Ail Rose DE LAUTREC

DOSSIER DE PRESSE

INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE

Label Rouge

HOMOLOGATION 02-66

SOMMAIRE

Edito p.2

L'Ail au fil du temps :
histoire de son implantation dans le Tarn p.3

Une production au service de la qualité p.4

Quid de la culture de l'Ail p.5

Des caractéristiques et des qualités gustatives uniques p.6

Les vertus de l'Ail :
réputations et légendes p.7

Lautrec et l'Ail Rose à l'honneur p.8

Menu gourmand pour donner…
…les aulx à la bouche p.9

Où trouver l'Ail Rose de Lautrec p.10

Contact du Syndicat de Défense du Label Rouge et l'IGP Ail Rose Lautrec p.10

ÉDITO

Ce que la légende raconte…

Vous parler de l'Ail Rose de Lautrec, c'est d'abord vous parler de son histoire, de sa production, mais aussi d'un territoire, sans oublier ses qualités gustatives, incomparables…

L'Ail Rose de Lautrec fait en effet partie de ces produits qui révèlent savoir-faire et culture.
Implanté dans le département du Tarn, sa production se développe au milieu du XXème siècle soutenu par le Syndicat de défense du Label Ail Rose de Lautrec. Sa culture est assurée depuis des siècles par des générations de producteurs qui se succèdent et se transmettent les secrets de plantation et de conditionnement.

Porté par les efforts de ces producteurs défenseurs, le joyau tarnais obtient en 1966 le Label Rouge et en 1996 l'Indication Géographique Protégée. Ces deux reconnaissances officielles le classent désormais parmi les produits d'exception que comptent nos régions françaises.

Les consommateurs nous font confiance, nous nous devons de leur offrir l'excellence.

Jean-François Tournié

Président du Syndicat
de Défense du Label Rouge
et de l'I.G.P.
Ail Rose de Lautrec

Réalisé avec le concours de :

RÉGION MIDI-PYRÉNÉES

L' AIL ROSE AU FIL DU TEMPS

histoire de son implantation dans le Tarn

Ce que la légende raconte…

Il était une fois, il y a 5000 ans, en Asie Centrale, du côté des actuels Turkménistan, Kazakhstan et Ouzbékistan…une plante qui se fait très vite remarquer pour son goût et ses propriétés médicinales : l'ail. Aussitôt, elle se répand sur tous les continents grâce au commerce et aux populations nomades -principalement en Chine, Moyen-Orient, Egypte et Inde, qui l'adoptent pour ses bienfaits médicinaux et son bon goût.

Vers 450 avant Jésus-Christ, l'historien grec Hérodote rapporte que les ouvriers employés à la construction des pyramides recevaient quotidiennement de l'ail pour trouver la force nécessaire à un travail aussi fastidieux. D'ailleurs, aurait été gravée dans la pyramide de Kheops la somme dépensée pour fournir aux ouvriers leur ration d'ail.

Les athlètes grecs qui participaient aux Jeux Olympiques croquaient une gousse d'ail avant l'effort. Tandis que les Romains se servaient de l'ail pour soutenir les moissonneurs, selon Virgile.

Et l'Ail Rose de Lautrec alors…une histoire qui s'inscrit également au conditionnel

L'Ail Rose serait apparu dans la région de Lautrec au Moyen-Âge. Un marchand ambulant se serait arrêté au lieu-dit l'Oustallarié à Lautrec afin de faire ripaille. Sans un sou, il aurait réglé son repas en jolies gousses roses. L'hôtelier aurait planté ces gousses et l'Ail Rose se serait ainsi développé dans la région.

Cultivé en petites quantités, entre 1800 et 1900, à raison de 5 à 10 ares, l'Ail Rose, déjà présenté en manouille (grappe), est uniquement vendu sur les marchés de Mazamet, Castres, Albi…Il faut attendre le XXème siècle et les années cinquante pour que la production de l'Ail Rose se développe. On voit alors des exploitations agricoles dépasser l'hectare. Une trentaine de jeunes agriculteurs de Lautrec crée en 1959 le Syndicat de défense du Label Ail Rose de Lautrec afin de dynamiser la production. Sur les 500 producteurs de l'époque, le Syndicat en regroupe au départ une cinquantaine.

