RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Ministère de l'agriculture
et de la souveraineté alimentaire

Avis relatif à l'approbation d'une modification du cahier des charges de l'indication géographique protégée « Ail rose de Lautrec »

Le présent avis porte à la connaissance du public la publication au Journal officiel de l'Union européenne en date du 10 juin 2025, du règlement d'exécution (UE) 2025/1128 de la Commission du 6 juin 2025 portant approbation d'une modification non mineure du cahier des charges de l'indication géographique protégée « Ail rose de Lautrec » conformément au règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil

La version consolidée du cahier des charges sur laquelle la Commission européenne a fondé sa décision est jointe au présent avis.

Cahier des charges de l'indication géographique protégée « Ail rose de Lautrec »
approuvé par le règlement d'exécution (UE) 2025/1128 de la Commission du 6 juin 2025 publié au journal officiel de l'Union européenne série L du 10 juin 2025

Bulletin officiel du Ministère de l'Agriculture et de la souveraineté alimentaire n°2025-32

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 Cedex
Tél : (33) (0)1 73 30 38 00
Courriel : contact@inao.gouv.fr

GROUPEMENT DEMANDEUR

Syndicat de Défense du Label Rouge Ail rose et de l'IGP Ail rose de Lautrec
20 rue du Mercadial
81440 LAUTREC
Tél. : 05 63 75 90 31
Courriel : info@ailrosedelautrec.com

Composition : Producteurs -conditionneurs ; Ateliers de conditionnement
Forme juridique : Syndicat professionnel

TYPE DE PRODUIT
Classe 1.6 : « fruits, légumes, céréales en l'état ou transformés »

1) NOM DU PRODUIT

« Ail rose de Lautrec »

2) DESCRIPTION DU PRODUIT

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 2 couronnes de 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 inflorescence.
Cette hampe rend la tige très rigide après séchage. Cette caractéristique est à la base du conditionnement traditionnel en grappe, aussi appelé « manouille ».

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.

Tolérance
Il est toléré un écart de 5% en nombre de tête d'ail par conditionnement, ne répondant pas aux exigences du cahier des charges pour les défauts d'aspects.
Il est toléré un écart de 10% en poids de bulbes par conditionnement ne correspondant pas au calibre.

Présentation
L'« Ail rose de Lautrec » peut être conditionné sous forme de présentation traditionnelle de type grappe (« manouille ») et botillon, ou sous forme de plateaux, barquettes, sacs et filets.

3) DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

Les opérations de culture, de séchage, de stockage et de conditionnement sont situées dans l'aire géographique délimitée.

Liste des communes composant l'aire géographique de l'IGP « Ail rose de Lautrec » conforme au code officiel géographique du 1er janvier 2019 :

Aire géographique : 87 communes

Département du Tarn : Aguts, Algans, Appelle, Aussac, Bannieres, Belcastel, Bertre, Blan, Briatexte, Brousse, Busque, Cabanes, Cadalen, Cambon Les Lavaur, 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, Lasgraisses, Lautrec, Lavaur, 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 Lavaur, Teulat, Teyssode, Veilhes, Venes, Vielmur Sur Agout, Villeneuve Les Lavaur, Viterbe, Viviers Les Lavaur.

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

Identification des opérateurs

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

Etapes	**Eléments de traçabilité**	**Eléments permettent d'assurer la traçabilité montante et descendante**	**Documents**

