

**Demande d'enregistrement  
d'une Indication Géographique Protégée  
"AIL DE LA DROME "**

# SOMMAIRE

	Pages
1. GROUPEMENT DEMANDEUR .....	3
2. NOM DU PRODUIT .....	3
3. TYPE DE PRODUIT	3
4. DESCRIPTION DU PRODUIT .....	3
4.1 Description botanique	
4.2 Description variétale	
4.3 Description physique et organoleptique	
4.4 Caractéristiques physiques	
5. DELIMITATION DE L' AIRE GEOGRAPHIQUE .....	7
5.1 Définition de l'aire géographique	
5.2 Opérations réalisées dans l'aire IGP	
6. ELEMENTS PROUVANT QUE LE PRODUIT EST ORIGINAIRE DE L' AIRE GEOGRAPHIQUE .....	15
7. METHODES D' OBTENTION DU PRODUIT .....	18
7.1 Culture	
7.2 Récolte	
7.3 Séchage	
7.4 Conservation – Stockage	
7.5 Préparation du produit	
8. ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC L' ORIGINE GEOGRAPHIQUE ...	23
8.1 Historique et réputation	
8.2 Une qualité déterminée	
8.3 Organisation de la filière	
8.4 Contexte économique	
8.5 Conclusion	
9. STRUCTURES DE CONTROLE .....	37
10. ELEMENTS SPECIFIQUES DE L' ETIQUETAGE .....	37

## ANNEXES

## **1. GROUPEMENT DEMANDEUR**

Le groupement demandeur est l'Association des Producteurs d'Ail de la Drôme. Ses coordonnées sont les suivantes :

### **Association des Producteurs d'Ail de la Drôme**

Chambre d'Agriculture  
ZI de Gournier - 26 200 MONTELIMAR  
Téléphone : 04.75.53.91.10  
Télécopie : 04.75.53.50.92

L'Association des Producteurs d'Ail de la Drôme a été créée en 1981. Elle regroupe les producteurs organisés ainsi que des indépendants. Elle compte environ 110 adhérents (données 2003).

L'association est composée de 2 collèges :

- le collège des semenciers
- le collège des producteurs d'ail de la Drôme IGP.

L'association est administrée par un conseil d'administration, élu par l'assemblée générale parmi ses membres.

L'association a pour objet de défendre, promouvoir et valoriser l'ail sous IGP (Indication Géographique Protégée) cultivé dans la zone géographique définie.

## **2. NOM DU PRODUIT**

La demande concerne la dénomination : "**AIL DE LA DROME**".

## **3. TYPE DE PRODUIT**

Classe 1.6 « Fruits, légumes et céréales en l'état ou transformés »

## **4. DESCRIPTION DU PRODUIT**

L'ail de la Drôme est un ail de consommation, destiné à être vendu à l'état frais, demi-sec ou sec. Il s'agit d'un ail blanc (variétés d'automne).

#### **4.1. Description botanique**

Espèce : *Allium sativum*

L'ail est une plante bulbeuse vivace, de la famille des Liliacées (voir schéma descriptif ci-contre).

#### **4.2. Description variétale**

L'ail de la Drôme est un ail blanc, issu de deux variétés d'automne locales :

- Messidrôme
- Thermidrôme.

Toutes les variétés sont issues de semences certifiées par le Service Officiel de Contrôle (S.O.C.) et produites sur l'aire géographique définie dans le cadre de l'Indication Géographique Protégée (I.G.P.) (voir § 5 : Délimitation de l'aire géographique).

Plusieurs variétés d'ail sont cultivées dans la Drôme. Les producteurs ont fait le choix de favoriser les variétés locales, en se recentrant sur un type d'ail local et historique. Ce type d'ail, qui est en grande partie responsable de la réputation de l'Ail de la Drôme, est encore largement utilisé par les producteurs. Il permet d'assurer l'essentiel de la production drômoise.