L'Ail, ce globe- trotteur

Aujourd'hui, la culture d'ail est présente dans le Monde entier : Chine, Etats-Unis, Espagne, France, Argentine, Italie, Grèce, Egypte, Israël, Canada…La région Midi-Pyrénées représente à elle seule 60% de la production française répartie dans trois bassins : le bassin de Lautrec (Ail Rose), le bassin de Cadours (Ail Violet) et le bassin de Lomagne (Ail Blanc).

Une production au service de LA QUALITÉ

Un Ail Rose, certifié Label Rouge

Le code rural (Art. L 641-1) précise que : « le label rouge atteste que ces denrées et produits possèdent des caractéristiques spécifiques établissant un niveau de qualité supérieur, résultant notamment de leurs conditions particulières de production ou de fabrication et conformes à un cahier des charges, qui les distinguent des denrées et produits similaires habituellement commercialisés ».
L'Ail Rose de Lautrec est le seul ail à posséder le Label Rouge, gage de qualité, depuis 1966. Et même l'un des premiers produits agricoles à bénéficier de cette reconnaissance officielle, Signe d'Identification de la Qualité et de l'Origine. L'Ail Rose de Lautrec doit par conséquent respecter un cahier des charges strict, dont les deux principales exigences sont la qualité et la traçabilité.

HOMOLOGATION 02-66

L'IGP, deuxième garant de poids pour l'Ail Rose de Lautrec

Cultivé et conditionné exclusivement dans le Tarn sur 88 communes identifiées, l'Ail Rose de Lautrec bénéficie aussi, au niveau européen, de l'IGP (Indication Géographique Protégée) depuis 1996, qui garantit son origine. Les producteurs sont régulièrement contrôlés et doivent s'en tenir au cahier des charges qui exige par exemple le contrôle de leurs pratiques de la plantation à la récolte et le contrôle des lots. Point essentiel : chaque emballage bénéficie d'un numéro unique qui permet d'assurer à l'Ail Rose de Lautrec une traçabilité précise. La surface de l'Ail Rose certifiable est de 360 hectares répartis sur la zone IGP/Label Rouge.

Eclairage sur le Syndicat de Défense du Label Rouge et de l'IGP Ail Rose de Lautrec

Un groupement qualité se charge de défendre le Label Rouge et l'IGP de l'Ail Rose de Lautrec. Il s'agit du Syndicat de Défense du Label Rouge / IGP Ail Rose de Lautrec fondé en 1959 et regroupant à l'heure actuelle 157 producteurs et 4 ateliers de conditionnement habilités.
Communication-promotion-information, veille réglementaire, gestion des démarches Label Rouge et IGP, gestion de la traçabilité et mise à jour des cahiers des charges sont les principales missions de ce syndicat.
S'y ajoutent des actions diverses telles que l'appui technique aux producteurs et des programmes de recherches en partenariat avec d'autres organismes.

Ail Rose de Lautrec : les grandes dates et les chiffres clés

1959 : Naissance du Syndicat de Défense du Label Rouge IGP Ail Rose de Lautrec
1966 : Obtention du Label Rouge
1996 : L'Ail Rose de Lautrec dispose désormais de l'IGP
360 ha : Surface de l'Ail Rose certifiable répartis sur la zone IGP/Label Rouge
157 producteurs sont adhérents au Syndicat de Défense
4 : Nombre d'ateliers de conditionnement
Entre **400 et 800 tonnes** d'Ail Rose certifiées Label Rouge/IGP sont commercialisées chaque année
2 ha : Surface moyenne d'ail certifiable par exploitation

Ail Rose de Lautrec

Quid de LA CULTURE *de l'Ail*

La qualité de l'Ail Rose de Lautrec provient essentiellement du savoir-faire des producteurs, qui se transmet de génération en génération. Coup de projecteur sur une saison de culture.

Le bulbe de l'Ail Rose de Lautrec est composé de 10 à 15 caïeux, revêtu de plusieurs tuniques, communément appelés enveloppes ou peaux. Au niveau des feuilles, douze couches s'emboîtent les unes dans les autres tandis que la hampe florale (poulin, pouriol ou bâton) porte à son sommet une ombelle composée de fleurs et de bulbilles stériles.