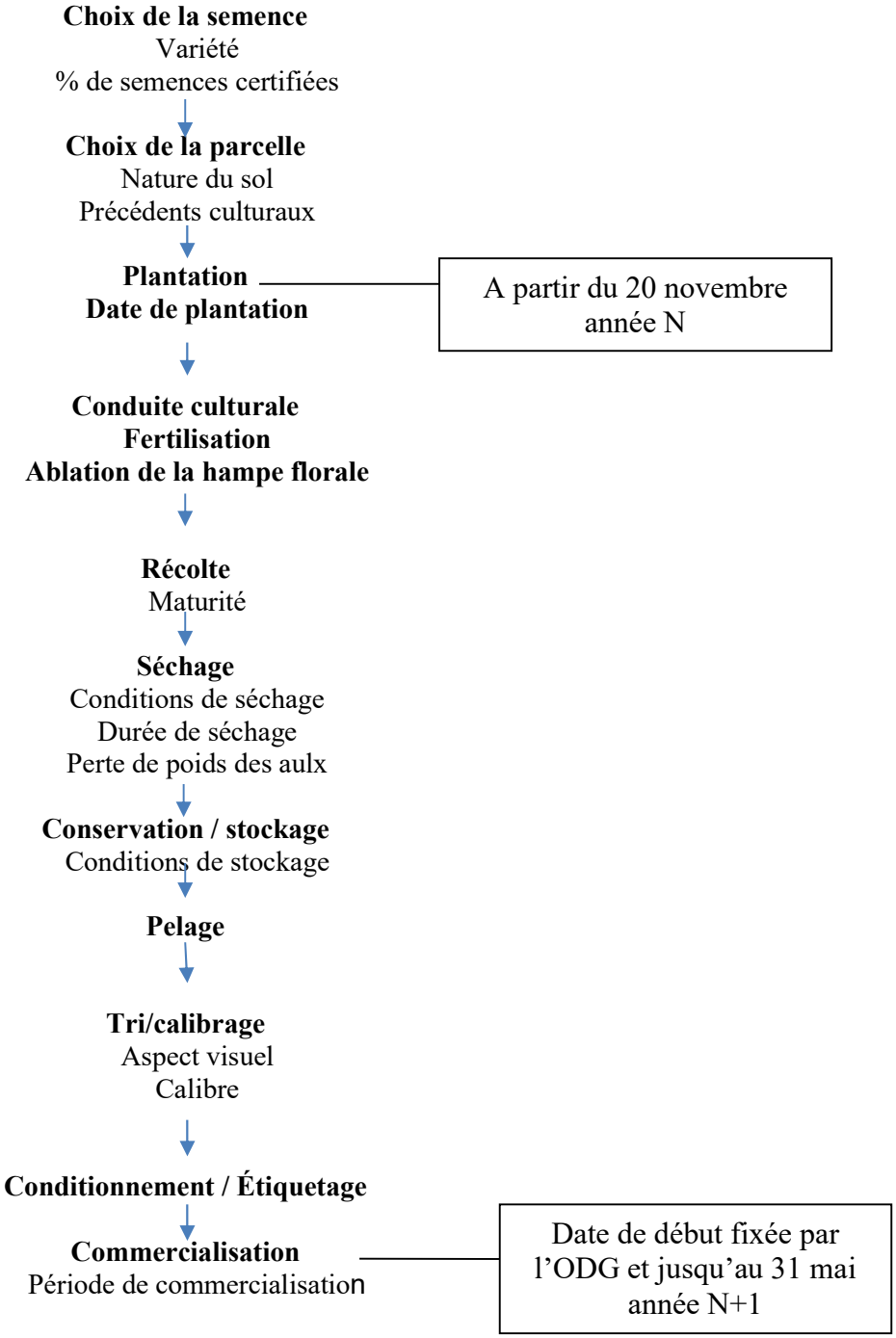
CULTURE	A la plantation le producteur rempli la déclaration d'assolement en renseignant : - La commune de plantation - Le N° parcelle cadastrale ou îlot PAC - La surface - La date de plantation - Les précédents culturaux - Les variétés - Les types de semences, - Le poids de caïeux mis en terre Le producteur joint également le plan ou descriptif de situation des parcelles et complète une déclaration sur l'honneur d'absence d'épandage de boues de stations d'épuration et de digestats issus de méthaniseurs sur les parcelles concernées. Le producteur effectue une déclaration d'assolement auprès de l'ODG avant la date fixée par l'ODG. L'opérateur conserve une copie de la déclaration d'assolement sur l'exploitation.	Nom du producteur N° de parcelle cadastrale ou îlot PAC Variétés	Déclaration d'assolement Plan des parcelles Justificatifs d'achat des semences certifiées
	Le producteur tient à jour une fiche de suivi de culture par campagne de commercialisation sur laquelle il mentionne: Les interventions ayant eu lieu sur la parcelle, dont : - Les opérations de fertilisation : date d'apport, identification de la parcelle, nature de l'effluent / nom commercial, composition en N, P et K. - L'opération de despoulinage - La date de récolte et la vérification de la maturité Le producteur effectue une fiche de suivi de culture et la transmet à l'ODG avant la date fixée par l'ODG. L'opérateur conserve une copie de la fiche de suivi de culture sur l'exploitation.	Nom du producteur N° de parcelle cadastrale et variété Date de récolte	Fiche de suivi de culture
SECHAGE	Le suivi de la perte de poids entre la récolte et la première commercialisation est enregistré par le producteur.	Nom du producteur	Fiche de suivi de culture Fiche d' enregistrement de la perte de poids Registre de

