Cahier des charges de l'appellation d'origine « Ail violet de Cadours »
homologué par l'arrêté du 17 décembre 2015, *JORF du 20 décembre 2015*
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt n°2015-53

SERVICE COMPÉTENT DE L'ÉTAT MEMBRE

Institut national de l'origine et de la qualité
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

Syndicat de Défense de l'« Ail violet de Cadours »
Mairie de Cadours - 31480 Cadours
Tél. : 05 61 85 60 01
Fax : 05 61 85 62 19
Courriel : ailvioletdecadours@laposte.net

COMPOSITION : producteurs et conditionneurs d'« Ail violet de Cadours »

STATUT JURIDIQUE : Syndicat professionnel

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

1) NOM DU PRODUIT

Ail violet de Cadours

2) DESCRIPTION DU PRODUIT

L'« Ail violet de Cadours » est un ail commercialisé sec, sa teneur en matière sèche est au minimum de 30%. Il comporte des stries de couleur violette « lie de vin » sur ses tuniques externes de couleur blanche.

Physiquement, l'« Ail violet de Cadours » se caractérise par un calibre supérieur ou égal à 45 mm et une forme régulière et ronde de son bulbe.
Les bulbes sont présentés entiers, bien nettoyés. Ils présentent au moins une tunique complète, non déchirée.
Les racines sont coupées au ras du bulbe, leur longueur est inférieure ou égale à 2,5 mm.
Le bulbe est ferme au toucher, tant au niveau des caïeux que du plateau racinaire.
Pour les bulbes commercialisés équeutés, la longueur de la tige restante est comprise entre 10 et 30 mm inclus.

La peau des caïeux est de couleur beige striée de violet. A la coupe, la chair du caïeu est de couleur ivoire à crème.
Cru, il présente une odeur typée d'ail soutenue et un piquant au nez intense. Cuit, l'« Ail violet de Cadours » est caractérisé par un parfum alliacé. En bouche, il apporte une légère impression de piquant et présente une bonne persistance aromatique. Sa texture est moelleuse et sa saveur délicatement sucrée.

Afin d'obtenir une présentation harmonieuse, la couleur, la forme et le calibre des bulbes sont homogènes. En particulier, le calibre du bulbe le plus gros ne peut excéder de plus de 20 mm le calibre du bulbe le plus petit.

Les présentations à la vente de l'« Ail violet de Cadours » sont ainsi définies :
- la tresse comportant au minimum 9 bulbes non équeutés. Son poids est de 500 g, 1 kg ou 2 kg en fonction du nombre de bulbes tressés et de leur calibre ;
- la gerbe formée de bulbes non équeutés, d'un poids minimum de 8 kg ;
- le bouquet formé de bulbes non équeutés. Son poids est de 500 g, 1 kg ou 2 kg ;
- le sac de 5 kg, rangé main, constitué à partir de bulbes équeutés ;
- le plateau rangé main contenant des bulbes équeutés de calibres compris soit entre 60 et 70 mm, soit de plus de 70 mm ;
- la corbeille, rangée main, contenant des bulbes équeutés de 60 à 80 mm.
- le filet contenant des bulbes équeutés d'un poids maximal de 1 kg ;
- la barquette contenant des bulbes équeutés d'un poids maximal de 1 kg.

La commercialisation s'effectue dans l'emballage d'origine. Seuls le plateau et la corbeille permettent la vente de l'ail à l'unité.

3) DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

3.1 Aire géographique

La délimitation de l'aire géographique s'appuie sur :
- des facteurs naturels propices à l'élaboration du produit : zone de coteaux argilo-calcaires et argilo-calciques développés sur des molasses oligo-miocènes, hiver relativement sec associé à un printemps pluvieux (maximum de pluie au printemps, notamment au mois de mai), zone soumise à l'influence du vent d'Autan ;
- des facteurs humains liés aux usages d'implantation des parcelles d'ail violet et d'installation de séchage et de conditionnement.