La classification botanique de C.M. MESSIAEN, ancien chercheur de l'INRA, identifie ce type comme appartenant au « groupe variétal III » (source : Les *Allium* alimentaires, Sous-Genres, Sections, Espèces, Variétés botaniques, Cultivars ; communication personnelle) dont les caractéristiques sont les suivantes :

- Hampe florale : rare
- Feuilles : plus larges que celles du groupe II
- Bulbes : 4 à 5 feuilles fertiles, 12 à 15 caïeux
- Dormance : moyenne, conservation moyenne
- Besoin de froid : moyen
- Seuil photopériodique : 12h30 à 13h30.

Ces variétés sont parfaitement adaptées à la zone de production. Les variétés actuellement les plus répandues, Messidrôme et Thermidrôme, retenues pour l'IGP, sont toutes les deux issues d'une sélection massale puis clonale à partir de populations de « Blanc de la Drôme ».

La liste illustrée des variétés autorisées figure en **Annexe 1**.

Cette liste est susceptible d'être complétée en fonction des améliorations génétiques, lors de l'inscription de nouvelles variétés dans le groupe III.

Une commission d'experts est chargée d'établir la liste des variétés autorisées.

Cette commission est composée de producteurs adhérents à l'Association, d'un expert du CTPS, ainsi que de techniciens de groupements de producteurs ou de la Chambre

d'Agriculture. Elle est chargée de définir le profil de l'Ail de la Drôme et de vérifier que les nouvelles variétés sont conformes à ce profil, selon un protocole précis basé sur des critères qualitatifs et quantitatifs.

Le protocole d'introduction pour de nouvelles variétés d'ail figure en **Annexe 2** et porte sur la productivité, le calibre, la couleur, la forme des bulbes, le nombre de tuniques externes, l'aptitude à la conservation et l'adaptation aux conditions pédo-climatiques locales.

L'introduction de nouvelles variétés ne peut se faire qu'après la mise en place d'essais dans le département de la Drôme, soit par des structures techniques, soit directement par les organisations de producteurs. La commission valide ou non l'introduction de nouvelles variétés sur la base des résultats de ces essais, assortis d'une visite sur le terrain.

De plus, la commission définit ses propres critères d'évaluation du goût et réalise des tests gustatifs, afin de s'assurer que les variétés sont toutes conformes au profil défini. Le protocole d'évaluation est donné en **Annexe 2 bis**.

### **4.3. Description physique et organoleptique**

#### **Caractéristiques physiques :**

- Bulbe blanc ou blanc avec flamme violette
- Gros calibre (voir aussi normes de commercialisation en 4.4.2)

#### **Les caractéristiques organoleptiques de l'ail de la Drôme sont les suivantes :**

- Goût légèrement sucré
- Goût de frais (par opposition à un goût rance)
- Intensité du goût : moyenne
- Arrière-goût peu persistant
- Impression agréable
- Texture moelleuse.

### **4.4. Caractéristiques physiques (normes de commercialisation)**

#### ***4.4.1. Caractéristiques minimales***

Les bulbes doivent être conformes aux caractéristiques minimales de la normalisation CEE (voir Règlement CEE n°2288/97 en **Annexe 3**).

De plus, ils doivent être classés en catégorie I ou Extra telles que définies par la normalisation CEE. Les tolérances de qualité admises sont celles de la normalisation.

Les aulx sont destinés à être livrés à l'état frais, demi-sec ou sec.

### Rappel des définitions du Règlement CEE n°2288/97 (voir **Annexe 3**)

**Ail frais** : Par "ail frais", on entend le produit dont la tige est "verte" et dont la pellicule extérieure du bulbe est encore à l'état frais. Il s'agit d'un ail commercialisé dans les 48 heures qui suivent la récolte.

**Ail demi-sec** : Par "ail demi-sec", on entend le produit dont la tige et la pellicule extérieure du bulbe ne sont pas complètement sèches. Il s'agit d'un ail commercialisé entre le 3<sup>ème</sup> et 7<sup>ème</sup> jour après récolte.

