Maignaut-Tauzia, Mansempuy, Mansencôme, Maravat, Marestaing, Marsan, Marsolan, Mas-d'Auvignon, Maurens, Mauroux, Mauvezin, Mérens, Miradoux, Miramont-Latour, Mirepoix, Monbrun, Monferran-Savès, Monfort, Montaut-les-Créneaux, Montestruc-sur-Gers, Montiron, Mouchan, Nougaroulet, Pauilhac, Pergain-Taillac, Pessoulens, Peyrecave, Peyrusse-Massas, Pis, Plieux, Pouy-Roquelaure, Préchac, Preignan, Pujaudran, Puycasquier, Puységur, Razengues, Réjaumont, La Romieu, Roquefort, Roquelaure, Roquelaure-Saint-Aubin, Roquepine, Rozès, Saint-Antoine, Saint-Antonin, Saint-Avit-Frandat, Saint-Brès, Saint-Caprais, Saint-Clar, Saint-Créac, Saint-Cricq, Saint-Georges, Saint-Germier, Saint-Léonard, Saint-Martin-de-Goyne, Saint-Mézard, Saint-Orens, Saint-Orens-Pouy-Petit, Saint-Paul-de-Baïse, Saint-Puy, Saint-Sauvy, Sainte-Anne, Sainte-Christie, Sainte-Gemme, Sainte-Marie, Sainte-Mère, Sainte-Radegonde, Sarrant, La Sauvetat, Ségoufielle, Sempesserre, Sérempuy, Sirac, Solomiac, Taybosc, Terraube, Thoux, Touget, Tournecoupe, Tourrenquets, Urdens, Valence-sur-Baïse.

Département du Tarn-et-Garonne :

Auterive, Balignac, Beaumont-de-Lomagne, Beaupuy, Belbèse, 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, Montaïn, Montgaillard,

Poupas, Puygaillard-de-Lomagne, Saint-Arroumex, Saint-Cirice, Saint-Jean-du-Bouzet, Saint-Loup, Saint-Sardos, Sérignac, Sistels, Vigueron.

L'aire géographique est matérialisée sur la carte ci-dessous.