Toutes les opérations de la production de l'ail jusqu'à son conditionnement ont lieu dans l'aire géographique qui totalise 106 communes situées au confluent des départements de la Haute-Garonne, du Gers et du Tarn-et-Garonne.

Département de Haute-Garonne :
Bellegarde-Sainte-Marie, Belleserre, Bragayrac, Brignemont, Cabanac-Séguenville, Cadours, Le Castéra, Caubiac, Cox, Drudas, Empeaux, Garac, Le Grès, Lagraulet-Saint-Nicolas, Laréole, Lasserre, Menville, Mérenvielle, Pelleport, Pradère-les-Bourguets, Puysségur, Saint-Thomas, Sainte-Livrade, Thil, Vignaux.

Département du Tarn-et-Garonne :
Auterive, Beaumont-de-Lomagne, Beaupuy, Bouillac, Le Causé, Escazeaux, Faudoas, Gariès, Goas, Marignac, Maubec, Sérignac.

Département du Gers :
Ansan, Ardizas, Aubiet, Augnax, Auradé, Aurimont, Avensac, Bajonnette, Beaupuy, Bédéchan, Bézéril, Blanquefort, Castillon-Savès, Catonvielle, Cazaux-Savès, Clermont-Savès, Cologne, Encausse, Endoufielle, Escorneboeuf, Estramiac, Frégouville, Gimont, Giscaro, Homps, L'Isle-Arné, L'Isle-Jourdain, Juilles, Labastide-Savès, Labrihe, Lahas, Lias, Mansempuy, Maravat, Marestaing, Maurens, Mauvezin, Monbrun, Monferran-Savès, Monfort, Montiron, Noilhan, Pessoulens, Pompiac, Puycasquier, Razengues, Roquelaure-Saint-Aubin, Saint-André, Saint-Antonin, Saint-Brès, Saint-Caprais, Saint-Cricq, Saint-Georges, Saint-Germier, Saint-Orens, Saint-Sauvy, Sainte-Anne, Sainte-Gemme, Sainte-Marie, Sarrant, Ségoufielle, Sérempuy, Seysses-Savès, Sirac, Solomiac, Thoux, Tirent-Pontejac, Touget, Tourrenquets.

3.2 Identification parcellaire

Pour bénéficier de l'appellation d'origine "Ail violet de Cadours", l'ail est récolté dans des parcelles ayant fait l'objet d'une procédure d'identification.
L'identification des parcelles est effectuée sur la base de critères relatifs à leur lieu d'implantation, fixés par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité en sa séance du 23 octobre 2014, après avis de la commission d'experts désignée à cet effet.

Tout producteur désirant faire identifier une parcelle en effectue la demande auprès des services de l'Institut national de l'origine et de la qualité avant le 31 janvier de l'année de plantation.
La liste des nouvelles parcelles identifiées est approuvée chaque année par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité après avis de la commission d'experts susvisée.

Les listes des critères et des parcelles identifiées peuvent être consultées auprès des services de l'Institut national de l'origine et de la qualité et de l'organisme de défense et de gestion intéressé.

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

4.1 Obligations déclaratives

Tout opérateur intervenant dans la production ou le conditionnement de l'appellation d'origine « Ail violet de Cadours » établit auprès du groupement une déclaration d'identification en vue de son habilitation.
Cette déclaration comprend l'identité de l'opérateur, les opérations concernées (production d'ail et/ou conditionnement), la description des outils de production et leurs localisations ainsi qu'un engagement de l'opérateur à respecter les conditions de production de l'appellation d'origine « Ail violet de Cadours ». Elle est déposée, pour les producteurs, au plus tard le 31 juillet qui précède la première plantation destinée à être revendiquée en appellation d'origine et, pour les conditionneurs, au plus tard le 1er avril qui précède le premier conditionnement d'« Ail violet de Cadours ».