**Ail sec** : Par "ail sec", on entend le produit dont la tige, la pellicule extérieure du bulbe ainsi que la pellicule qui entoure chaque caïeu sont complètement sèches. Il s'agit d'un ail commercialisé au-delà du 7<sup>ème</sup> jour après récolte.

Pour l'ail frais IGP, le délai entre la récolte et la première mise en marché est de 48 heures maximum.

Lors du passage d'un ail frais à un ail demi-sec puis sec, la forme du bulbe ne change pas. En séchant, les tissus perdent leur aspect turgescents, riche en eau. L'odeur s'estompe : celle de l'ail sec est moins forte que celle de l'ail frais.

#### **4.4.2. Calibrage**

Le calibre est déterminé par le diamètre maximal de la section équatoriale.

Le diamètre minimal est fixé à 45 millimètres. Pour les aulx présentés déliés - tiges coupées - ou en bottes, la différence de diamètre entre le bulbe le plus petit et le bulbe le plus gros contenus dans un même colis ne peut excéder 20 mm.

Tolérance : 10% en poids de bulbes d'un calibre différent de celui mentionné sur le colis, mais répondant au calibre immédiatement supérieur ou inférieur, dont au maximum 3% de bulbes d'un calibre compris entre 25 mm et 45 mm de diamètre.

#### **4.4.3. Présentation**

Trois types de présentation sont autorisés (voir **Annexe 3**) :

- **déliés** dans le colis, tiges coupées, la tige ne pouvant avoir une longueur supérieure à 10 cm pour les aulx frais et demi-secs, 3 cm pour les aulx secs

- en **bottes** déterminées par le nombre de bulbes ou le poids net. Les tiges doivent être égalisées

- en **tresses**, uniquement pour les produits secs et demi-secs, déterminées par le nombre de bulbes (dans ce cas, les tresses comportent au moins 6 bulbes) ou le poids net.

L'Ail de la Drôme peut être commercialisé en vrac (plateaux ou sacs) ou en unités de consommation.

## 5. DELIMITATION DE L'AIRES GEOGRAPHIQUE

### 5.1. Définition de l'aire géographique

Département	Cantons	Communes
<b>DROME</b>	<b><i>Buis les Baronnie</i></b>	Buis les Baronnie, Benivay-Ollon, Beauvoisin, Propiac, Mollans sur Ouvèze, Pierrelongue, La Penne sur l'Ouvèze, Mérindol les Oliviers
	<b><i>Chabeuil</i></b>	Upie, Montmeyran, La Baume-Cornillane
	<b><i>Crest Nord</i></b>	Crest Nord, Ambonil, Alex, Eurre, Aouste, Mirabel et Blacons, Montclar sur Gervanne, Montoisson, Vaunaveys, Cobonne, Suze, Beaufort sur Gervanne, Ourches, Gigors et Lozeron
	<b><i>Crest Sud</i></b>	Crest Sud, Grane, Chabrillan, Dijaveu, La Répara, Auriples, Soyans, Piégros la Clastre, Saou, Chastel Arnaud, Francillon, Autichamp, La Roche sur Grane
	<b><i>Dieulefit</i></b>	La Roche St Secret Béconne, Aleyrac, La Bégude de Mazenc, Le Poët Laval, Souspierre, Eyzahut, Rochebaudin, Pont-de-Barret, Salettes
	<b><i>Grignan</i></b>	Grignan, Montjoyer, Réauville, Roussas, Valaurie, Chamaret, Colonzelle, Chantemerle les Grignan, Taulignan, Salles s/s Bois, Montbrison, Le Pègue, Rousset les Vignes, St Pantaléon les Vignes
	<b><i>Loriol</i></b>	Loriol sur Drôme, Livron sur Drôme, Cliouclat, Saulce sur Rhône, Mirmande
	<b><i>Marsanne</i></b>	Marsanne, Les Tourettes, La Coucourde, Savasse, Sauzet, St Marcel les Sauzet, La Bâtie Rolland, Bonlieu sur Roubion, St Gervais sur Roubion, La Laupie, Condillac, Roynac, Puy St Martin, Manas, Charols, Cléon d'Andran
	<b><i>Montélimar I et II</i></b>	Montélimar, Ancône, Montboucher sur Jabron, Puygiron, Espeluche, Allan, Malataverne, La Touche, Portes en Valdaine, Rochefort en Valdaine, Châteauneuf du Rhône
	<b><i>Nyons</i></b>	Nyons, St Maurice sur Eygues, Piegon, Mirabel aux Baronnie, Vinsobres, Venterol
	<b><i>Pierrelatte</i></b>	Pierrelatte, Donzère, La Garde Adhémar, Les Granges Gontardes
	<b><i>Portes lès Valence</i></b>	Portes lès Valence, Beaumont les Valence, Montéléger, Beauvallon, Etoile sur Rhône
<b><i>Saint Paul Trois Châteaux</i></b>	Saint Paul Trois Châteaux, Rochegude, Tulette, Bouchet, Suze la Rousse, St Restitut, La Baume de Transit, Solérieux, Clansayes, Montségur sur Lauzon	
<b>TOTAL</b>	<b>13 cantons</b>	<b>118 communes</b>

