

Cahier des charges de l'indication géographique protégée « Ail fumé d'Arleux »
homologué par l'[arrêté du 27 mars 2017 relatif à la modification du cahier des charges de l'indication géographique protégée « Ail fumé d'Arleux »](#), JORF du 5 avril 2017
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt n° 2017-14

SERVICE COMPÉTENT DE L'ÉTAT MEMBRE

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)
Arboreal – 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

Groupement des Producteurs d' « Ail Fumé d'Arleux »

Siège social :

Mairie d'Arleux
Place du Général de
Gaulle
59 151 ARLEUX

Courriel :

mairie@arleux.com

Siège administratif :

Groupement Régional pour la Qualité Alimentaire
2 rue Dormagen
59 350 SAINT-ANDRE-LEZ-LILLE

Courriels : bbodet@qualimentaire.fr /
potdevin.caron@wanadoo.fr

TYPE DE PRODUIT

Classe 1.6 : fruits, légumes et céréales en l'état ou transformés.

1) NOM DU PRODUIT

« Ail fumé d'Arleux »

2) DESCRIPTION DU PRODUIT

Le produit concerné par l'IGP est un ail tressé et fumé à la tourbe et/ou lignite, et/ou courte paille et/ou sciure.

Il présente les caractéristiques suivantes :

- Odeur agréable de fumé,
- Couleur homogène sur toute la tresse, allant du brun-roux léger au brun foncé.

L' « Ail fumé d'Arleux » est un ail auquel une méthode traditionnelle et un savoir-faire de tressage et de fumage confèrent une conservation considérable.

Il existe différentes présentations du produit :

Type de présentation	Diamètre mini et maxi du bulbe en mm
Tresse de 3 à 12 têtes	40-60 ; 50-70 ; 60-80
Tresse 20 têtes	40-60 ; 50-70 ; 60-80
Tresse 45 têtes	40-60 ; 50-70 ; 60-80
Tresse 90 têtes	40-60 ; 50-70 ; 60-80
Tresse 120 têtes	40-60 ; 50-70 ; 60-80
Tresse 1 kg gros calibre	60-80
Tresse 1 kg petit calibre	40- 60

Il est traditionnellement présenté en tresses avec un nombre de têtes qui va de 10 à 90 voire 120 têtes, mais les conditionnements les plus vendus sont les 10 – 12 ou 20 têtes.

Il peut également être présenté en tresse de 3 têtes pour satisfaire une clientèle jeune et les ménages de taille plus réduite, ou en tresse de 1 kg, petit ou gros calibre.

Couleur de la tresse après fumage : différentes teintes peuvent être obtenues après fumage, selon les matériaux utilisés.

L'« Ail fumé d'Arleux » est produit à partir d'un ail rose de printemps (*Allium sativum*, famille des liliacées) appartenant au groupe variétal II et de type ail du Nord. Il est caractérisé par une longue dormance, des bulbes moyens, l'absence de hampe florale et est adapté au contexte climatique et historique de la région Nord-Pas-de-Calais.

L'absence de hampe florale permet une présentation en tresse typique, les fanes étant assez souples pour être tressées. Les variétés actuellement utilisées sont ail du Nord, Gayant et Arno.

La liste des variétés utilisables pour la production de l'IGP « Ail fumé d'Arleux » est évolutive et est définie chaque année par le groupement. Les variétés retenues dans cette liste sont issues du COEV (Catalogue officiel défini par le GNIS), elles doivent être de type ail rose de printemps, appartenir au groupe variétal II et reconnues de type ail du Nord. Ce type d'ail garantit l'absence de hampe florale et une bonne adaptation au contexte climatique du Nord-Pas-de-Calais. Cette liste est validée en Conseil d'administration puis présentée en Assemblée Générale pour être diffusée auprès de tous les opérateurs concernés, de l'organisme certificateur et des autorités de contrôle.

A la récolte, le bulbe est de taille moyenne (calibre variant de 40 à 80 mm selon le type de présentation), de couleur blanche, tandis que la tunique externe des caïeux est de couleur rose foncé.

3) DÉLIMITATION DE L'AIRE GÉOGRAPHIQUE

La délimitation de l'aire géographique correspond à l'occupation actuelle des sols par la culture d'ail sur le bassin traditionnel d'Arleux qui se justifie par les conditions pédoclimatiques locales et la présence de tourbières.

3.1. Délimitation de l'aire

L'aire géographique correspond à 62 communes : 35 dans le département du Nord et 27 dans celui du Pas-de-Calais.