			mise en marché
STOCKAGE EN CHAMBRE FROIDE	- Le producteur tient à jour une fiche de suivi de l'ail passé en chambre froide et enregistre : - La date d'entrée - Les variétés - Les quantités - Les relevés températures de stockage	Nom du producteur Date d'entrée en chambre froide	Fiche de suivi en chambre froide
COMMERCIALISATION PRODUCTEUR	Le producteur tient à jour le registre de mise en marché, comportant : - Une fiche bilan, à compléter en fin de campagne, comprenant : le poids total en kg vendu en ail IGP, le poids total d'ail certifiable vendu aux ateliers de conditionnement, le poids d'ail rose commercialisé hors IGP, le poids d'ail rose jeté, le poids d'ail conservé pour la semence. - Une fiche par type de présentation des lots IGP mis en marché répertoriant (date de mise en marché, variété, ail passé en chambre froide ou pas, , le type de présentation, destinataires, n° des emballages utilisés. - Une fiche des lots livrés aux ateliers de conditionnement répertoriant : la date d'apport, la variété, l'ail passé en chambre froide, le poids total livré, le nom de la station. - Une fiche des stocks des emballages à compléter en fin de campagne. Le registre de mise en marché est à transmettre à l'ODG à la date fixée par l'ODG.	Nom du producteur N° Emballage Quantité vendu Nom du destinataire	Registre de mise en marché par campagne de commercialisation Une fiche de stocks des emballages
Apports de l'ail destiné à être conditionné par un atelier de conditionnement	A réception des lots un bon d'apport est établi, il précise : - la date d'apport - le nom du producteur - la quantité d'aulx livrés - le type de conditionnement Chaque palette est identifiée	Nom du producteur Date d'apport Quantité livrée	Bon d'apport Fiche d'identification des palettes

Conditionnement et commercialisation en atelier de conditionnement	Tenue d'une comptabilité matière et étiquettes précisant : - La date d'apport - N° de conditionnement - Le poids du lot - La date de conditionnement - Les écarts de tri - Le poids et le nombre de conditionnements expédiés avec l'identification « Ail rose de Lautrec » - Le nom de l'apporteur - Le nom du destinataire du lot - Le stock des emballages. Une fiche des stocks des emballages à compléter en fin de campagne.	Date d'apport N° de conditionnement Quantités conditionnées et expédiées Nom du destinataire	Comptabilité matière et étiquettes Bon d'apport Bon de livraison ou facture Fiche de stocks des emballages

5) DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT

5.1 Diagramme d'obtention



5.2 Choix des variétés

L' « Ail rose de Lautrec » est produit à partir des variétés Edenrose, Goulurose, Ibérose, Jardirose et Rose de Lautrec.