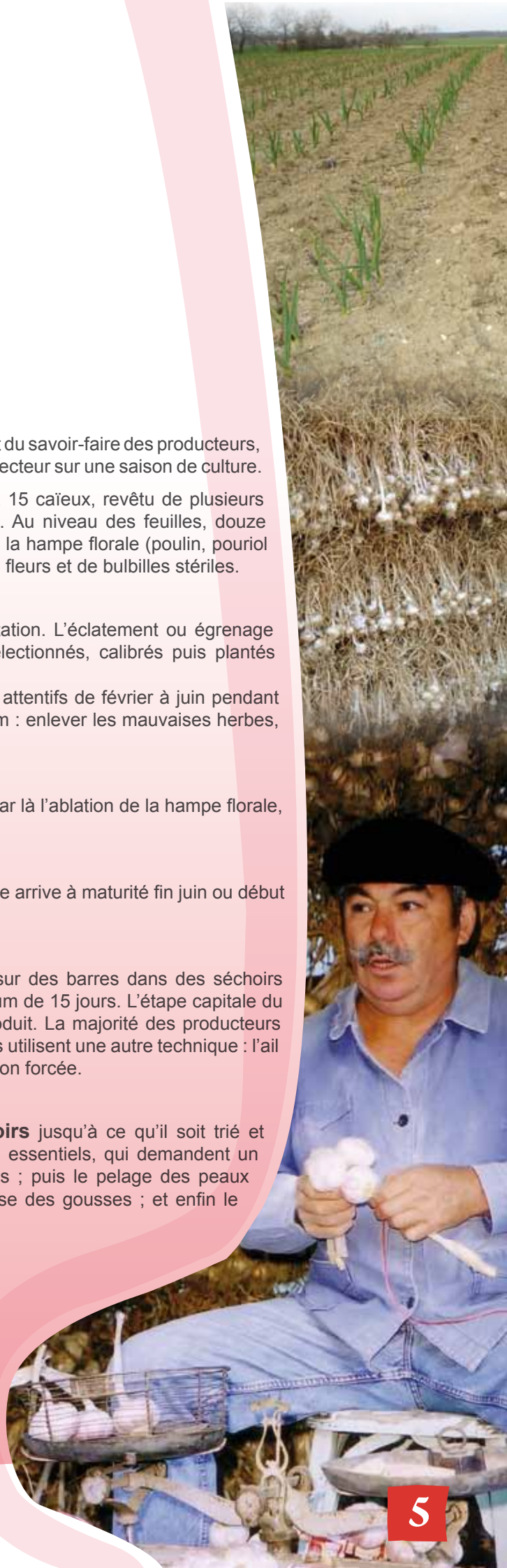
De décembre à janvier, c'est l'heure de la plantation. L'éclatement ou égrenage du bulbe d'ail permet d'obtenir des caïeux qui sont sélectionnés, calibrés puis plantés individuellement.
Le plus dur reste à faire. Les producteurs doivent rester attentifs de février à juin pendant le cycle végétatif pour obtenir un développement optimum : enlever les mauvaises herbes, veiller à écarter d'éventuels parasites et maladies.

En juin, vient le temps du despoulinage. Entendez par là l'ablation de la hampe florale, une tâche manuelle délicate.

Selon les aléas climatiques, cette plante bulbeuse arrive à maturité fin juin ou début juillet, soit environ trois semaines après le despoulinage.

Une fois arraché, l'ail est à présent suspendu sur des barres dans des séchoirs traditionnels (hangars à l'air libre) pour une durée minimum de 15 jours. L'étape capitale du séchage conditionne la conservation et la qualité du produit. La majorité des producteurs privilégie cette méthode traditionnelle. Cependant certains utilisent une autre technique : l'ail est stocké dans des pallox ou des silos avec une ventilation forcée.

L'Ail Rose de Lautrec reste dans les séchoirs jusqu'à ce qu'il soit trié et commercialisé. Le triage se décompose en trois gestes essentiels, qui demandent un grand savoir-faire : le déracinage et la coupe des fanes ; puis le pelage des peaux jusqu'à ce qu'apparaisse en transparence la couleur rose des gousses ; et enfin le grappage ou emmanouillage.



Ail Rose DE LAUTREC

Des caractéristiques et des qualités

GUSTATIVES UNIQUES

- **Cultivé sur les côteaux argilo-calcaires du Tarn,** l'Ail Rose de Lautrec tient toutes ses promesses gustatives. S'inscrivant dans un respect scrupuleux du cahier des charges du Label Rouge depuis 1966, l'ail à bâton se distingue de son congénère l'ail blanc, ce dernier étant le plus utilisé en cuisine.