SOURCES : BDCARTO-IGN, MAPINFO, INAO, 11/2008

4) ELEMENTS PROUVANT QUE LE PRODUIT AGRICOLE EST ORIGINAIRE DE L'AIRE DELIMITEE

Identification des opérateurs

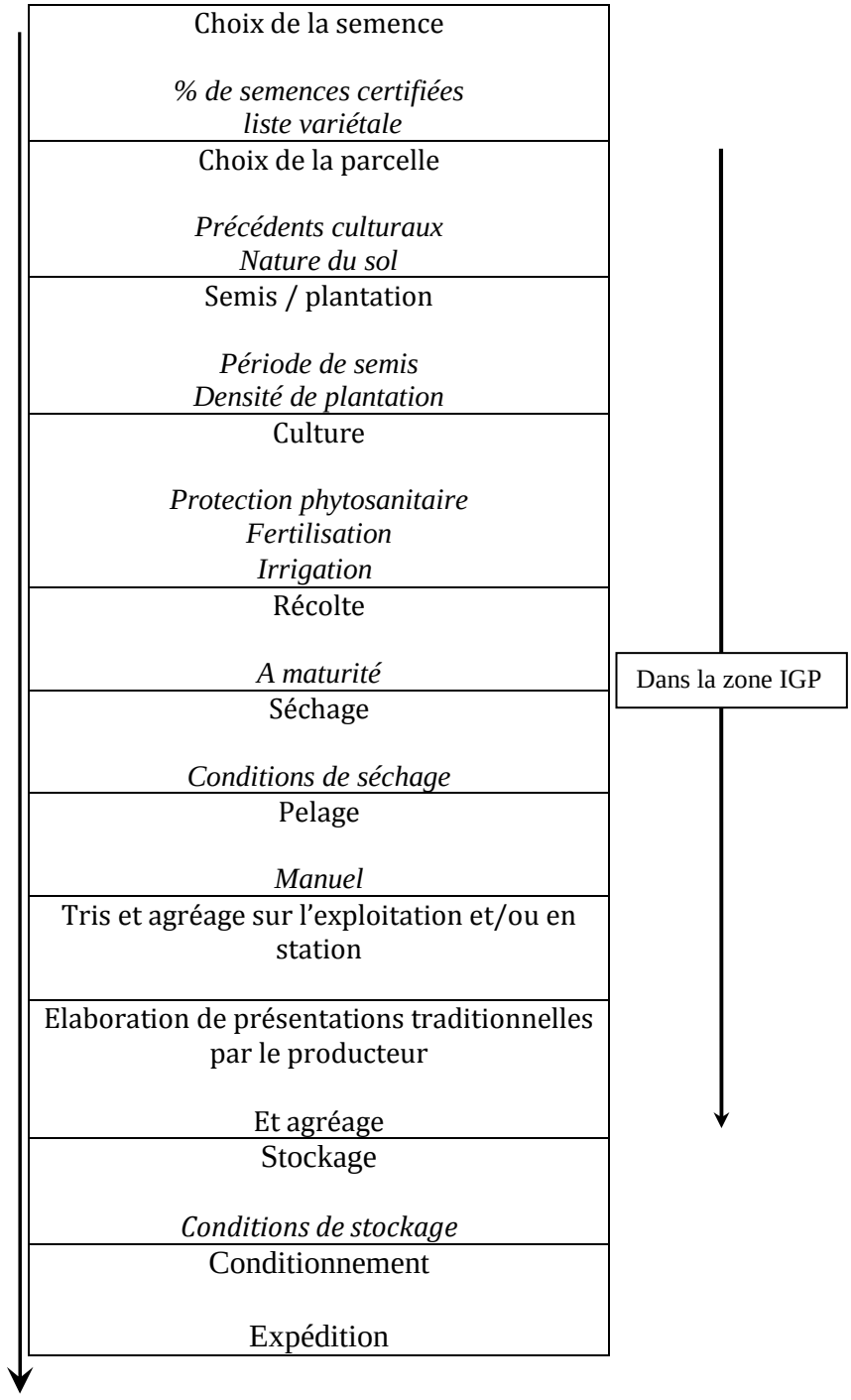
Tout opérateur souhaitant intervenir sur tout ou partie dans la production de l'«Ail blanc de Lomagne » est tenu de se faire identifier auprès du groupement en vue de son habilitation.

ETAPES	INFORMATIONS SUIVIES / TRAÇABILITE	DOCUMENTS
Identification des parcelles	Pour chaque nouvelle campagne le producteur renseigne le cahier cultural, il indique pour chaque parcelle la commune, la surface et le numéro cadastral. Après plantation, la liste des parcelles référencées est transmise par l'exploitant à l'association de défense de l'« Ail blanc de Lomagne ».	Cahier cultural
Interventions culturales	Pour chaque parcelle le producteur enregistre les interventions culturales sur le cahier cultural. Il indique le type et la date de l'intervention.	Cahier cultural
Apports des aulx en station	Le responsable de la réception des lots remplit un bon d'apport sur lequel il précise : la date d'apport, le nom ou code du producteur, l'identification de la parcelle, la quantité d'aulx livrés, le nombre de palettes ou de palox livrés, le type de présentation pour l'ail élaboré. Chaque palette ou palox est identifié soit avec un double du bon d'apport soit avec une fiche spécifique comportant les mêmes renseignements.	Bon d'apport Fiche d'identification des palettes ou palox
Préagréage visuel	Dès le préagréage visuel les lots correspondant aux critères de l'IGP sont identifiés de façon spécifique et stockés séparément des lots qui ne le sont pas.	Fiche d'identification des palettes ou palox
Tri-calibrage	Les lots conformes aux critères de l'IGP à l'issue du pré-agréage sont triés et calibrés séparément des lots qui ne le sont pas.	Fiche de tri calibrage
Agréage	L'agréeur renseigne une fiche d'agréage sur laquelle il note : les références du lot (code ou numéro du bon d'apport), le nombre de bulbes par catégorie de défaut (selon référentiel photographies), le nombre total de bulbes avec défaut, et le résultat de l'agréage : conforme ou non conforme. En station la classification du lot après agréage apparaît de façon claire et spécifique sur les différentes palettes ou palox constitutifs du lot.	Fiche d'agréage Ticket palette ou palox
Conditionnement en station	Chaque conditionnement (plateau, sac ou unité de vente consommateur) comporte une fiche d'identification permettant de connaître l'origine du (des) lot(s) (numéro de lot et/ou numéro du bon d'apport). Cette fiche précise également : le nombre de colis, le type de conditionnement et le calibre.	Fiche palette expédition
Conditionnement par le producteur	Chaque conditionnement comporte un numéro d'identification et un moyen de marquage.	Fiche conditionnement
Ventes directes par le producteur	Le producteur tient à jour un registre de ses sorties par type de conditionnement	Registre de sortie
Expédition	Avant expédition, la fiche palette établie lors du conditionnement (ou son numéro) est jointe au double du bon de livraison (ou noté sur celui-ci). Une fiche expédition est apposée sur la palette. Elle comporte les informations suivantes : la date d'expédition, le client destinataire et le transporteur	Fiche palette expédition
Comptabilité matière des aulx	La comptabilité matière doit préciser : . la date d'apport, . le poids du lot apporté, . le poids du lot trié/conditionné par calibre et par catégorie	Statistiques des entrées et sorties