La zone géographique a été définie à la fois sur la base des conditions pédo-climatiques et parce qu'elle correspond à la zone traditionnelle de production d'ail.

Le choix des communes est basé sur les zones traditionnelles de production d'ail, à partir des recensements agricoles de 1979 et 1988 (voir carte C3). D'après les données du RGA 2000, la répartition de la production d'ail sur la zone IGP confirme bien le choix de l'aire géographique (voir carte C4).

D'autre part, les données climatiques ont permis d'établir un zonage pour les conditions favorables à la culture de l'ail (voir carte climatique C5). La carte climatique se superpose bien à la zone traditionnelle de production ainsi qu'à la zone IGP.

Voici comment cette carte a été établie (des explications détaillées figurent dans la partie Conditions climatiques § 8.2.1).

Des études sur la physiologie de l'ail ont montré que la plante a besoin d'une somme de températures de 100°C jours pour émettre une feuille. La bulbaison est une étape primordiale qui correspond au remplissage des caïeux. L'ail atteint ce stade lorsqu'il a une dizaine de feuilles. Il faut donc à la plante 10 fois 100°C jours, c'est-à-dire 1 000°C jours, pour atteindre une maturité et une qualité optimales. Si cette somme de températures n'est pas atteinte, l'ail ne peut pas enclencher le processus de bulbaison.

Météo-France nous a fourni pour les 30 dernières années la fréquence d'obtention de cette somme de températures entre la plantation, vers le 1<sup>er</sup> novembre, et la bulbaison, vers le 15 avril. On considère arbitrairement que lorsque les 1 000°C jours sont atteints plus de 8 fois sur 10 pour un poste météo (c'est-à-dire pour des fréquences supérieures à 80%), les conditions locales sont favorables à la culture de l'ail. Nous avons donc défini sur la carte la zone climatique favorable à la culture de l'ail. Sur la zone de production traditionnelle sélectionnée, les conditions sont favorables puisque la moyenne d'obtention des 1 000°C jours est de 86% (alors qu'elle est de 39% hors de la zone).

Remarque : L'Association ne souhaite pas associer l'Enclave des Papes (Vaucluse) dans un souci de cohérence vis-à-vis de la dénomination « Ail de la Drôme » et car la production d'ail dans l'Enclave est anecdotique, la vigne représentant l'essentiel des cultures.