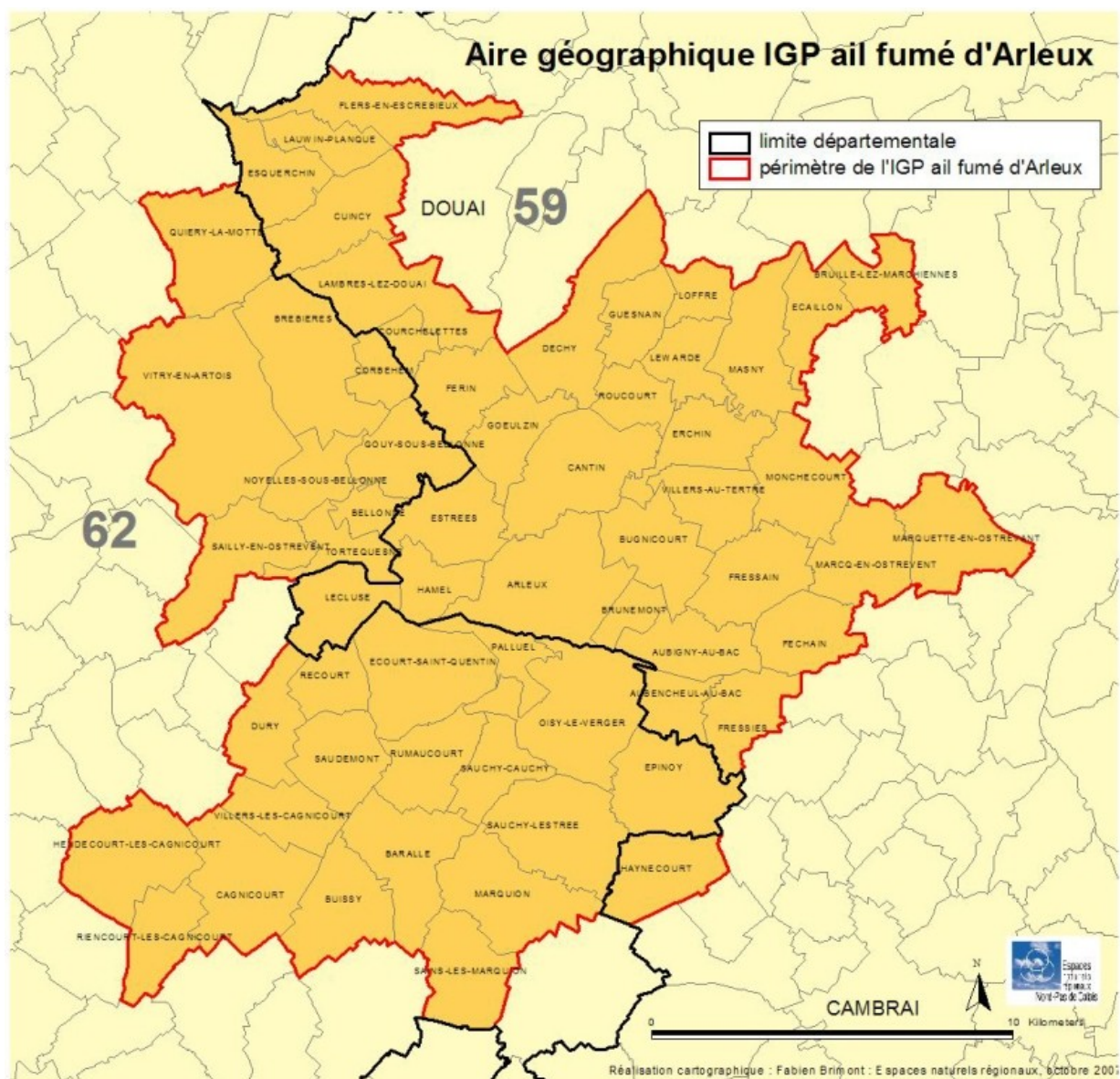
Département du Nord (59) :

Arleux ; Aubencheul-au-Bac ; Aubigny au Bac ; Bruille-lez-Marchiennes ; Brunemont ; Bugnicourt ; Cantin ; Courchelettes ; Cuincy ; Dechy ; Ecaillon ; Erchin ; Esquerchin ; Estrées ; Fechain ; Ferin ; Flers-en-Escrebieux ; Fressain ; Fressies ; Goeulzin ; Guesnain ; Hamel ; Haynecourt ; Hem-Lenglet ; Lambres-lez-Douai ; Lauwin-Planque ; Léluse ; Lewarde ; Loffre ; Marcq-en-Ostrevent ; Marquette-en-Ostrevant ; Masny ; Monchecourt ; Roucourt ; Villers-au-Tertre.

Département du Pas-de-Calais (62) :

Baralle ; Bellonne ; Brebières ; Buissy ; Cagnicourt ; Corbehem ; Dury ; Ecourt-Saint-Quentin ; Epinoy ; Gouy-sous-Bellonne ; Hendecourt-les-Cagnicourt ; Marquion ; Noyelles-sous-Bellonne ; Oisy-le-Verger ; Palluel ; Quiery-la-Motte ; Récourt ; Rencourt-lès-Cagnicourt ; Rumaucourt ; Saily-en-Ostrevent ; Sains-lès-Marquion ; Sauchy-Cauchy ; Sauchy-Lestrée ; Saudemont ; Tortequesne ; Villers-lès-Cagnicourt ; Vitry-en-Artois.

Carte de l'aire géographique IGP «Ail fumé d'Arleux»



Représentation de la zone sur une carte de France



3.2. Opérations ayant lieu dans l'aire

Les différentes étapes de culture de l'ail sont conduites dans l'aire géographique de l'IGP.

Le tressage et le fumage de l'ail sont également réalisés sur l'aire géographique. Le tressage des tiges avant fumage, qui peut être assimilé à un premier conditionnement de l'ail, est caractéristique de l'« Ail fumé d'Arleux ». De fait cette opération a lieu dans l'aire protégée ; ce qui en outre est indispensable pour garder la maîtrise de la traçabilité.