Chaque opérateur peut adresser au groupement une déclaration de non intention de production pour tout ou partie de ses outils de production. Cette déclaration est valable pour toute la durée de la campagne, et s'achève avec celle-ci.

La campagne de l'année n court du 1er octobre de l'année n-1 au 31 décembre de l'année n, « n » correspond à l'année de récolte.

Le suivi de la production s'effectue par parcelle culturale. On entend par parcelle culturale, pour un producteur, une parcelle d'un même tenant, conduite selon un itinéraire unique, en particulier plantation d'une même variété à une même période d'une durée inférieure ou égale à 15 jours.

A chaque campagne, les producteurs transmettent au groupement 15 jours avant la plantation une déclaration d'intention de plantation qui comporte notamment, par parcelle culturale, les dates prévisionnelles de plantation, la variété et les précédents culturaux des 3 dernières années.

A chaque campagne, par parcelle culturale, au moins 10 jours avant la récolte, les producteurs transmettent au groupement une déclaration d'intention de récolte indiquant la date prévue de début de récolte.

En fin de campagne et au plus tard le 31 janvier de l'année qui suit la récolte, les producteurs transmettent au groupement une déclaration récapitulative comportant notamment, par type de conditionnement, les volumes commercialisés en « Ail violet de Cadours » ou destinés à être conditionnés et commercialisés en « Ail violet de Cadours ».

En fin de campagne et au plus tard le 31 janvier de l'année qui suit la récolte, les conditionneurs transmettent au groupement une déclaration récapitulative comportant notamment, par producteur, les volumes d'ail achetés, destinés à être conditionnés et commercialisé en « Ail violet de Cadours » et, par type de conditionnement, les volumes commercialisés en « Ail violet de Cadours ».

Les déclarations sont effectuées sur des imprimés fournis par le groupement, conformes aux modèles approuvés par le directeur de l'INAO.

4.2 Tenue de registre

Différents registres sont exigés pour enregistrer les pratiques de culture, les opérations de séchage, de mise au froid et de conditionnement. Ces registres permettent également d'établir la traçabilité de l'« Ail violet de Cadours ». Dans un objectif de traçabilité, l'«Ail violet de Cadours » est identifié de la récolte au conditionnement. Il est physiquement séparé des productions similaires.

Pour chaque campagne, les producteurs tiennent à jour :

- par parcelle culturale, un registre de culture indiquant les précédents culturaux des trois dernières années, le nom de la variété plantée, les dates de plantation, la densité de plantation et l'écartement entre rangs, la fertilisation, le suivi du rapport poids des bulbes sur poids des fanes ainsi que les dates de récolte ;
- par parcelle culturale et par séchoir, un registre de suivi de la perte de poids de la récolte à la fin du séchage ;
- un registre indiquant, pour chaque sortie, la date, le conditionnement du produit, la parcelle culturale et les volumes. Pour les volumes commercialisés en « Ail violet de Cadours », il est également indiqué le nombre de systèmes d'identification utilisés ainsi que leurs numéros. Pour les volumes livrés à un conditionneur pour être conditionnés et commercialisés en « Ail violet de Cadours », il est également indiqué l'identification du conditionneur.

Pour chaque campagne, lors de la mise au froid des aulx, les opérateurs tiennent à jour un registre de mise au froid indiquant la date de mise au froid et les dates de sortie, la présentation du produit et les volumes.

Pour chaque campagne, les conditionneurs exclusifs, tiennent à jour un registre indiquant :

- pour chaque entrée, la date, les volumes livrés pour être conditionnés et commercialisés en « Ail violet de Cadours », l'identification du producteur et la référence à la parcelle culturale ;
- pour chaque sortie, la date, le conditionnement du produit, les parcelles culturales, les volumes, le nombre de systèmes d'identification utilisés ainsi que leurs numéros.

Chaque transfert d'ail d'un producteur à un conditionneur s'accompagne de l'émission d'un bon d'apport identifiant le produit destiné à être conditionné et commercialisé en « Ail violet de Cadours », conservé par les deux parties, qui comporte la date, l'identification des deux opérateurs, le volume et la référence à la parcelle culturale.