- **Ce qui différencie l'Ail Rose de Lautrec des autres aulx ?** De prime abord, sa couleur. Mais aussi sa forme régulière et harmonieuse. L'ail blanc et l'ail violet ont des tiges molles qui leur permettent un conditionnement en tresses. L'Ail Rose de Lautrec est présenté, quant à lui, traditionnellement en grappes. Ce dernier se conserve également plus longtemps que les deux autres, jusqu'à un an après sa récolte s'il reste dans un lieu de stockage sec et aéré (12-15°C).

- **Dernier élément, et pas des moindres : le goût.** Les gourmands ont certainement remarqué que l'ail à la jolie couleur rose possède certes, un caractère moins fort que les autres aulx, mais par contre relève plus finement les plats par son goût sucré. Cru ou cuit, haché, pilé ou entier, l'ail offre tout un panel d'utilisations. Soupe à l'ail, Tatin à l'Ail Rose de Lautrec ou noisette d'agneau au chèvre chaud et à l'Ail Rose confit…tout est possible ! De nombreux cuisiniers, amateurs et professionnels, l'utilisent.

!ASTUCE!

Pour éviter la mauvaise haleine !

L'ail a la réputation de donner mauvaise haleine. N'hésitez pas à manger de l'ail, il existe des astuces pour contrer cet éventuel désagrément. Prévoyez en fin de repas de croquer dans une pomme ou dans quelques grains de café, de mâcher du cerfeuil, du persil, des feuilles de menthe fraîche ou un chewing-gum…

Ail Rose de Lautrec

LES VERTUS DE L'AIL

Réputations et légendes

Une composition idéale pour la santé

Ne dit-on pas « Qui a de l'ail dans son jardin n'a pas besoin de médecin ». Ce célèbre proverbe résume à merveille les effets bénéfiques de l'ail. Certains ont même été prouvés médicalement, d'autres en revanche proviennent de l'imaginaire. Même consommé en petites quantités, ce condiment se révèle protecteur par exemple contre les maladies cardio-vasculaires. Pauvre en sodium, il peut être intégré dans un régime sans sel.

Des traditions populaires à la recherche médicale actuelle

L'ail est bon pour la santé, qu'on se le dise. Dans l'Antiquité, les Egyptiens, les Chinois, les Grecs et les Romains reconnaissaient déjà les bienfaits de l'ail. Ces dernières années, les chercheurs se sont penchés activement sur la question : plus de 2000 recherches ont porté sur les propriétés thérapeutiques de l'ail. Dans le cadre d'une consommation régulière comme condiment ou comme légume, on lui reconnaît par principe trois grandes propriétés :

- **Antimicrobienne :** l'ail renferme, entre autres, une huile volatile à forte odeur, qui, sous l'effet de l'eau et d'une enzyme (allinase), donne l'allicine, un composé qui inhibe les enzymes et donne à l'ail ses qualités antimicrobiennes et anti-oxydantes.
- **Préventive vis-à-vis du cancer**
- **Préventive vis-à-vis des maladies cardio-vasculaires :** selon des études, la consommation d'une gousse d'ail cru par jour permettrait d'obtenir un abaissement significatif du taux de cholestérol sanguin et en particulier du mauvais cholestérol LDL.

Consommer de l'ail améliore le système circulatoire en faisant baisser la tension artérielle, le taux de cholestérol, en permettant la fluidification du sang et en améliorant la coagulation…. le cocktail idéal pour prévenir l'artherosclerose et la thrombose.
Avec ses 30 composés soufrés, ses 17 acides aminés, calcium, fer, magnésium, zinc, vitamines A, B et C, l'ail est riche.

Des bienfaits légendaires

Les traditions populaires accordent également à l'ail des pouvoirs diurétiques, protecteurs contre les épidémies telles que la peste et la grippe ou encore aphrodisiaques. La médecine indienne classifie toujours l'ail et l'oignon parmi les aliments « chauds », à savoir les excitants et aphrodisiaques. Autrefois, l'ail était servi en soupe aux jeunes mariés le matin de leur nuit de noces pour leur assurer la fertilité.
L'ail serait également utile aux jardiniers puisqu'il favorise la croissance de la vesce. En infusant de l'ail, il est possible de venir à bout de maladies comme le mildiou sur la pomme de terre et la tomate, ou la cloque du pêcher. Pour protéger les fruits de la putréfaction, il suffit de déposer dans le fruitier des bocaux ouverts contenant des gousses d'ail coupées en deux.