Un conditionnement en filet peut être réalisé après le fumage. Dans ce cahier des charges, on entend par conditionnement, le conditionnement en filet. Ce conditionnement doit être réalisé dans l'aire, afin de limiter fortement les manipulations du produit.

En effet, l'ail fumé est un produit fragile, pour lequel les manipulations et le transport doivent être limités. Un conditionnement dans l'aire permet de préserver l'intégrité physique du produit et des tresses.

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

4.1. Identification des opérateurs

Tout opérateur intervenant dans les conditions de production de l'indication géographique protégée « Ail fumé d'Arleux » est tenu de s'identifier auprès du groupement en vue de son habilitation qui doit intervenir avant le début de l'activité concernée.

4.2. Tenue des registres et documents relatifs à la traçabilité

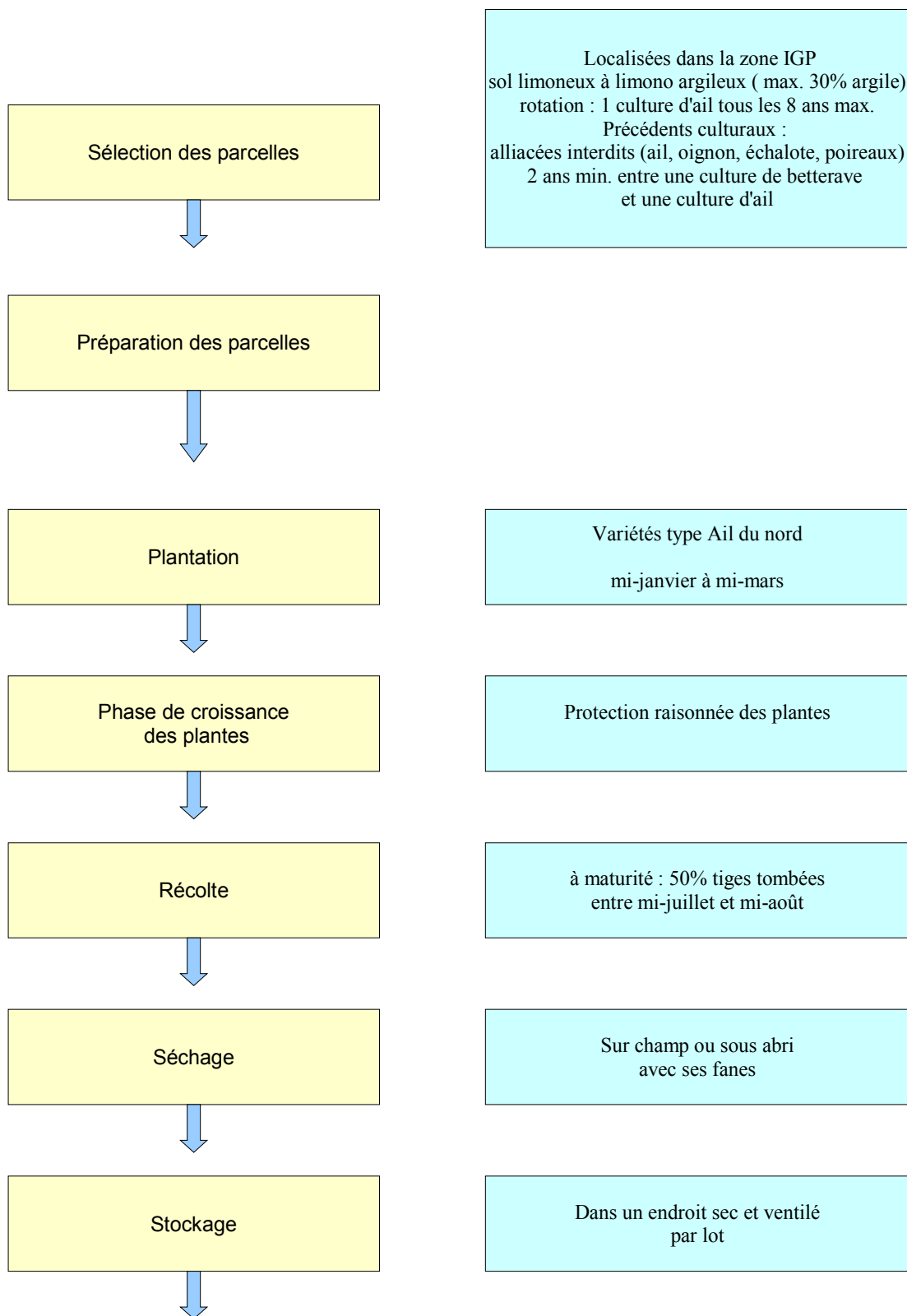
Etape		Traçabilité produit
Sélection des parcelles	Références cadastrales N° interne d'identification de la parcelle = N° parcellaire	Relevés cadastraux <i>Fiche parcellaire</i>
Semis et croissance des plantes	N° parcellaire N° lot plants Date semis Variétés utilisées	
Récolte	N° parcellaire Date récolte Quantité récoltée	<i>Fiche parcellaire</i>
Séchage	Séchage au champ : 1 lot / parcelle	<i>Tablette d'identification du lot</i>
	Séchage sous abri : N° lot	
Stockage	N° Lot	<i>Tablette d'identification du lot</i>
Tri	N° Lot Quantité « IGPable »	<i>Fiche tressage / fumage</i>
Tressage	N° Lot	