	. le poids et le nombre de conditionnements expédiés avec l'identification « Ail blanc de Lomagne »	
Comptabilité des moyens de marquage	Les quantités totales de moyens de marquage utilisées sont enregistrées par journée de conditionnement. La station enregistre les quantités utilisées pour chaque expédition.	Cahier d'enregistrement des moyens de marquages

5) DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION

5.1 Diagramme d'obtention



5.2 Choix variétal

Sont autorisées les variétés Corail et Jolimont (clones issus de populations d'origine), variétés d'automne issues de sélection massale de populations locales « Blanc de Lomagne » bien adaptées à la zone de production.

Les variétés Messidrome et Thermidrome issues d'une population d'origine « Blanc de la Drôme » ayant des caractéristiques comparables à celles de Corail et Jolimont sont également autorisées à la plantation. Le descriptif des variétés Corail, Jolimont, Messidrôme et Thermidrôme figure en annexe1.

Afin de prendre en compte l'évolution variétale, notamment la création de nouvelles variétés ayant les caractéristiques des populations d'origine « Blanc de Lomagne» (couleur des bulbes, couleur des caïeux, rotondité, calibre…) un groupe d'experts techniques, nommé par le groupement, est chargé de définir et de valider une liste des variétés autorisées à la plantation. Le protocole d'admission de nouvelles variétés est défini en annexe 2.

Seules des variétés d'ail blanc inscrites au catalogue du C.T.P.S. (Comité Technique Permanent de Sélection) sont retenues dans cette liste.

Le groupement diffuse annuellement cette liste des variétés sélectionnées.

5.3 Choix des semences

Pour le choix des semences, le producteur se réfère à la liste variétale diffusée annuellement par le groupement.

Les semences certifiées représentent au minimum 75% de la quantité semée, les 25% restant peuvent être des semences fermières issues de variétés inscrites dans la liste variétale annuelle IGP.

5.4 Choix de la parcelle

Pour le choix de la parcelle, le producteur prend en compte le type de sol et le précédent cultural.

Type de sol : En Lomagne, les terres propices à la culture de l'ail sont des terres de nature argilo-calcaire dont la teneur en argile est supérieure à 20%.

Les sols acides dont le pH est inférieur à 7,5 sont exclus. Une analyse physico-chimique de la parcelle permet de contrôler que la nature du sol est favorable à l'implantation de la culture d'ail.

Précédent cultural : Les précédents sorgho, maïs, luzerne, prairie, autres allium sont interdits.