5.3 Choix de la semence

Les semences certifiées représentent au minimum 20% de la quantité semée. Les 80% restant peuvent être des semences fermières issues de variétés autorisées par le cahier des charges. À l'exception des semences de la variété rose de Lautrec, les semences fermières sont issues de semences certifiées en année n-1.

5.4 Choix de la parcelle

L'« Ail rose de Lautrec » est produit sur des sols argilo-calcaires.

5.5 Rotation culturale

Les précédents culturaux luzerne et allium sont interdits.
Les parcelles n'ont pas porté d'allium pendant 3 années consécutives.

5.6 Plantation

La plantation est autorisée à partir du 20 novembre de l'année précédant la récolte.

5.7 Epandage

Les épandages de boues de station d'épuration urbaine (eaux usées et effluents urbains/domestiques) ainsi que les effluents issus de tout autre type de station sont interdits sur les parcelles recevant de l'ail, sur une période de dix années avant la mise en culture de l'ail.
Les digestats issus de méthaniseur sont également interdits sur les parcelles recevant de l'ail, sur une période de dix années avant la mise en culture de l'ail.

5.8 Fertilisation

La fertilisation est limitée à :

- 110 unités d'azote / hectare par campagne. Les apports en fertilisation minérale sont fractionnés avec des doses maximums de 60 unités par apport.
- 100 unités de phosphore / hectare par campagne,
- 200 unités de potasse / hectare par campagne.

5.9 Ablation de la hampe florale

L'ablation de la hampe florale (bâton), aussi appelée « despoulinage », est obligatoire avant la récolte.

5.10 Récolte

L'ail est récolté à maturité.
Pour le déclenchement de la récolte le producteur prend en compte les critères suivants :

- calcul du rapport poids des bulbes/poids des feuilles supérieur à 1,8 (les tiges sont équeutées à 2cm environ et les racines débarrassées de la terre),
- appréciation visuelle, présence de 4 feuilles vertes maximum sur le pied.

5.11 Modalités de séchage

Après récolte, le séchage s'effectue dans les conditions suivantes :

- locaux présentant une aération naturelle ou une ventilation dynamique,
- durée de séchage minimum de 15 jours après la récolte.

Perte de poids du produit par dessiccation de 25% minimum avant la première commercialisation.

5.12 Modalités de stockage avant première commercialisation

L'ail est stocké à l'air ambiant dans un local aéré, à l'abri du soleil et des intempéries ou en chambre froide (température entre -4°C et + 2°C).

5.13 Pelage

Les bulbes sont présentés avec les racines coupées à ras, et régulièrement**,** sans blessures et sans découvrir le plateau racinaire **:**

- Pour les grappes et les botillons : Les bulbes ~~ils~~ sont pelés à la main en laissant une à deux enveloppes afin de laisser apparaître la couleur rose des caïeux
- Pour les sacs : Les bulbes sont équeutés à 2 cm maximum, ~~puis~~ et pelés à la main en enlevant une ou deux enveloppes.
- Pour les plateaux et les barquettes : les bulbes sont équeutés à 2 cm maximum, et pelés à la main en laissant une à deux enveloppes afin de laisser apparaître la couleur rose des caïeux.
- Pour les filets : Les bulbes sont équeutés à 2 cm maximum, et pelés à la main en enlevant une ou deux enveloppes, ou pelés à la main en laissant une à deux enveloppes afin de laisser apparaître la couleur rose des caïeux.

5.14 Tri / calibrage

L'étape de tri consiste à faire une séparation des aulx conformes aux critères de l'IGP de ceux qui ne le sont pas. L'opération de tri /calibrage repose sur deux critères : aspect qualitatif et calibre.