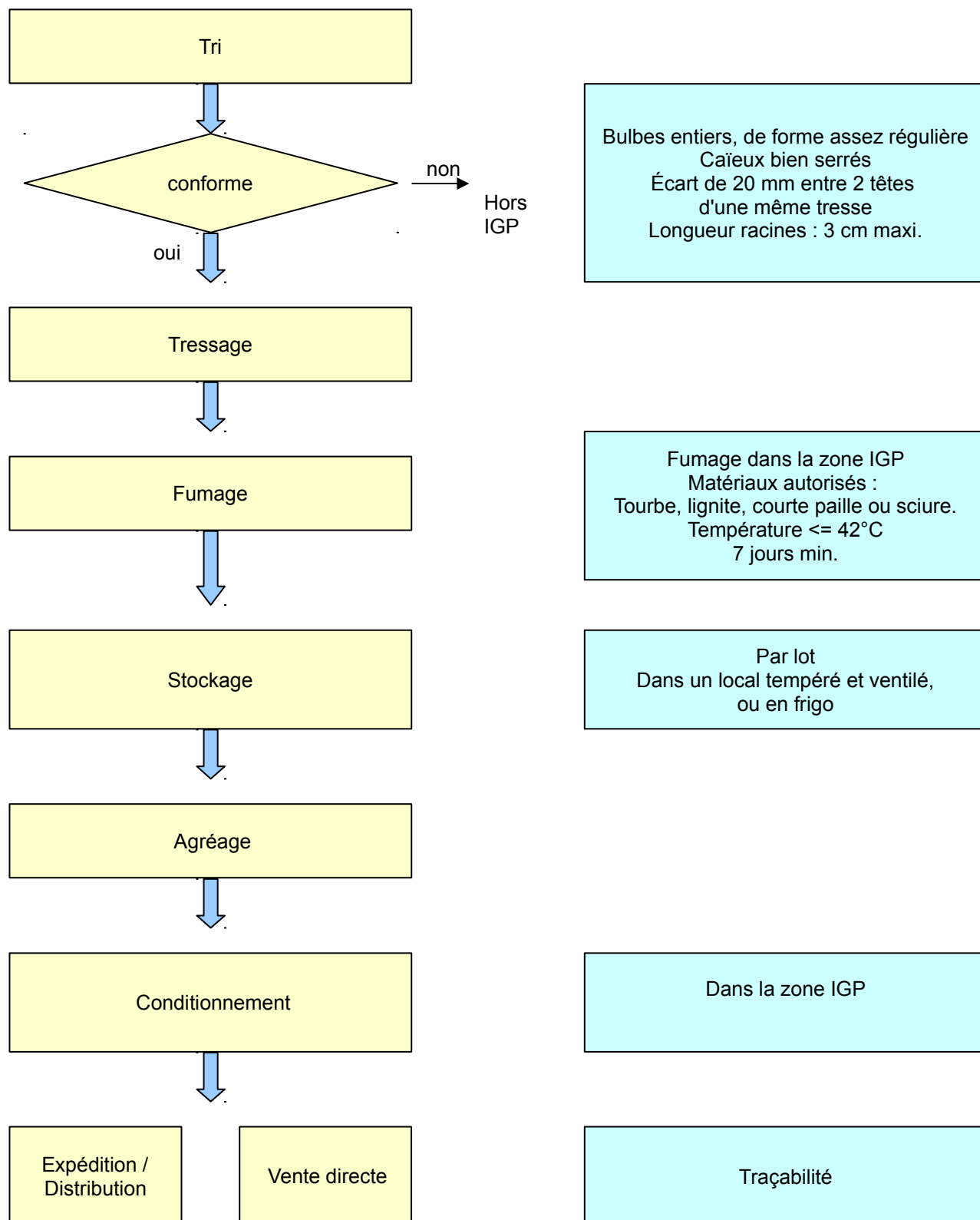
Etapas	Traçabilité du produit
Fumage	N° Lot Quantité fumée Date début et fin de fumage
<i>Tablette d'identification des fumoirs et/ou fiche de tressage / fumage</i>	
Agréage	N° Lot Date agréage Quantité agréée
<i>Fiche tressage / fumage</i>	
Conditionnement en filet (facultatif) Etiquetage	N° Lot Date étiquetage Quantité étiquetée
<i>Fiche conditionnement/ étiquetage</i>	
Transport (sauf en cas de vente directe)	N°lot date expédition quantité expédiée destinataire
<i>Cahier conditionnement / expédition</i>	

Le N° de lot (= N°parcellaire) suit le produit jusqu'au conditionnement et permet de retrouver la parcelle, la variété et le producteur.

5) DESCRIPTION DE LA MÉTHODE D'OBTENTION DU PRODUIT

5.1. Les différentes étapes d'obtention du produit





5.2. Détails de chaque étape

5.2.1. Sélection des parcelles

La culture de l'ail se fait dans une parcelle située dans l'aire géographique de l'IGP, avec un sol de type limoneux à limoneux argileux avec maximum 30% argile (confirmé par l'analyse de sol).