Les registres sont tenus à disposition des agents chargés du contrôle sur les lieux mêmes où sont entreposés les produits.

Les données contenues dans les registres et les bons d'apport sont conservées durant la campagne à laquelle ils se rapportent ainsi que l'année qui suit.

4.3 Éléments d'identification et de traçabilité

Chaque emballage unitaire comporte un système d'identification et de traçabilité spécifique à l'« Ail violet de Cadours » dont le modèle est validé par les services de l'INAO. Il comprend un numéro d'ordre et peut servir de support d'étiquetage.
Ce système d'identification est distribué par le groupement à tout opérateur respectant les conditions fixées par le présent cahier des charges.

En fin de campagne, chaque opérateur établit un état des stocks des signes d'identification qu'il adresse au groupement au plus tard le 31 janvier de l'année qui suit la récolte.

Dans les conditionnements permettant la vente de l'ail à l'unité, chaque bulbe est identifié « Ail violet de Cadours » par l'apposition d'une vignette autocollante.

4.4 Examens analytiques et organoleptiques

Des examens analytiques et organoleptiques sont réalisés, par sondage, sur des échantillons prélevés parmi les lots prêts à être commercialisés en « Ail violet de Cadours ».

5) DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT

5.1 Choix des parcelles

Les parcelles n'ont pas porté d'allium durant 3 ans (retour la 4ème année). Les précédents maïs et sorgho sont interdits.

5.2 Choix des variétés

L' « Ail violet de Cadours » est produit à partir des variétés GERMIDOUR et VALDOUR, ou sont produites par l'agriculteur pour les besoins de son exploitation.

Le type variétal de l' « Ail violet de Cadours » est défini par les caractéristiques suivantes :
variété méditerranéenne à gros bulbes, sans hampe florale, à faible dormance, à levée et à la bulbaison précoce, au feuillage vert foncé, bulbe de couleur de fond blanc présentant des striures anthocyaniques, caïeux comportant également des striures anthocyaniques.

5.3 Plantation

La plantation s'effectue du 15 octobre au 15 décembre.
L'écartement entre les rangs est au minimum de 0,45 mètre.
Après la levée, la densité maximale est de 180 000 plants par hectare.

5.4 Fertilisation

La fertilisation est raisonnée à partir d'une analyse de terre de moins de 3 ans à la plantation.
Par campagne, les apports d'azote n'excèdent pas 150 unités par hectare. Chaque apport est limité à 50 unités.
Par campagne, les apports de phosphore et de potasse n'excèdent pas un maximum de 100 unités de P205 par hectare et 200 unités de K20 par hectare.

5.5 Irrigation

L'irrigation est autorisée.

5.6 Anti-germinatif

Les traitements inhibant la germination de l'ail sont interdits.

5.7 Récolte

Par parcelle culturale, la récolte s'effectue à maturité quand, par sondage, le rapport du poids des bulbes sur le poids des fanes est supérieur ou égal à 1,8.

5.8 Séchage

Le séchage est réalisé sur l'exploitation. Il peut débuter « à la pente » pour l'ail récolté en fane : les bottes sont disposées en andain sur la parcelle, les fanes protégeant les bulbes du soleil. La durée du séchage « à la pente » est de 6 jours maximum.

Le séchage de l'ail s'effectue soit :

- à l'air ambiant : l'ail en fanes est suspendu dans un hangar suffisamment ouvert et soumis à une ventilation naturelle,
- par séchage en ventilation dynamique : l'ail est placé en silo, en palox ou suspendu et de l'air est pulsé pour faciliter le séchage. Lorsque l'air pulsé est chauffé, sa température est inférieure ou égale à 30°C.

L'ail est sec à partir du moment où, par échantillonnage, il a perdu 20% de son poids à partir du jour de la récolte.