L'agréeur vérifie pour chaque bulbe qu'il présente bien les caractéristiques qualitatives spécifiques suivantes de l' « Ail rose de Lautrec » :

- Aspect visuel du bulbe : sur la base des caractéristiques spécifiques de l' « Ail rose de Lautrec ».
- Défauts d'aspects : exempt d'excroissance (présente ou enlevée), de bio-agresseurs, de chocs et coups de couteau, de trous dus à *Pseudomonas salomonii* (café au lait), de matière / tâche étrangère (excepté une légère coloration de café au lait, qui ne dépasse pas l'axe médian du bulbe), de défauts de pelage, de germe visible.
- Plateau racinaire: racines coupées à ras et régulièrement sans découvrir le plateau, intact, sans écorchage ni gonflement des racines.

Les aulx ne correspondant pas aux critères sont écartés.

Les aulx ne répondant pas aux critères de calibrage de l'IGP sont écartés.

5.15 Conditionnement

Le conditionnement de l'« Ail rose Lautrec » a lieu obligatoirement dans l'aire géographique définie au présent cahier des charges.

Le conditionnement dans l'aire géographique est indispensable au maintien des qualités de l'« Ail rose de Lautrec », d'une part pour la préservation de ses qualités visuelles et d'autre part pour la conservation de sa qualité sanitaire.

L'« Ail rose de Lautrec » présente une forte sensibilité aux chocs qui nécessite une vigilance particulière de la part des opérateurs à toutes les étapes de production, notamment au moment du conditionnement. L'ail est manipulé avec soin et le moins possible, afin de limiter les chocs et de préserver l'enveloppe externe des bulbes. L'« Ail rose de Lautrec » est également conservé dans des conditions définies (chambre froide ou à l'abri du soleil et des intempéries) préservant ainsi le bon état sanitaire du produit.

De plus, le conditionnement fait appel au savoir-faire local des opérateurs qui contribue aussi à l'établissement et à la préservation des caractéristiques de l'« Ail rose de Lautrec » par :
- un tri et un choix minutieux des bulbes permettant l'élaboration de présentations homogènes en couleur, en calibre et en forme. Le présent cahier des charges définit pour chaque type de conditionnement autorisé, les calibres et poids autorisés et définit également pour certains conditionnements les écarts de calibres maximum, la couleur des attaches et des filets ;
- un positionnement des bulbes permettant l'obtention de conditionnements conçus pour supporter la manipulation et éviter que les bulbes s'entrechoquent lors de la commercialisation : serrage des fanes des grappes et bottillons pour obtenir un ensemble rigide, fermeture au plus prêt des bulbes des sacs, filets et barquettes, positionnement serré des bulbes dans les plateaux.

Les grappes, bottillons, sacs de 5kg et plateaux sont élaborés sur les exploitations, faisant appel au savoir-faire des producteurs. La mise en grappe de l'ail ou « manouille » est le conditionnement traditionnel de l'« Ail rose de Lautrec » et est très spécifique à cette zone géographique.

Le conditionnement dans l'aire facilite également la traçabilité et le contrôle des produits.

5.16 Types de conditionnement autorisés pour les producteurs

Grappe :
Confectionnée en 3 ou 4 rangées et attachée par une ficelle rouge.
Conditionnements autorisés 500g, 1kg, 2kg, 3kg et 4 kg.
Calibres :
- Grappes 500g : 45/65 mm avec un écart de calibre ≤ à 15 mm,
- Grappes d'1 kg et plus : 50/70mm.

Bottillon :
Attaché avec une ficelle rouge ou par un élastique marron/ rouge ou un ruban adhésif rouge, de façon homogène pour le lot.
Conditionnement autorisé : 3 têtes
Calibre : 50/70 mm avec un écart de calibre ≤ à 10 mm.

Sac, filet ou emballage assimilé :
Conditionnement autorisé : 5kg.
Calibres : 40/55 mm, 50/70 mm, 70/90 mm

Plateau, caisse ou emballage assimilé :
Conditionnements autorisés jusqu'à 5 kg.
Calibres : 60/70 mm, 70/90 mm.