Compte tenu des risques liés à la conservation des nématodes dans le sol, une rotation d'au moins 8 ans doit être respectée, et les cultures qui y sont sensibles sont à proscrire durant les 8 dernières années : alliées (ail, oignon, échalotes, poireau). La betterave pouvant servir d'hôte aux nématodes, un écart de 2 ans minimum entre une culture de betterave et une culture d'ail est demandée, sous réserve de ne pas avoir observé de dégâts de nématodes (*Ditylenchus*) sur betterave. En cas de dégâts de nématodes, une rotation de 8 ans doit être respectée.

5.2.2. Plantation

- Variétés :

La variété utilisée est une variété de type ail du Nord. La liste des variétés utilisables est définie chaque année en Assemblée Générale, puis diffusée à tous les producteurs.

Pour la plantation, les plants sont achetés de qualité CE (plants contrôlés selon les normes européennes) ou certifiés.

- Renouvellement des plants :

Le renouvellement de plant par le producteur est permis mais il se fait uniquement à partir de plants de qualité CE ou certifiés, achetés l'année précédente. Cela permet de garantir la qualité du produit (limitation du taux d'auto-renouvellement), et est un moyen de contrôle des modalités de plantation.

- Préparation des caïeux :

L'éclatage des têtes pourra être manuel ou mécanisé.

La durée entre l'éclatage et la plantation ne devra pas excéder 15 jours.

- Plantation :

La plantation caïeu par caïeu est mécanisée.

La densité de plantation minimum est de 800 kg/ha.

La plantation est réalisée entre le 15 janvier et le 15 mars. Cependant, des conditions climatiques particulières (gel, fortes pluies) peuvent empêcher un accès aux champs ou une préparation adéquate du sol, et entraîner une plantation jusqu'en avril.

5.2.3. Phase de croissance des plantes

- Fertilisation :

La fertilisation azotée est raisonnée selon la méthode des bilans et à partir d'un reliquat d'azote sortie hiver.

L'apport d'azote est fractionné en 2 fois minimum.

- Suivi de culture et protection phytosanitaire :

Les traitements anti-germinatifs sont interdits.

5.2.4. Récolte

La récolte est déclenchée à la maturité de l'ail, c'est à dire lorsque 50 % des tiges sont tombées. La récolte ne débutera pas avant le 15 juillet.

La récolte est mécanisée (récolteuse automatique) ou semi-mécanisée (utilisation d'une machine pour soulever l'ail du sol puis arrachage, déterrage, et mise en rang à la main).

5.2.5. Séchage

Le séchage des têtes d'ail avec les fanes permet la confection des tresses. Le séchage est fait au champ et/ou par ventilation dynamique sous hangar.

Le séchage dure 7 jours minimum. Cette durée varie suivant le degré de maturité de l'ail à la récolte et les modalités de séchage (au champ ou sous abri).

L'ail est suffisamment sec pour permettre une bonne conservation, tout en permettant le tressage, quand la tige est sèche.

5.2.6. Stockage

Le stockage est fait par lot dans un endroit sec et ventilé.

Un nettoyage hebdomadaire des locaux de stockage est effectué ainsi qu'une désinfection annuelle.

Une identification physique des lots est réalisée.

5.2.7. Tri /calibrage

Les racines sont totalement dépourvues de terre. Les racines sont laissées mais leur longueur ne dépasse pas 3 cm.

Les aulx sont triés et calibrés de manière à avoir :

- des bulbes entiers, avec des caëux bien serrés,
- des bulbes de forme assez régulière,
- un écart maximum de 20 mm entre 2 têtes sur une même tresse.

5.2.8. Tressage

L'ail est tressé à la main, la tresse est réalisée comme une tresse de cheveux.

La tenue de la tresse doit être bonne (présenter une bonne résistance à la tension).

La finition de la queue doit être visuellement correcte (diamètre de la tresse homogène, coupe franche des tiges au dessus du nœud).

Pour les tresses de 90 têtes et plus, les têtes sont d'abord assemblées en bouquet.

5.2.9. Fumage

Le fumage est réalisé dans un fumoir (construction en briques, parpaings ou torchis / toiture en tuiles ou tôles / chevrons pour pendre les tresses).

La température du fumoir ne doit pas dépasser 42 °C.

Le fumage dure pendant au moins 7 jours.

Traditionnellement, les matériaux utilisés dans le bassin d'Arleux pour le fumage de l'ail sont la tourbe (pour le séchage), la courte-paille et la sciure (pour la couleur, l'odeur et le brillant). Les briquettes de tourbe entretiennent le feu et brûlent pendant 8 heures, recouvertes par un mélange de sciure et de courte-paille. La tourbe est parfois remplacée par des briquettes de lignite, qui ont un rôle similaire. L'ensemble de ces matériaux peut être utilisé pendant toute la durée du fumage.

Les matériaux autorisés pour le fumage sont :

- sciure, ou mélange sciures + copeaux : cette sciure provient de bois purs, non traités, non vernis. Les essences exotiques sont interdites (Facture d'achat précisant la nature des bois),
- et /ou courte paille,

- et /ou tourbe et/ou lignite.

L'utilisation de fumée liquide est interdite.

L'intensité du fumage est validée par un référentiel couleur, permettant d'éliminer les extrêmes (tresses pas assez fumées ou trop fumées).