Avant pelage, le produit est conservé dans un endroit sec et aéré.

5.9 Pelage

Le pelage est réalisé sur l'exploitation. A la sortie du séchoir, un pré-nettoyage mécanique de l'ail est autorisé. Le pelage de l'ail est réalisé manuellement avec un couteau.

Les premières peaux abîmées ou sales sont enlevées. Le plateau racinaire est coupé en laissant au maximum 2,5 mm de racine.

Pour les bulbes vendus équeutés, la fane est coupée, la longueur restante est comprise entre 10 mm et 30 mm. Pour les bulbes vendus avec fanes, les fanes abîmées sont retirées.

5.10 Conditions de stockage et de transport après pelage

Le stockage et le transport sont réalisés dans des contenants aérés, à claire-voie.
Après pelage et jusqu'à sa mise en circulation, le produit est conservé dans un endroit sec et aéré ou au froid à une température comprise entre -1°C et 0°C.
Pour une mise en circulation en décembre de l'année de la récolte, l'ail est nécessairement stocké au froid, à une température comprise entre -1 °C et 0°C au plus tard le 15 septembre qui suit la récolte.

5.11 Conditionnement

1/ Le conditionnement de l'« Ail violet de Cadours » a lieu obligatoirement dans l'aire géographique afin de préserver la qualité du produit.
En effet, afin de conserver le bon état sanitaire et au moins une pellicule externe intacte sur les bulbes, l'« Ail violet de Cadours » est conservé dans des conditions définies et manipulé le moins possible.
De plus, le conditionnement fait appel au savoir-faire local des opérateurs qui contribue aussi à l'établissement des caractéristiques de l'« Ail violet de Cadours » par :

- un choix minutieux des bulbes permettant l'élaboration de présentations homogènes en couleur, en calibre et en forme,
- un positionnement manuel des bulbes qui permet l'obtention de conditionnements conçus pour limiter les chocs des bulbes entre eux lors de la commercialisation : serrage des fanes des tresses, gerbes et bouquets pour obtenir un ensemble rigide, fermeture au plus prêt des bulbes des sacs, filets et barquettes, positionnement serré des bulbes dans les plateaux et corbeilles.

2/ Les tresses sont élaborées manuellement sur les exploitations. Le tressage, suffisamment serré, permet l'obtention d'un ensemble rigide supportant la manipulation et d'éviter que les bulbes se choquent entre eux. Les tresses sont réalisées en utilisant les bulbes des plus petits au plus gros afin d'avoir une présentation homogène. Pour les tresses de 500 grammes, le calibre des bulbes est compris entre 45 et 60 mm inclus. Pour les tresses d'1 kg et de 2 kg, le calibre le plus petit est de 50 mm inclus.
Le bout des fanes est coupé, égalisé puis attaché avec un ruban ou une ficelle.

Les gerbes sont élaborées manuellement sur les exploitations. La constitution des quatre paquets puis leur assemblage est réalisé avec une ficelle suffisamment serrée pour obtenir un ensemble rigide supportant la manipulation et évitant que les bulbes se choquent entre eux. Les bouts des fanes sont coupés afin d'être égalisés en conservant une longueur suffisante à la préhension des gerbes.

Les bouquets sont élaborés manuellement sur les exploitations. Les trois premiers bulbes sont attachés ensemble par une ficelle puis les autres tout autour. La ficelle est suffisamment serrée pour obtenir un ensemble rigide supportant la manipulation et éviter que les bulbes se choquent entre eux. Les bouts des fanes sont coupés afin d'être égalisés.

Les sacs de 5 kg sont élaborés manuellement sur les exploitations. En fond de sac, une première couche de bulbes est rangée avec le plateau racinaire vers le bas. Ensuite, pour chaque couche successive, sur le pourtour du sac, les bulbes sont placés avec le plateau racinaire tourné vers l'extérieur. Le sac est fermé au plus près des bulbes pour maintenir la présentation des bulbes et éviter que les bulbes se choquent entre eux.