## Le département de la Drôme en France (carte C1)

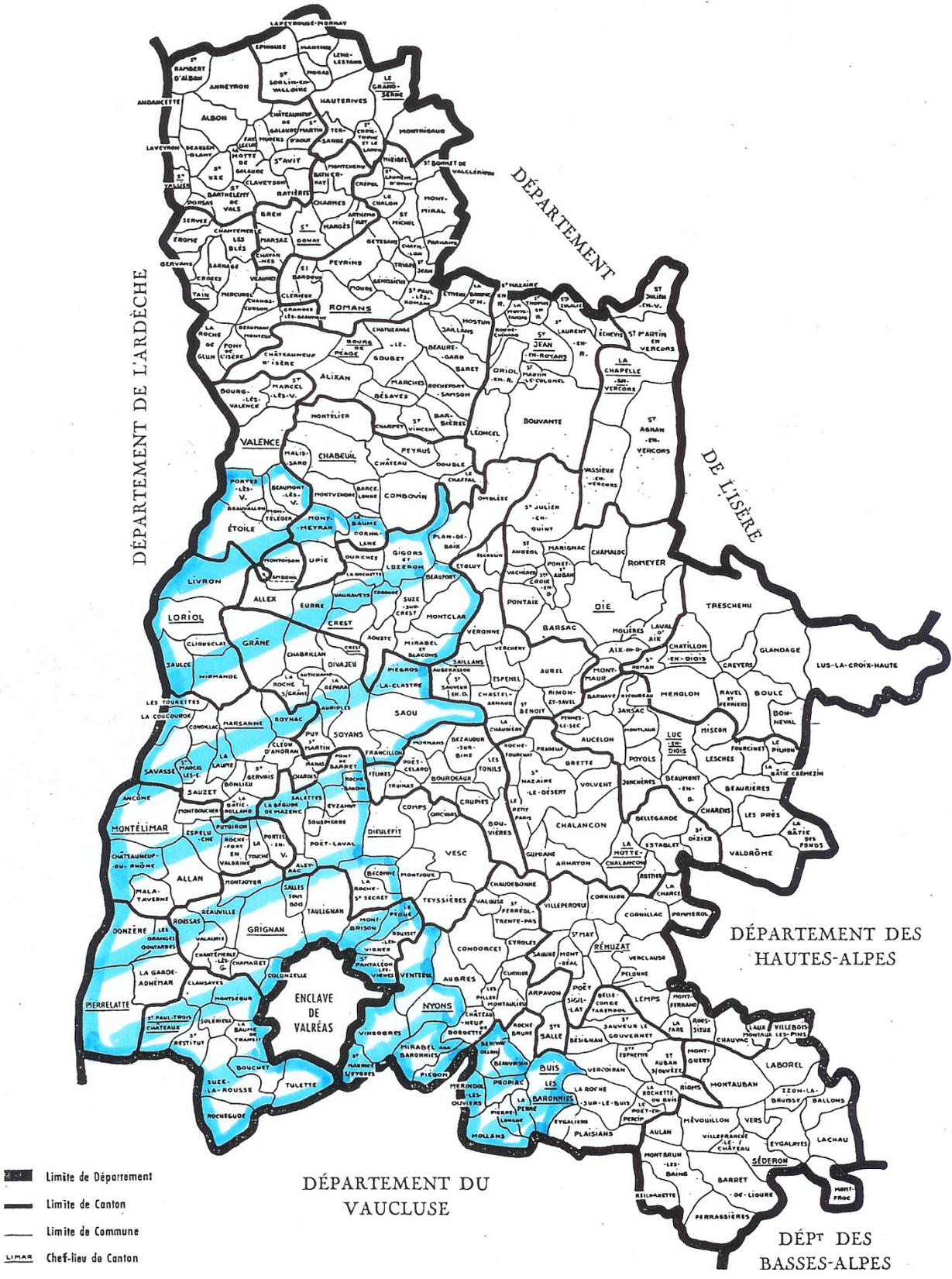


# Les cantons de la Drôme (carte C2)

Département de la Drôme