Rotation des cultures : Les parcelles n'ont pas porté d'allium durant 3 ans (retour la 4ème année).

Semis : La période des semis se situe entre le 15 octobre et le 15 décembre~~,~~ ~~–~~La densité de plantation dépend du poids moyen des caïeux. Elle varie de 6 à 14 pieds maximum par mètre linéaire. Les semis sont réalisés en sol humide en prenant soin de bien enfouir les caïeux

5.5 Traitements phytosanitaires

Le traitement d'enrobage des semences ainsi que les traitements phytosanitaires réalisés sur la culture sont enregistrés sur le cahier cultural.

Les traitements anti-germinatifs sont autorisés.

5.6 Fertilisation

Seuls les épandages de boues hygiénisées réalisés 10 mois avant récolte sont autorisés.

Pour raisonner la fertilisation, le producteur se réfère aux résultats d'une analyse de sol de la parcelle datant de moins de trois ans.

Fertilisations azotées : Les apports d'azote doivent être fractionnés pendant la première phase du cycle végétatif (développement foliaire). Les besoins en azote diminuent à partir du grossissement du bulbe.

La fertilisation azotée est limitée à 150 unités maximum par hectare et par an avec un fractionnement des apports : soit 30 à 60 unités maximum par apport.

Afin de limiter les problèmes qualitatifs de « surgoussage », d'éclatement des bulbes et de développement de maladies sur la culture, tout apport d'azote est interdit au delà du stade « 8-10 feuilles ».

Fertilisation potasse / phosphore : Les apports de potasse et phosphore contribuent à un bon développement racinaire des plantes. Les apports en potasse et phosphore ne doivent pas excéder 200 unités par hectare et par an pour le phosphore et 250 unités par hectare et par an pour la potasse.
Toutefois, en cas de carence révélée par l'analyse de sol, les quantités pourront être augmentées.

5.7 Irrigation

L'irrigation est autorisée.

5.8 Enregistrement des opérations culturales :

Le producteur note sur le cahier cultural les différentes opérations réalisées sur chaque parcelle.

5.9 Critères de récolte

Pour le déclenchement de la récolte, le producteur prend en compte les critères visuels suivants :

- début de jaunissement du feuillage,
- ramollissement du collet.

Le rapport poids des bulbes sur poids des feuilles est aussi un indicateur de maturité. Ce rapport, déterminé à partir d'un échantillon de 30 bulbes, permet de connaître le stade de maturité des bulbes.

Ce rapport est différent selon les variétés :

↳ 1.7 à 1.8 pour Jolimont et 2 à 2.1 pour Corail

↳ 1.8 à 1.9 pour Messidrôme et Thermidrôme

Pour toute nouvelle variété, ce rapport sera déterminé à partir de travaux menés avec le Centre d'expérimentation CEFEL et communiqué aux opérateurs avec la liste variétale.

Pour le déclenchement de la récolte, la valeur du rapport est corrélée avec les critères visuels de maturité. La récolte de l'ail s'effectue mécaniquement à l'aide d'une arracheuse équeuteuse pour l'ail vrac et à l'aide d'une arracheuse lieuse pour l'ail en fane destiné au séchage à la barre.

5.10 Traitement post-récolte

Tout traitement est interdit en post récolte.

5.11 Séchage

Le séchage permet de préserver la qualité interne du produit pendant sa période de commercialisation. Il a pour objectif d'éviter le développement de moisissures et, par conséquent, de permettre une bonne conservation de l'ail. Il contribue également à faciliter l'opération de pelage de l'ail.

Le séchage de l'ail s'effectue soit par ventilation naturelle, soit par ventilation dynamique.

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.

La ventilation dynamique est utilisée essentiellement pour le séchage de l'ail équeuté ; elle consiste à introduire l'air extérieur dans une masse d'ail placée en vrac :

- soit dans des containers directement empilés sur le sol dans un local abrité
- soit sur caillebotis dans un couloir situé dans un local abrité

La ventilation est réalisée à l'aide d'un ventilateur de type hélicoïdal et, pour la ventilation en containers, d'un système de distribution adapté. Pour un séchage optimal de l'ail, la température de l'air est comprise entre 25°C et 35°C.