Les plateaux et les corbeilles sont élaborés manuellement. Les bulbes sont suffisamment serrés pour que la présentation soit préservée lors des manipulations et éviter que les bulbes se choquent entre eux. Les plateaux comportent une ou deux couches d'« Ail violet de Cadours ». Les corbeilles comportent deux couches d'aulx. Pour les présentations à deux couches, les bulbes de la rangée du bas ont leur plateau racinaire en bas et ceux de la rangée du haut ont leur plateau racinaire visible.

Pour les filets, la mise en place des bulbes s'effectue manuellement. La fermeture s'effectue au plus près des bulbes pour éviter que les bulbes se choquent entre eux.

Pour les barquettes, la mise en place des bulbes s'effectue manuellement. Les bulbes sont suffisamment serrés pour éviter que les bulbes se choquent entre eux.

5.12 Tri et tolérance

L'ail est trié à chaque étape de son élaboration afin de répondre à la description du produit. L'« Ail violet de Cadours » présente également un bon état sanitaire, en particulier une absence de signe de bactériose, de tâche turquoise signe de « coup de soleil » ou d'odeur de type moisissure.

Il est admis une tolérance maximale de 10% de bulbes ne respectant pas la description ou le bon état sanitaire du produit. Pour les caractéristiques suivantes (présence de stries de couleur violette, bulbe entier, fermeté du bulbe et absence d'odeur de moisissure), les défauts sont rédhibitoires.

5.13 Période de commercialisation

L'ail ne peut être mis en circulation sous l'appellation d'origine « Ail violet de Cadours » après le 31 décembre qui suit la récolte.

5.14 Rendement

A la sortie de l'exploitation, le rendement en « Ail violet de Cadours », conditionné ou destiné à être conditionné, est de 9 tonnes par hectare maximum.

6) ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GEOGRAPHIQUE

6.1 Spécificité de l'aire géographique

Facteurs naturels

L'aire de production de l'« Ail violet de Cadours », située en région Midi-Pyrénées, entre Haute-Garonne, Gers et Tarn-et-Garonne, se caractérise par un climat particulier, sous influence océanique l'hiver et au printemps et méditerranéenne l'été et surtout à l'automne. L'hiver est relativement court et doux. Le printemps se caractérise par des températures en hausse régulière et une pluviométrie élevée, avec un pic de pluviométrie au mois de mai. L'été est chaud et sec. L'automne reste relativement doux et peu pluvieux. La zone est soumise au vent d'Autan, il s'agit d'un vent du sud-est, chaud et sec, présent particulièrement en été et en automne.

Le bassin de production offre un paysage vallonné moyennement accidenté. Les sols, développés sur les molasses oligo-miocènes sont de nature argilo-calcaire et argilo-calcique avec une teneur en argile élevée (minimum de 30%) leur assurant une bonne réserve utile en eau. Ces sols présentent également un bon drainage naturel assuré par la pente et par leur structure.

Facteurs humains

L'ail, originaire d'Orient, a probablement été introduit dans la région par la colonisation romaine des premiers siècles.

Des écrits relatent la présence d'ail sur les marchés régionaux dès le milieu du XVIII^{e} siècle. A Cadours, la foire du quatrième mercredi de septembre était réservée à la vente de l'ail et portait ainsi le nom de « Foire à l'ail ». Dès 1919, un tarif spécifique à la vente d'ail en gerbe sur les marchés était fixé.