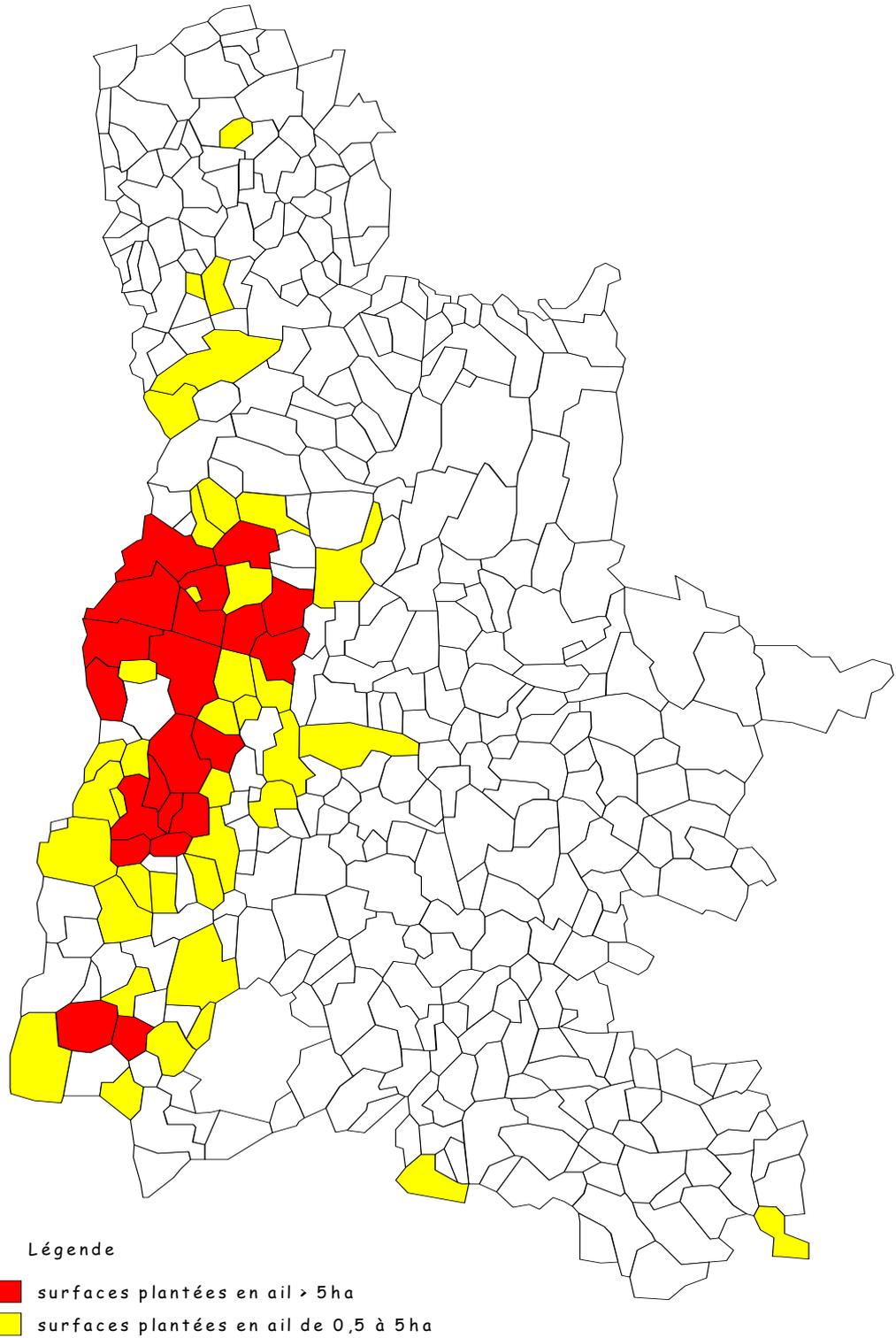
## Légende :

La zone hachurée correspond à l'aire géographique définie dans le cadre de la demande d'IGP.