La durée du séchage correspond à une perte de poids comprise entre 20 et 30 % par rapport au poids initial des bulbes à la récolte.

Lorsque la perte de poids atteint entre 20 et 30% du poids initial des bulbes, une vérification de la qualité du séchage est réalisée par égoussage manuel : la séparation manuelle des caïeux permet de vérifier l'absence d'humidité au niveau des tuniques centrales des bulbes.

L'opération de séchage étant réalisée à partir de l'air extérieur, la durée de séchage dépend des températures et des conditions d'hygrométrie de l'année. La durée minimale de séchage de l'ail est de 15 jours.

L'utilisation de fuel, est interdite pour réchauffer l'air de soufflage.

Une fois sec l'ail reste en stock dans les équipements de séchage avant d'être pelé.

5.12 Pelage (blanchiment)

Afin d'obtenir un niveau de blancheur satisfaisant des bulbes, on enlève manuellement une à plusieurs pellicules externes souvent ternies et/ou déchirées et/ou décolorées. Par contre, l'opération de pelage permet d'éviter un détachement des caïeux en préservant intacte la dernière pellicule recouvrant le bulbe.
Lors du pelage, les racines sont coupées au ras du plateau racinaire en veillant à ne pas altérer celui-ci.

5.13 Conservation

Pour une commercialisation en décembre de l'année de la récolte, l'ail est nécessairement stocké au froid négatif (entre -1 °C et -4°C) au plus tard le 15 septembre qui suit la récolte.

5.14 Tri - agréage

Tri-calibrage

L'opération de tri réalisée consiste à faire une première séparation des aulx conformes aux critères de l'IGP de ceux qui ne le sont pas. Cette opération repose sur deux critères : aspect visuel et calibre.

L'agréeur vérifie pour chaque bulbe qu'il présente bien les caractéristiques spécifiques de l'« Ail blanc de Lomagne ».

- Aspect visuel :

  Les aulx ne correspondant pas aux critères de l'IGP sont éliminés manuellement. Pour évaluer les critères visuels (défauts d'aspect), l'agréeur dispose d'un référentiel photos diffusé par le groupement.

- Calibre :

  Les aulx ne répondant pas aux critères de calibre sont éliminés manuellement ou mécaniquement.

Agréage de l'ail

La méthode d'agréage, consiste à prélever pour chaque lot (un lot est constitué d'une ou plusieurs variétés d'ail issues d'une même parcelle pour une exploitation qualifiée) une quantité de 100 bulbes par tranche de 2 tonnes maximum (protocole d'échantillonnage CEFEL).

L'agréage est réalisé selon une procédure commune à tous les opérateurs :

Aspect visuel : contrôle sur la base des caractéristiques spécifiques à l' « Ail blanc de Lomagne »
Coloration : Evaluation du niveau de coloration
Calibre : Evaluation du calibre
Défauts d'aspect : identification des défauts d'aspect à partir d'un référentiel photos, diffusé par le groupement et de la fiche d'agréage.

5.15 Présentations traditionnelles

L' « Ail blanc de Lomagne », dépourvu de hampe florale rigide, se prête bien au tressage. Ainsi, l' « Ail blanc de Lomagne » récolté en fane peut-être utilisé, après séchage, pour réaliser des présentations de types tresses, grappes, gerbes ou paniers.

5.16 Stockage

Les conditions de stockage doivent permettre de préserver la qualité et l'origine de l' « Ail blanc de Lomagne ».

5.17 Conditionnement

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

6) ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GEOGRAPHIQUE

6.1 Spécificité de l'aire géographique

Les facteurs naturels

La Lomagne est une région naturelle du nord-est de la Gascogne, recensée parmi les 61 régions agricoles de la région 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,
- 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'accentue 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 conditionnement 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.

Les facteurs humains

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 XIXème 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 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 connait au début des années 1970 une expansion importante.

La culture de l'ail ne cesse de progresser au cours du XXème 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.