5.17 Types de conditionnements autorisés pour les ateliers de conditionnement

Sac, Filet ou emballage assimilé:
Les filets utilisés sont de couleur rouge.
Conditionnements autorisés jusqu'à 5kg (à l'unité ou au kilo).
Calibres : 40/55 mm, 50/70 mm, 60/80 mm, 70/90 mm,

Barquette :
Conditionnements autorisés jusqu'à 1 kg.
Calibre : 50/70 mm, 60/80 mm, 70/90 mm.

La grappe (manouille) peut être mise sous filet pour protéger les bulbes.
Les bulbes conditionnés en plateau par les producteurs peuvent être conditionnés séparément en sac, filet ou barquette par les conditionneurs.

5.18 Commercialisation

La date de début de commercialisation de l'IGP « Ail rose de Lautrec » est fixée par l'ODG en fonction de la date moyenne de récolte de la saison et des temps de séchage nécessaires. Cette date est communiquée à l'Organisme Certificateur et aux producteurs.
La fin de commercialisation par les opérateurs est fixée le 31 mai de l'année suivant la récolte.

6) ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GEOGRAPHIQUE

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 apparait 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'accentue 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 entrainant 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 bio-agresseurs.

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 culturaux, 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 enveloppe. 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 portes 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 entres 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 évènement 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.

7) REFERENCES CONCERNANT LA STRUCTURE DE CONTROLE

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)
Adresse : Arborial – 12, rue Rol Tanguy
TSA 30003 – 93555 Montreuil cedex
Téléphone : (33) (0)1 73 30 38 00
Courriel : contact@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
La DGCCRF est une Direction du ministère chargé de l'économie.

Conformément aux dispositions de l'article 39 du règlement (UE) n°**2024/1143**, 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 au minimum la dénomination enregistrée du produit et le symbole IGP de l'Union européenne dans le même champ visuel.

L'étiquetage de l'« Ail rose de Lautrec » mentionne également :

- Le nom ou le code d'identification du conditionneur ou du producteur
- Le n° unique d'emballage

Certains bulbes pourront porter un stick ou une étiquette autocollante permettant de mieux identifier le produit. Les sticks sont distribués par le Syndicat de défense du label rouge ail rose et de l'IGP ail rose de Lautrec à tout opérateur respectant les conditions fixées par le présent cahier des charges, au même titre que les étiquettes numérotées.

9) EXIGENCES NATIONALES

Points principaux 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
Choix des variétés	Liste positive de variétés	Documentaire

Choix de la semence	Les semences certifiées représentent minimum 20% de la quantité semée. Les 80% restant peuvent être des semences fermières issues de variétés autorisées par le cahier des charges. À l'exception des semences de la variété rose de Lautrec, les semences fermières sont issues de semences certifiées en année n-1.	Documentaire
Choix de la parcelle / Nature des sols	Sol argilo-calcaire	Documentaire
Récolte	L'« Ail rose de Lautrec » est récolté à maturité Le déclenchement de la récolte se fait : - soit par calcul du rapport poids des bulbes/poids des feuilles supérieur à 1,8 (les tiges sont équeutées à 2cm environ et les racines débarrassées de la terre), - soit par appréciation visuelle, présence de 4 feuilles vertes maximum sur le pied.	Documentaire
Modalités de Séchage	- Locaux présentant une aération naturelle ou une ventilation dynamique	Visuel
	- Durée de séchage minimum de 15 jours. Perte de poids du produit par dessiccation de 25% minimum avant la première commercialisation.	Documentaire
Modalités de stockage avant première commercialisation	Stockage à l'air ambiant dans un local aéré, à l'abri du soleil et des intempéries ou en chambre froide (température entre -4°C et + 2°C).	Visuel Documentaire
Commercialisation	La date de début de commercialisation de l'« Ail Rose de Lautrec »est fixée par l'ODG. La fin de commercialisation par les opérateurs est fixée au 31 mai de l'année suivant la récolte.	Documentaire