Présentation de ces matériaux :

Type de matériel :	Fonction dans le fumage
TOURBE /LIGNITE	• Tourbe séchée sous forme de briquettes, parfois mélangée à de la terre. • Sert de combustible • Maintien du feu • Séchage de l'ail → participe au maintien d'une température constante et adéquate (combustion lente, sans flammes et longue durée).
COURTE-PAILLE (ou paille de blé)	• Fumage de l'ail • Odeur, couleur et brillant par la fumée dégagée lors de sa combustion
SCIURE	• Fumage de l'ail • Couleur.

La tourbe : Le fumage à la tourbe était un savoir-faire traditionnel, mais le peu de surfaces d'extraction et le temps de régénération du système rendent les possibilités d'extraction difficiles d'autant plus qu'une réglementation très restrictive sur l'exploitation de cette ressource a été mise en place.

La lignite : Il s'agit de briquettes de charbon, elle peut être utilisée en remplacement ou complément de la tourbe.

La courte-paille : La courte-paille ou paille de blé est l'enveloppe du grain de blé qui est séparée de celui-ci pendant la récolte. Traditionnellement elle est utilisée en mélange avec de la sciure pour fumer l'ail. Seules les exploitations utilisant encore de vieilles batteuses peuvent la récupérer ; en effet, les machines modernes la rejettent au sol dans le champ lors de la moisson.

La sciure : La sciure ne doit pas provenir de résidus de bois traités, collés, vernis.

5.2.10. Stockage de l' « Ail fumé d'Arleux »

Le stockage est fait dans un endroit tempéré, sec et aéré, ou en frigo spécifique, par lot avec identification des lots, en évitant les écarts importants de température.

5.2.11. Agréage

L'opération de tri avant le tressage et le fumage permet d'éliminer les aux non conformes.

Après le fumage, les tresses qui ne correspondent pas aux critères de couleur définis sont déclassées.

5.2.12. Conditionnement /étiquetage de l' « Ail fumé d'Arleux »

L'ail tressé comporte une étiquette indiquant la mention « Ail fumé d'Arleux ». Les tresses peuvent être mises sous filet.

L'ail vendu provient exclusivement de la récolte de l'année culturale. L'ail peut être commercialisé sous IGP jusqu'au 31 mars de l'année N+1 pour une récolte de l'année N (date départ exploitation).

6) ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC L'ORIGINE GÉOGRAPHIQUE

6.1. Spécificité de l'aire

La très grande majorité du sol de la zone est à dominante de limons. Parmi ces limons, les limons de type LOESS non hydromorphes sont les plus représentés. Ces limons proviennent de dépôts éoliens datant du quaternaire, de la fin de l'aire glaciaire. Ils constituent une couverture quasi continue au-dessus du substrat crayeux. Ils sont présents principalement dans le Nord / Pas-de-Calais et sont caractéristiques du grand nord : jusque dans la Somme et l'Aisne mais pas en dessous du bassin parisien. Ces limons contiennent de l'argile (17 à 25 %).

Ce sont des sols fertiles, puisque leur réserve utile (stockage de l'eau) est bonne et leur hydromorphie faible.

Le climat est tempéré, avec des températures relativement homogènes d'une année sur l'autre. Les minima sont tempérés (le nombre de jours avec des températures inférieures à 0°C est faible) et les maxima dépassent rarement les 30°C. De plus il y a peu de différence entre températures nocturnes et diurnes.

Les précipitations sont réparties de manière homogène sur toute l'année avec un total d'environ 650 millimètres.

L'aire géographique est traversée par trois principaux cours d'eau : le canal de la Sensée, la Sensée et le canal du Nord. Arleux se situe donc dans une vallée entourée de prairies, de rivières et de marais.

La vallée de la Sensée « trace un long sillon vert » entre les deux plateaux nus que sont le Douaisis et le Cambrésis.

La rivière « la Sensée » reçoit les eaux d'affluents secondaires, dont l'Agache et l'Hirondelle traversant ainsi les marais et étangs pour se jeter dans le Canal du Nord. Les marais de la vallée de la Sensée se développent sur près de 800 hectares. Ils sont dus à l'émergence de la nappe phréatique dans une dépression creusée dans la craie, dans laquelle se sont déposés des alluvions et de la tourbe.

Les moulins et les écluses autrefois nombreux dans la vallée, ont contribué à maintenir le niveau d'eau dans les marais, tandis que l'extraction de la tourbe utilisée comme combustible avant l'arrivée massive du charbon a donné naissance aux étangs.

L'aire géographique correspond donc à une zone très humide, marécageuse riche en tourbières.

6.2. Spécificité du produit

La spécificité du produit est fondée sur un savoir-faire spécifique : le fumage, ainsi que sur une qualité déterminée à la fois par le fumage et par un mode de présentation spécifique en tresses, et enfin sur une réputation ancienne qui a perduré jusqu'à aujourd'hui.

Traditionnellement la tourbe était extraite dans les marais de la Sensée, et façonnée sous forme de briquettes. Utilisée pour le chauffage dans un premier temps, elle servait également au fumage de l'ail. Dans le fumoir, elle était utilisée pour maintenir une chaleur constante et une combustion adéquate, recouverte par un mélange de sciure et de courte-paille qui servait à fumer l'ail.