6.2 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.

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.

6.3 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.

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'accroit. 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.

7) REFERENCES RELATIVES A L'ORGANISME CERTIFICATEURCONCERNANT LA STRUCTURE DE CONTROLE

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)
Adresse : Arborial – 12, rue Rol Tanguy
TSA 30003 – 93555 Montreuil-sous-Bois cedex
Téléphone : (33) (0)1 73 30 38 00
Fax : (33) (0)1 73 30 38 04
Courriel : info@inao.gouv.fr

Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF).
Adresse : 59 boulevard Vincent Auriol 75703 PARIS CEDEX 13
Tél : 01.44.97.17.17
Fax : 01.44.97.30.37
La DGCCRF est une direction du ministère chargé de l'économie.

Conformément aux dispositions de l'article 37 du règlement (UE) 1151/2012, la vérification du respect du cahier des charges, avant la mise sur le marché, est assurée par un organisme de certification de produits dont le nom et les coordonnées sont accessibles sur le site internet de l'INAO et sur la base de données de la Commission européenne.

8) ELEMENTS SPECIFIQUES DE L'ETIQUETAGE

Outre les mentions obligatoires prévues par la réglementation relative à l'étiquetage et à la présentation des denrées alimentaires, l'étiquetage comporte :

- La dénomination du produit : « Ail blanc de Lomagne »
- Le numéro d'identification du lot

9) EXIGENCES NATIONALES

Principaux points à contrôler et leurs méthodes d'évaluation :

Principaux points à CONTROLER	Valeurs de référence	METHODES D'EVALUATION
Localisation des outils de production	Aire géographique	Documentaire et visuel
Choix des variétés	Liste des variétés autorisées	Documentaire
Choix de la semence	% de semences certifiées	Documentaire
Choix des parcelles	Sol argilo-calcaire	Documentaire et/ou visuel
	pH supérieur à 7.5	Documentaire
Récolte à maturité	Rapport du poids des bulbes sur le poids des fanes selon la variété	Documentaire
Séchage	Condition de séchage, naturel ou dynamique	Documentaire et visuel
	Température de séchage	Documentaire et/ou mesure
	Durée minimum de séchage	Documentaire
Étiquetage	Système d'identification et de traçabilité	Documentaire
Tenues de registre	A jour	Documentaire

Annexe 1

Le descriptif des variétés Corail, Jolimont, Thermidrôme et Messidrôme réalisé à partir d'expérimentation CEFEL / Ctifl et de données bibliographiques INRA / GNIS / CTPS est présenté ci-dessous.

Corail



Photo CEFEL

- Origine : Blanc de Lomagne
- Bulbe blanc avec parfois flamme violette,
- Feuillage vert foncé,
- Cultivar à gros calibre,
- Gros caïeux
- Taux de multiplication moyen
- Levée assez tardive
- Bulbaison tardive

(co-obtenteur : Duran S.A., Sica Lomail, CEFEL)

Jolimont



Photo CEFEL

- Origine : Blanc de Lomagne
- Bulbe blanc
- Feuillage vert moyen
- Cultivar à gros calibre,
- Caïeux moyens, réguliers
- Levée assez précoce
- Taux de multiplication élevé
- Bulbaison précoce

(co-obtenteur : Duran S.A., Sica Lomail, CEFEL)

Thermidrôme



Photo CEFEL

- Origine : Blanc de la Drôme
- Bulbe blanc avec flamme violette parfois
- Feuillage vert moyen à foncé
- Cultivar à gros calibre,
- Caïeux moyens
- Taux de multiplication élevé
- Bulbaison assez précoce
- Système racinaire très puissant

(Obtenteur : INRA)

Messidrôme



Photo CEFEL

- Origine : Blanc de la Drôme
- Bulbe blanc
- Feuillage vert moyen
- Cultivar à gros calibre,
- Caïeux moyens, assez réguliers
- Taux de multiplication élevé
- Levée assez tardive
- Bulbaison assez précoce

(Obtenteur :INRA)

Annexe 2 : PROTOCOLE D'ADMISSION DES NOUVELLES VARIETES

1) Mises en place d'essais

Les variétés nouvelles inscrites au CTPS font l'objet d'observations et de notations pendant au minimum deux années consécutives au niveau de centres d'essais nationaux (INRA) et du centre d'expérimentation régional (CEFEL).

