



LE SYNDICAT DE DÉFENSE DU LABEL ROUGE ET DE L'IGP AIL ROSE DE LAUTREC DÉVOILE SES CHIFFRES 2012/2013



Le vendredi 31 mai 2013, le Syndicat de Défense du Label Rouge et de l'IGP Ail Rose de Lautrec tenait son Assemblée Générale afin d'établir le bilan de sa campagne de commercialisation pour l'année 2012/2013. Malgré une surface d'ail rose certifiable en hausse pour cette année, les conditions climatiques de l'hiver 2012 ont eu un effet marqué sur le poids total commercialisé d'Ail Rose de Lautrec Label Rouge/IGP en 2012/2013.

Une qualité et un savoir-faire unique

Ail aux vertus inégalables, l'Ail Rose de Lautrec est cultivé exclusivement sur les coteaux argilo-calcaires du Tarn. **Seul ail à bénéficier du Label Rouge depuis 1966**, il fut l'un des premiers produits agricoles à posséder cette reconnaissance officielle. Sa qualité provient du savoir-faire des producteurs qui se transmet de génération en génération. Une qualité reconnue même au-delà des frontières françaises puisqu'il a obtenu en 1996 l'IGP par l'Union Européenne.

Bilan de l'année 2012/2013

Au cours de l'Assemblée Générale, **Jean-François Tournié**, président du Syndicat, **Chrystel Lacz** et **Marielle Verdin**, animatrices, **ont présenté le bilan de la campagne 2012/2013**. Les conditions climatiques de l'hiver 2012 (gel de février et développement du Waxy Breakdown pendant le séchage) ont eu un effet marqué sur la production caractérisée par une baisse importante de près de 180 tonnes par rapport à la récolte de 2011. Les prix ont cependant été stables tout au long de l'année.

L'assolement pour la récolte 2013 est de 383 ha d'ail rose certifiable, soit une hausse des surfaces de 9% par rapport à l'année écoulée. On constate un recul de la proportion de semences certifiées mises en terre, 64% contre 80% l'année passée, montrant à nouveau l'impact des conditions climatiques sur la récolte 2012.

Le bilan de la campagne de commercialisation 2012/2013 :

→ **594 tonnes d'ail rose de Lautrec Label Rouge et IGP commercialisées**, soit une baisse des volumes de 24% par rapport à la récolte 2011.

→ **4,5 t/ha de rendement moyen récolté en 2012** contre 5 t/ha en 2011.

En vente sur le marché professionnel de Lautrec, en grande distribution, en vente directe et par correspondance, l'Ail Rose de Lautrec est conditionné à :

- 61% en plateaux de 5kg
- 22% en petits conditionnements (filets, etc.)
- 17% en grappes
- Moins de 1% en sacs de 5kg

Dans quelques semaines, la récolte 2013 débutera. Malgré les conditions de plantation difficile cet hiver et l'abondance des pluies, le Syndicat de Défense du Label Rouge et de l'IGP Ail Rose de Lautrec espère revenir sur une bonne année de production.

Le Syndicat de Défense du Label Rouge et de l'IGP Ail Rose de Lautrec en chiffres :

163 adhérents dont :

- **158** opérateurs producteurs
- **5 ateliers** : *Alinéa, Les produits du Soleil, Les Jardins du Tarn, EURL, Producteur Partenaire, Royal Saveurs*

594 tonnes d'Ail Rose de Lautrec commercialisées

383,26 ha de surface d'ail rose certifiable

2,5 ha surface moyenne d'ail rose certifiable des adhérents





Le Concours National de Labour : une réussite grâce aux jeunes agriculteurs du Tarn

Au cours de l'Assemblée Générale, **Jean-François Tournié**, *Président du Syndicat* a tenu à remercier les jeunes agriculteurs du Tarn et tous les bénévoles pour leur participation active à l'évènement « Destination Terre Gourmande » de 2012. 120 bénévoles se sont relayés sur l'espace de la filière Ail rose de Lautrec, contribuant au bon déroulement de la manifestation et au bon accueil du public.



Zoom sur le « Waxy Breakdown » avec l'intervention du Centre d'Expérimentation en Fruits et Légumes de Midi-Pyrénées (CEFEL)



Centre d'Expérimentation Fruits Et Légumes

Suite à l'Assemblée Générale, **Françoise Leix-Henry**, expérimentatrice au **CEFEL**, station régionale d'expérimentation en Fruits et Légumes basée à Montauban, a présenté un état des lieux des connaissances sur le Waxy breakdown.

Les symptômes du waxy sont proches de problèmes physiologiques constatés sur d'autres cultures. La dégradation et le brunissement des tissus sont liées à la rupture des parois cellulaires suite à un déficit d'alimentation des cellules en formation et des tissus en croissance.

Deux essais menés en 2008 et 2009 au CTIFL de Lanxade en milieu nutritif contrôlé permettent de retenir l'hypothèse selon laquelle le waxy est une maladie physiologique associée à un déficit en calcium. Cette carence ne résulte pas d'un manque de calcium dans le milieu, elle serait induite par les conditions de culture.

Afin d'avancer sur les conditions susceptibles de favoriser cette maladie et d'identifier les facteurs à risque, une enquête nationale a été communiquée aux techniciens des différentes régions de production en France. **Le Syndicat y participe largement puisque Sophie Vogt, chargée du contrôle interne pour le Syndicat de l'ail, l'a réalisée auprès d'une centaine de producteurs d'ail rose de Lautrec.**

Evènement à venir ! La Fête de l'Ail Rose de Lautrec

La **Fête de l'Ail Rose de Lautrec** aura lieu **le vendredi 2 août 2013** dans la cité médiévale de Lautrec. Cet évènement connaît un véritable succès dans la région du Tarn et est devenu le rendez-vous annuel à ne pas manquer. Il célèbre le début de la commercialisation de l'Ail Rose et se déroule traditionnellement chaque 1^{er} vendredi du mois d'août depuis plus de 40 ans.

Contact Presse : Juliette Vienot | 05.34.41.12.45 | j.vienot@magnetic-communication.com