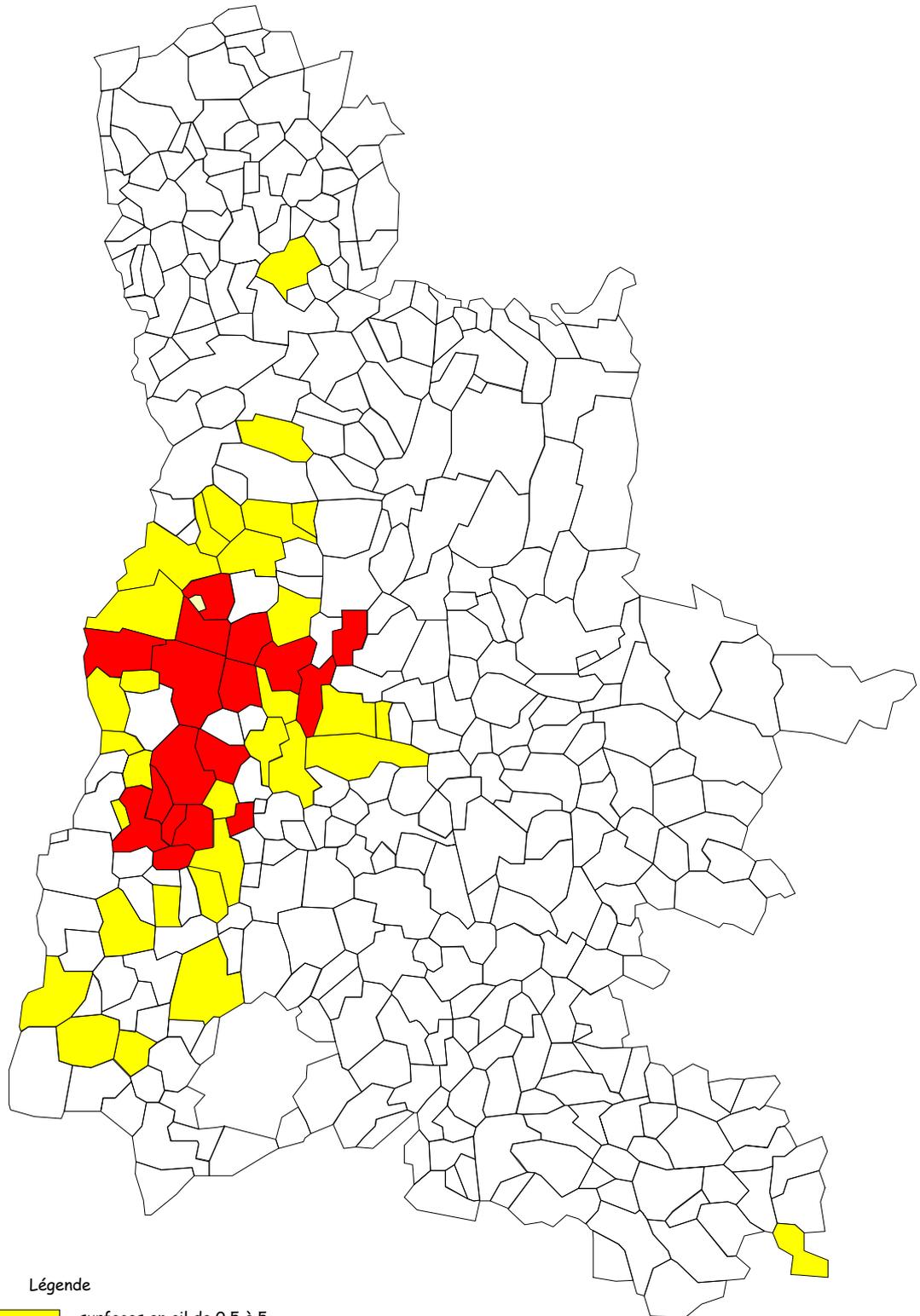
**Répartition des surfaces traditionnelles de culture d'ail  
sur la base du Recensement Général Agricole de 1979 et 1988 (carte C3)**