Le commerce de l'ail s'est développé régulièrement jusqu'à la mise en place d'un marché hebdomadaire spécifique à l'ail violet. Ce marché se tient toujours à Cadours tous les mercredis, de mi-juillet à mi-décembre. Il permet également la réalisation d'une cotation de l'ail violet initiée par le service des nouvelles

des marchés (SNM, services de la DDAF) puis gérée par la mairie depuis 2011. Environ un quart des volumes d'ail violet produit dans l'aire géographique transite par ce marché.
L'ail est également à l'honneur de la fête de l'ail de Cadours, organisée chaque année depuis 1977. Un concours est réalisé sur le sac de cinq kilogrammes, la tresse d'un kilogramme et la gerbe de dix kilogrammes.
La notoriété de l'« Ail violet de Cadours » s'est amplifiée depuis les années 1980 car ce nom est largement utilisé par les négociants locaux. De plus, l'ail violet français sec et non fumé provient presque exclusivement de l'aire géographique, permettant ainsi d'établir un prix de marché supérieur de 5 à 10% à celui de l'ail blanc commercialisé à proximité.

Aujourd'hui encore le savoir-faire des opérateurs d'« Ail violet de Cadours » s'exprime de sa culture à son conditionnement.

Les variétés Germidour et Valdour ont été isolées à partir de la population locale d'ail violet et inscrites dans le catalogue officiel des variétés respectivement en 1979 et en 2005. Ces variétés se caractérisent en particulier par une dormance courte associée à une germination, l'absence de hampe florale rigide, un bulbe de gros calibre, comportant sur ses pellicules des striures violettes sur fond blanc.
La plantation s'effectue à l'automne de mi-octobre à mi-décembre sur des parcelles n'ayant pas porté d'allium depuis trois ans ni de maïs ou de sorgho l'année précédente. Les apports en azote, phosphore et potassium sont raisonnés en fonction des besoins de la culture et de la disponibilité de ces éléments dans le sol.
La récolte s'effectue à maturité.
Le suivi du séchage permet de garantir une perte d'eau d'au moins 20% de la masse du produit récolté.

Les exploitations de l'aire géographique se caractérisent par leur superficie petite à moyenne. Ce sont des exploitations de polyculture à dominante céréalière, où la production d'ail constitue un complément à forte valeur ajoutée. La disponibilité en main d'œuvre familiale a permis le développement de la culture de l'ail.
De nombreuses étapes sont toujours réalisées manuellement pour obtenir un ail bien nettoyé et bien présenté : le pelage qui consiste au retrait des pellicules externes abîmées tout en conservant au moins une pellicule propre et intacte, la coupe des racines, la réalisation des présentations nécessaires à la commercialisation de l'« Ail violet de Cadours ». Le savoir-faire des opérateurs s'exprime particulièrement au cours de ces étapes et s'accompagne d'un tri manuel minutieux des bulbes selon leur calibre, leur forme et leur couleur afin de constituer des présentations harmonieuses.

6.2 Spécificités du produit

L'« Ail violet de Cadours » est un ail sec. Il se caractérise en premier lieu par la couleur violette présente en stries sur ses tuniques externes. Ces bulbes sont de calibre supérieur ou égal à 45 millimètres, de forme régulière, non éclatés, c'est-à-dire que les caïeux ne sont pas visibles (au moins une des tuniques externes n'est pas déchirée). Le plateau racinaire est coupé à ras.
Ces bulbes sont fermes au toucher, au niveau des caïeux comme du plateau racinaire. Ils présentent un bon état sanitaire de la récolte à la commercialisation.

L'« Ail violet de Cadours » est commercialisé dans des présentations homogènes en calibre, en forme et en couleur.
Quand l'« Ail violet de Cadours » est commercialisé avec ses fanes, la présentation présente une certaine rigidité due au serrage des fanes entre elles. Quand l'« Ail violet de Cadours » est commercialisé équeuté, les bulbes sont serrés dans leur emballage.

6.3 Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit

L'« Ail violet de Cadours » a trouvé dans sa zone de production tous les atouts à son développement.

En premier lieu, l'« Ail violet de Cadours » se caractérise par sa couleur. Celle-ci résulte de l'utilisation de variétés issues des populations locales comportant des stries violettes sur les pellicules extérieures, associée à une plantation sur des parcelles riches en argile et au pic de pluviométrie du mois de mai qui favorisent l'expression de la couleur violette.