La culture de l'ail à Arleux a donc connu un fort essor grâce à une spécificité : le fumage à la tourbe. En effet, c'est la seule région de France où l'ail est fumé.

Le fumage à la tourbe était un savoir-faire traditionnel mais de nos jours, la tourbe n'est plus exploitable durablement. C'est pourquoi les producteurs se sont tournés vers la lignite qui présente les mêmes propriétés pour la combustion.

Par ailleurs, la courte-paille (ou paillette de blé) est utilisée. Elle est récupérée lors du battage du blé, dans les exploitations qui travaillent avec de vieilles batteuses.

La sciure est elle aussi utilisée. Les producteurs choisissent les essences en fonction de leur savoir-faire et de l'intensité de fumage désirée.

Le fumage, ce savoir-faire si particulier de la région d'Arleux, confère à l'ail des qualités très particulières, et notamment une couleur et odeur spécifiques. Il permet également d'améliorer la conservation du produit.

Par ailleurs, les variétés de type ail du Nord permettent la présentation de l'ail en tresses. En effet, ce type de variétés ne présente pas de hampe florale, les fanes restent donc souples et peuvent être tressées comme une tresse à cheveux.

Cette présentation en tresse a été utilisée à l'origine pour faciliter l'accrochage de l'ail dans les fumoirs. Elle était également très pratique pour le transport et le commerce, car à l'origine la vente se faisant en « porte à porte », elle facilitait les choses en évitant de devoir peser l'ail.

Cette spécificité confère à l'« Ail fumé d'Arleux » une réputation jamais démentie, ainsi le préfet Dieudonné est le premier, dans ses statistiques départementales de 1804, à mentionner « les aulx et ognons du marais d'Arleux ».

En 1893, F. David apporte dans son ouvrage « L'agriculture du Pas-de-Calais » plus de précision sur la culture de l'ail : « La culture de l'ail n'a d'importance que dans le midi, où ce légume entre dans la confection de tous les mets. Dans le Pas-de-Calais, on le cultive en grand à Palluel ». La commune de Palluel est limitrophe à celle d'Arleux mais située dans le Pas-de-Calais. La culture de l'ail y est explicitée, comme le séchage au champ « l'ail ne doit être arraché que quand la fane est complètement desséchée ; on le laisse deux ou trois jours au soleil avant de le rentrer. »

L'impressionnant ouvrage de Charles Baltet, publié en 1895 « L'Horticulture dans les 5 Parties du Monde » fait une brève mention à l'« Ail fumé d'Arleux », ce qui prouve sa notoriété d'alors.

Le journal « Le Nord Illustré » de Septembre 1913 recèle un des articles les plus intéressants sur l'ail d'Arleux, intitulé « Au Pays de l'ail » et écrit par Disley George. Cet article est la première description détaillée de la culture, du tressage et du fumage de l'ail à Arleux avec de belles photos.

Ensuite, dans un article du périodique « Les amis de Douai » de 1928, il est ressenti toute l'influence de la culture de l'ail dans la vie rurale de l'époque « Pour être complet, puisque nous parlons d'Arleux, nous devons dire qu'en plus de ses lieux de pêche, Arleux est renommé pour la culture de l'ail, et nous nous souvenons qu'avant la guerre nous entendions dans nos rues les cris des gens d'Arleux venant vendre leur marchandise à nos ménagères : « ails ! azaulx ! » et cela mettait les gamins en joie, ils suivaient répétant le cri, le bon paysan portant au bout de son bâton des chapelets de tête d'ail. » Cela montre la tradition de vente de l'ail « à la chine », c'est-à-dire au porte à porte.

Un dernier article essentiel de Charles Vezin et Pierre Vandamme dans « L'agriculture dans le département du Nord » en 1936, mentionne le tressage, la variété ail du Nord, ainsi que la réputation de longue conservation de cet ail : « Depuis plus de 300 ans, Arleux cultive l'ail rose ou ail du Nord sur 10 hectares au lieu de 25 avant la guerre. La diminution provient surtout du manque de main d'œuvre. Ce légume revient soit dans le marais d'Arleux tous les 3 ans, soit en plein champ en terres assez fortes tous les 40 ans, pour éviter les maladies. ».

La première foire à l'ail date de 1962. Elle est apparue dans un contexte d'extension de la renommée de l'« Ail fumé d'Arleux ».

Le premier week-end de Septembre, sur 3 jours, la ville remplie par l'odeur d'ail fumé, vit alors au rythme de la braderie, de la brocante et de la fête foraine. Ce sont quelques 80 000 visiteurs venus également des pays frontaliers qui sillonnent les rues et assistent aux défilés de sociétés et au concours de tresseur d'ail et intronisation des membres de la confrérie de l'« Ail fumé d'Arleux ».

Une grande partie de la population participe à l'épillage (séparation des caïeux de la tête) et à l'épluchage afin de confectionner la fameuse soupe à l'ail. Chaque année, 5000 litres de soupe sont dégustés et plusieurs milliers de liens sont vendus. Les double-actifs, les retraités et les producteurs ouvrent leur fumoir pour expliquer le savoir-faire du fumage.