!CLIN D'ŒIL!

Marseille, 1726. La peste sévit et tue des centaines de personnes. Dans la panique générale, quatre voleurs en profitent pour piller les maisons. Arrêtés, ils doivent révéler ce qui leur a permis d'échapper à cette épidémie : un vinaigre à base d'ail, l'acetum antiseptum.

LAUTREC ET L'AIL ROSE

à l'honneur

Manifestation annuelle autour de l'Ail Rose de Lautrec : la fête de l'Ail

La fête de l'Ail Rose de Lautrec aura lieu, comme chaque année depuis sa création dans les années 70, le 1er vendredi du mois d'août dans la cité médiévale de Lautrec. A l'origine, cette manifestation annuelle marquait le début de la commercialisation de l'Ail Rose.
Une dizaine de milliers de curieux se pressent chaque année pour cet événement devenu majeur dans la vie estivale tarnaise.
Au programme des réjouissances : un concours culinaire, un concours des plus belles grappes, un concours artistique (création d'œuvres d'art à partir d'ail), concours de la plus longue grappe ainsi que la traditionnelle dégustation de soupe à l'ail. Et en clôture : un repas du terroir et un bal populaire.

Les Randonnées de l'Ail Rose

Le dimanche qui suit la fête de l'Ail, des randonnées à pied ou à vélo sont organisées sur l'une des communes du canton de Lautrec. Différents circuits sont proposés afin de permettre à toutes les personnes de participer, quel que soit leur niveau.

Zoom sur la Confrérie de l'Ail Rose de Lautrec

Créée en juillet 2000, la Confrérie de l'Ail Rose de Lautrec s'échine à faire connaître en France et à l'étranger l'Ail Rose de Lautrec, un produit phare du Tarn, ainsi que les traditions culinaires liées à la région lautrécoise. Forte de ses 188 membres, la Confrérie, sous l'égide de son Grand Chancelier (Président) Robert Pagès, participe activement à la fête annuelle de l'Ail Rose de Lautrec. Au cours du Grand Chapitre, la Confrérie intronise des personnalités et des passionnés dans ses rangs. Le Député Bernard Carayon, le Sénateur Jean-Marc Pastor ainsi que le rugbyman international français Yannick Jauzion sont quelques-uns des membres célèbres de la Confrérie. Certains Chevaliers de la Confrérie résident bien loin de Lautrec, au Brésil, au Japon, aux Etats-Unis, au Canada…le symbole du dynamisme de ces passionnés qui font connaître l'Ail Rose de Lautrec bien en-dehors des frontières françaises.

Lautrec, l'un des « plus beaux villages de France »

La fête annuelle de l'Ail Rose de Lautrec donne l'occasion de flâner au cœur d'une charmante cité médiévale, Lautrec, dans le doux pays de Cocagne. Perchée sur un piton rocheux offrant une vue magnifique sur la campagne vallonnée avoisinante, la montagne noire et les Pyrénées, Lautrec l'authentique figure parmi « les plus beaux villages de France ».

Le Site remarquable du Goût de Lautrec

Cette association, regroupant des agriculteurs, restaurateurs, commerçants, artisans et professionnels du tourisme, met en œuvre diverses actions pour la promotion du site de Lautrec et de son Ail Rose. Informations sur www.siteremarquabledugout.com

!POUR EN SAVOIR PLUS!

Confrérie de L'Ail Rose de Lautrec
20, rue du Mercadial, 81440 Lautrec
Tél. : Jacqueline Barthe **05.63.74.30.68**
Robert Pagès **05.63.58.21.03**
Email : jacquelinebarthe@orange.fr

MENU GOURMAND

pour donner… les aulx à la bouche*

L'ail rose est le parfait compagnon des amateurs de cuisine : la créativité est de mise !

Brochette d'Ail Rose de Lautrec et pain d'épice

Ingrédients

- Ail Rose de Lautrec
- Pain d'épice
- Magret de canard séché
- Lait
- Graisse de canard

4 *facile*

1 **Blanchir** des grains d'Ail Rose de Lautrec épluchés dans du lait.

2 **Pocher-les** dans de la graisse de canard à feu très doux et égoutter.