Ce pic de pluviométrie favorise aussi la bulbaison. Associé aux variétés Germidour et Valdour et à une récolte à maturité, il permet l'obtention de bulbes de calibre supérieur ou égal à 45 millimètres.

La production de l'« Ail violet de Cadours » sur des sols comportant une bonne réserve utile en eau favorise l'obtention de bulbes de forme régulière. La fertilisation raisonnée permettant d'éviter l'éclatement des bulbes, l'« Ail violet de Cadours » se présente avec au moins une tunique externe non déchirée.

La fermeté des bulbes d'« Ail violet de Cadours » est liée à sa commercialisation dans des conditionnements conçus pour éviter les chocs entre les bulbes et à sa campagne de commercialisation courte qui s'achève avant la germination précoce.

Le bon état sanitaire de l'« Ail violet de Cadours » est la conséquence de nombreux facteurs :
- la limitation de la propagation des maladies cryptogamiques ou bactériennes dans le sol par la rotation des cultures et la plantation sur des parcelles naturellement bien drainées,
- la limitation du développement de ces maladies en cours de culture par l'encadrement des dates de plantation et la fertilisation raisonnée,
- la récolte à maturité puis le séchage et le vent d'Autan qui favorisent la conservation de l'ail.

L'usage de variétés d'ail ne comportant pas de hampe florale rigide permet la réalisation des présentations avec fanes d'« Ail violet de Cadours » : les tresses, les gerbes et les bouquets.

Enfin, l'« Ail violet de Cadours » se reconnaît aux soins apportés lors de son pelage manuel qui préserve les tuniques entières et permet l'obtention d'un plateau racinaire coupé au ras du bulbe. 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 et permet également l'élaboration de présentations visuellement homogènes en calibre, en forme et en couleur. Le savoir-faire traditionnel des producteurs et des conditionneurs dans la préparation du produit met en valeur et préserve la qualité de l'« Ail violet de Cadours ».

Ainsi, l'ensemble des facteurs descriptifs de l'aire de production, facteurs naturels et humains, concourent aux spécificités de l'« Ail violet de Cadours ».

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-sous-Bois Cedex
Tél : (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 R1151/2012, 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 :
- le nom de l'appellation d'origine « Ail violet de Cadours » ;

- le nom du conditionneur ;
- l'année de la récolte ;
- le symbole AOP de l'Union européenne, à compter de l'enregistrement européen à proximité du nom de l'appellation ;
- la mention « appellation d'origine contrôlée » ou « AOC » jusqu'à l'enregistrement par l'Union européenne à proximité du nom de l'appellation ;
- le système d'identification et de traçabilité spécifique à l' « Ail violet de Cadours ».

En outre, dans les conditionnements permettant la vente de l'ail à l'unité, chaque bulbe est identifié « Ail violet de Cadours » par l'apposition d'une vignette autocollante.

9) EXIGENCES NATIONALES

Principaux points à contrôler et leurs méthodes d'évaluation :

Principaux points à CONTROLER	Valeurs de référence	METHODES D'EVALUATION
A –CONDITIONS DE PRODUCTION		
Localisation des outils de production	Aire géographique	Documentaire et visuel
Choix des parcelles	Parcelles identifiées	Documentaire et visuel
Choix des variétés	Germidour ou Valdour ou production sur l'exploitation conforme au type variétal	Documentaire
Récolte à maturité	Rapport du poids des bulbes sur le poids des fanes supérieur ou égal à 1,8	Documentaire et mesure
Séchage	Perte de poids de 20%	Documentaire et mesure
Période de commercialisation	Au plus tard le 31 décembre qui suit la récolte	Documentaire et/ou visuel
Étiquetage	Système d'identification et de traçabilité	Documentaire
Tenues de registre	A jour	Documentaire
B -PRODUIT		
Description du bulbe	Conforme au descriptif	Examen analytique et examen organoleptique
Description des présentations	Conforme au descriptif	Examen analytique et examen organoleptique