Le Nord-Pas-de-Calais est une région où le « bien manger » est important. Les habitants sont attachés à leurs produits de terroir et aux spécialités régionales.

Des restaurants du territoire de la Vallée de la Sensée, recommandés par l'office de tourisme d'Arleux, mettent en avant l'ail fumé à leur carte avec très souvent la traditionnelle soupe à l'ail mais aussi pour les plats à base de poisson avec par exemple du saumon à la crème d' « Ail fumé d'Arleux » ou pour le « classique » steak à l'ail ou l'entrecôte. Ainsi il existe une volonté des restaurateurs locaux de faire connaître ce produit aux touristes qui traversent le secteur.

Des restaurants qui font partie des Tables Régionales (réseau de restaurants proposant des menus régionaux) proposent dans leur carte, des plats à base d'ail fumé tel que le réputé restaurant L'Huitrière sur Lille qui dans sa carte en hiver propose de la lotte à l' « Ail fumé d'Arleux », ou le Storez sur Douai qui propose un filet de bar rôti à l'ail.

Les restaurateurs de la région d'Arleux ont également inventé une recette typique à base d'ail fumé : la côte de porc Arleusienne, il s'agit d'une côte de porc farcie au fromage accompagnée de gousses d'ail confites.

6.3. Lien causal entre l'aire géographique et les spécificités du produit

Dans une région bénéficiant de conditions pédoclimatiques favorables à la culture de l'ail (terres légères, peu humifères, qui ressuient et se réchauffent facilement, peu caillouteuses, et un climat tempéré avec de faibles écarts de température, et des précipitations homogènes sur l'année), la présence de la tourbe a été à l'origine du fumage de l'ail.

La tourbe servait bien sûr pour le chauffage mais aussi elle a très vite été utilisée pour une pratique plus originale : le fumage de l'ail. En effet, le climat de l'aire ne permet pas un séchage satisfaisant de l'ail. Le fumage va donc permettre d'achever le séchage de l'ail et ainsi le conserver en évitant le développement des moisissures. Le fumage lui confère également une couleur rousse et une odeur bien caractéristiques. Les producteurs d'ail utilisent aussi d'autres matériaux pour le fumage, ancrés eux aussi dans la région.

Le tressage de l'ail vise quant à lui à le conditionner pour faciliter l'accrochage dans les fumoirs. Ces deux aspects sont intimement liés et constituent le savoir-faire associé à l' « Ail fumé d'Arleux ».

Avec l'arrivée des chevaux de trait (mouvance des sols) et à plus forte raison de la mécanisation, la culture de l'ail ne pouvait plus se faire dans ces zones marécageuses. Ainsi, la culture s'est étendue sur des terres de plus en plus éloignées des tourbières.

La courte-paille est récupérée lors du battage du blé, dans les exploitations qui travaillent avec de vieilles batteuses. Mais elles sont de moins en moins nombreuses, et battent de petites surfaces. Aujourd'hui peu d'exploitations peuvent encore en fournir aux producteurs d'ail car les machines modernes la rejettent au sol dans le champ lors de la moisson. On trouve plusieurs de ces exploitations traditionnelles dans le Béthunois. Elles produisent de la paille pour les Haras Nationaux ou grandes écuries de course de la région parisienne (Vincennes, Chantilly) qui ont des demandes spécifiques quant à la qualité de la paille pour leurs chevaux.

En ce qui concerne la sciure, les producteurs privilégient un approvisionnement régional. En effet, la forêt dans le Nord-Pas-de-Calais est essentiellement composée de feuillus (93 %) où le chêne, le hêtre et le frêne sont bien représentés. Or il s'agit d'essences bien adaptées pour le fumage de l'ail.

Les producteurs d' « Ail fumé d'Arleux » ont ainsi su, d'une part grâce au tressage de l'ail, d'autre part grâce à un mode de fumage spécifique (originellement à la tourbe puis plus récemment en associant un ou plusieurs combustibles) donner à leur produit une réputation certaine comme en atteste encore aujourd'hui le succès de la foire à l'ail.

7) STRUCTURES DE CONTRÔLE

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) n° 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) ÉTIQUETAGE

Outre les mentions obligatoires prévues par la réglementation relative à l'étiquetage et à la présentation des denrées alimentaires, pour la présentation en vrac, l'étiquetage comporte le numéro de lot permettant d'assurer la traçabilité.

9) EXIGENCES NATIONALES

Point à contrôler	Valeur de référence	Méthode d'évaluation
Localisation des parcelles	Aire IGP	Documentaire et/ou Visuelle
Préparation des parcelles	Précédents culturels et épandage	Documentaire
Variétés utilisées	Variété de type ail du Nord	Documentaire et/ou Visuelle
Date de plantation	Mi janvier/mi mars	Documentaire
Date de récolte	Mi-juillet/mi-août	Documentaire et/ou Visuelle
Nombre de têtes des tresses	Selon tableau figurant dans la description du produit	Visuelle
Matériaux utilisés pour le fumage	Tourbe et/ou lignite et/ou courte-paille et/ou sciure	Documentaire et/ou Visuelle
Température de fumage	Inférieure à 42°C	Documentaire et/ou Mesure
Durée de fumage	Minimum 7 jours	Documentaire
Couleur de la tresse	Couleur brun-roux à brun foncé sur toute la tresse	Visuelle