3 **Entourer** chaque grain d'ail d'une fine tranche de magret séché

4 **Piquer** sur des petits cubes de pain d'épice. Servir tiède.

Sorbet'Ail

Ingrédients

- 55 cl d'eau
- 100 g de sucre en poudre
- 6 gousses d'Ail Rose de Lautrec coupées en rondelles
- 20 cl de jus de citron vert frais
- Zeste de citron vert râpé

6 *facile*

1 **Faire bouillir** l'eau, le sucre, et l'Ail Rose pendant 6 minutes.

2 **Retirer** l'Ail Rose et laisser refroidir.

3 **Incorporer** le jus de citron, en remuant de temps en temps jusqu'à ce que le mélange devienne granuleux mais encore moelleux et mettre au congélateur .

4 **Décorer** avec le zeste de citron et servir en dessert ou au milieu d'un repas gastronomique, arrosé d'un Gaillac blanc doux (trou lautrécois).

Gigot d'agneau rôti à la crème d'Ail Rose de Lautrec

Ingrédients

- 1 gigot de 2 kg environ
- 14 gousses d'Ail Rose de Lautrec
- Huile
- Beurre
- Fond brun demi glace
- Crème fraîche

8 *facile*

1 **Désosser** le gigot et le parer sommairement.

2 **Eplucher** 6 gousses d'Ail Rose de Lautrec et les piquer dans le gigot.

3 **Faire dorer le gigot** avec l'huile et le beurre préalablement salé et poivré. Le disposer dans une plaque à rôtir sur les os et le faire cuire 45 min. à four chaud (200°).

4 **Faire réduire** le fond de veau et 8 gousses d'Ail Rose de Lautrec pilées, puis ajouter la crème fraîche, rectifier l'assaisonnement et la passer au niveau.

5 Une fois le gigot cuit, le **laisser reposer** puis le trancher. Servir avec la crème d'Ail Rose de Lautrec.

* Recettes extraites du livret réalisé à l'occasion des 40 ans de Label Rouge de l'Ail Rose de Lautrec, les **« 40 recettes à l'Ail Rose de Lautrec »** préparées par des restaurateurs de Lautrec et des restaurateurs des Cuisineries Gourmandes.

Où trouver

L'AIL ROSE DE LAUTREC

L'Ail Rose de Lautrec est plus difficile à trouver que l'ail blanc par exemple.

Récapitulatif des lieux de vente :

- Dans la grande distribution (Leclerc, Carrefour, Casino, Cora, Auchan etc…)
- Chez les bons primeurs et les épiceries fines
- Vente directe : certains producteurs commercialisent leur production sur les salons, foires, marchés, Salon de l'Agriculture, SISQA de Toulouse…

Pour les professionnels :

Il existe 4 ateliers de conditionnement habilités pour la mise sous filet :

- Coopérative Alinea, Lautrec Tél. : 05.63.70.81.81
- Les produits du soleil Tél. : 05.63.65.28.28
- Les jardins du Tarn, Lautrec Tél. : 05.63.62.03.35
- EURL Producteur Partenaire, Lautrec Tél. : 05.63.75.91.20

Autre adresse spécialement pour les professionnels :
le marché de Lautrec, les vendredis matin de 9H30 à 10H30, de fin juillet à fin février.

Les gammes d'Ail Rose de Lautrec.

Sont disponibles à la vente :

SAC 5 kg DE

PLATEAUX 5 kg DE CALIBRE 60/70 OU 70/90

GRAPPES ou MANOUILLES 500g OU 1Kg

FILETS 250g OU 500g

BARQUETTES / BOTILLONS 3 TÊTES

FILETS 3 TÊTES CALIBRE 50/70 OU 60/80

Pour de plus amples informations sur l'Ail Rose de Lautrec, contactez-nous :

Syndicat de Défense du Label Rouge
et de l'IGP Ail Rose de Lautrec
Chrystel Pardessus ou Marielle Barreau
20 rue du Mercadial
81440 Lautrec
Tél. : **05.63.75.90.31** / Fax : 05.63.70.22.06
www.ailrosedelautrec.com
info@ailrosedelautrec.com

!CONTACTS PRESSE!

Magnétic Consultant
25 bis, Avenue Marcel Dassault
31500 Toulouse
Anne Dharès
05 34 41 12 45 - 06 21 69 83 84
public@magnetic-consultant.com

Ail Rose
DE
LAUTREC