2) Notations des critères de sélection

La sélection de nouvelles variétés nécessite la mise en place d'essais sur lesquels sont cultivées une ou plusieurs variétés nouvelles et une variété témoin issue de populations d'origine : Corail ou Jolimont. Des notations réalisées sur les essais permettent de comparer les caractéristiques de variétés nouvelles par rapport aux caractéristiques de l' « Ail blanc de Lomagne de la variété témoin ».
Certains critères de sélection sont considérés comme étant rédhibitoires. Pour les autres critères, des seuils d'acceptabilité sont définis par rapport à la variété témoin (cf. tableau A page suivante).

3) Inscription de variétés nouvelles

Les résultats des essais sont examinés par un groupe d'experts (GNIS, INRA, PROSEMAIL, CEFEL). Seules les variétés présentant les meilleurs résultats pour l'ensemble des critères sont retenues.

4) Composition et fonctionnement du groupe d'experts

La composition du groupe d'experts techniques chargés de sélectionner les variétés est la suivante :

- Un inspecteur régional du GNIS
- Un représentant de l'INRA,
- Un représentant de PROSEMAIL,
- Un représentant de chaque Organisation de Producteurs membre de l'Association,
- Un technicien du CEFEL

Le groupe d'experts est convoqué par le groupement lorsque celui-ci le juge nécessaire.
Pour que les conclusions du groupe d'experts soient adoptées, 3 des 5 membres du groupe d'experts doivent être présents.
Chacun des membres présents dispose d'une voix, les décisions sont prises à la majorité simple.

5) Diffusion de la liste variétale

Après validation par le groupe d'experts, la liste des variétés sélectionnées est diffusée chaque année aux opérateurs, à l'organisme certificateur et à l'INAO.

Tableau **A** : Critères de sélection des variétés d' « Ail blanc de Lomagne »

Critères de sélection	Valeur cible	Seuil d'acceptabilité
Origine	Blanc de Lomagne Blanc de la Drôme	Aucun seuil
Couleur des bulbes	Descriptif variétal du catalogue officiel des variétés	Aucun seuil
Couleur des caïeux	Descriptif variétal du catalogue officiel des variétés	Aucun seuil
Blancheur des bulbes	Blancheur (référentiel photo)	% de bulbes blancs ≥ % du Témoin
Rotondité des bulbes	Rotondité (référentiel photos)	% de rotondité ≥ % du Témoin
Conservation	Absence de germe Gonflement du plateau racinaire Fermeté des caïeux	% de bulbes avec germe ≤ % du Témoin % de bulbes avec gonflement du plateau racinaire ≤ % du Témoin % de bulbes avec caïeux mous ≤ % du Témoin
Rendement commercial	Catégories extra et I majoritaires (norme CEE-ONU) Calibre moyen maximum	% de catégories extra et I ≥ % (norme CEE-ONU) du Témoin Calibre moyen ≥ calibre moyen du Témoin
Calibre des bulbes	Calibre supérieur à 45 mm	90% minimum de bulbes d'un diamètre supérieur à 45 mm
Pourcentage de bulbes éclatés	Absence de bulbes éclatés	Nombre de bulbes éclatés ≤ 10%
Surgoussage	Absence de surgoussage	Taux de surgoussage ≤ 5%
Grosseur des caïeux	Poids des caïeux ≥ 4 g	80% minimum de caïeux ≥ 4 g
Qualité sanitaire (exempts de virus, nématodes, pourriture blanche)	Certification SOC	Aucun seuil – certification obligatoire
Capacité de levée	Taux maximum de germination	Pourcentage > 90%
Pourcentage de sensibilité à la verse en fin de cycle	Tenue de la plante avant récolte	Pourcentage de plantes versées< 5%