Département de la Drôme

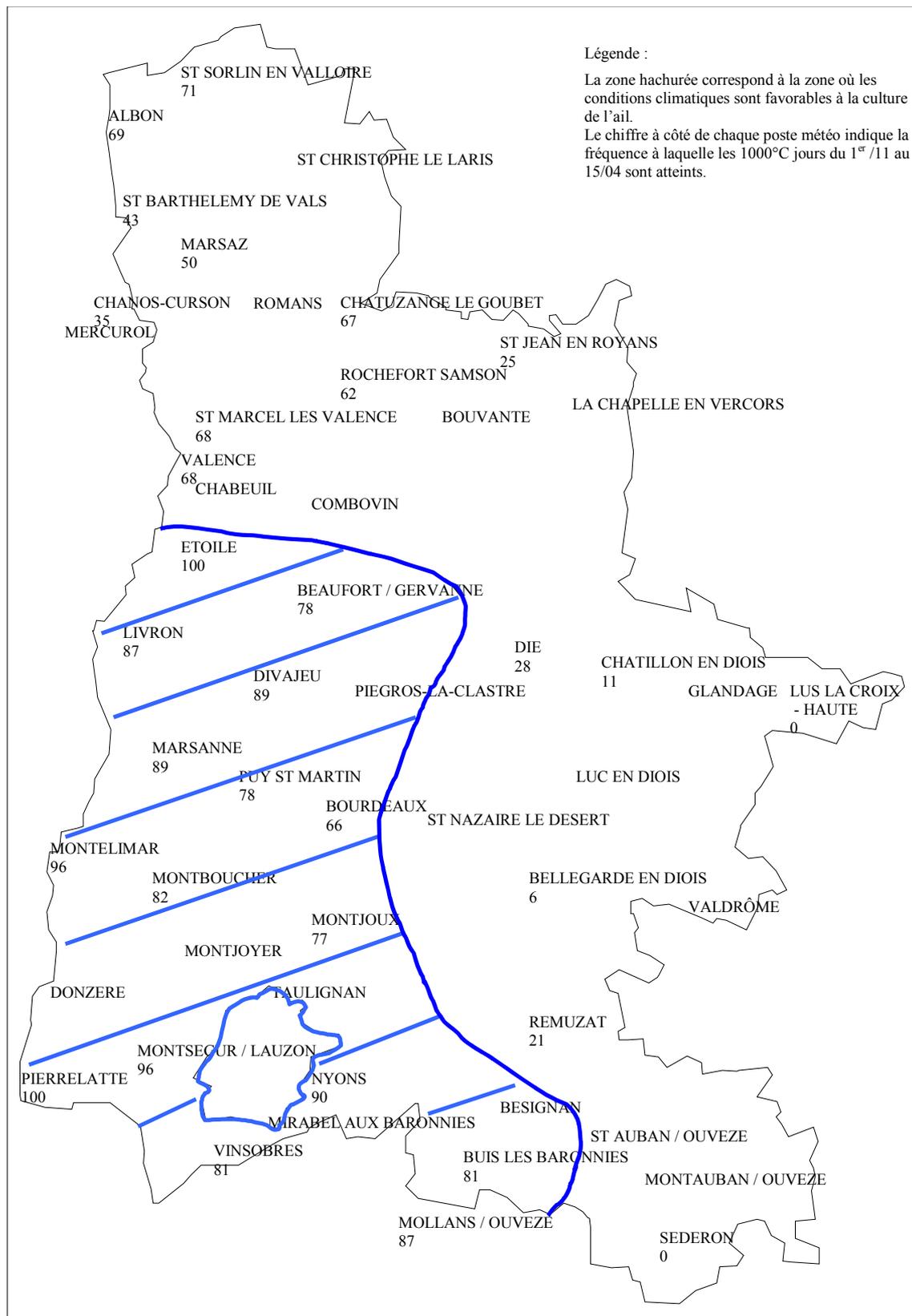


# Répartition de la production d'ail sur la base du Recensement Général Agricole 2000 (carte C4)

Département de la Drôme



## Carte climatique (carte C5)



## **5.2. Opérations réalisées dans l'aire IGP**

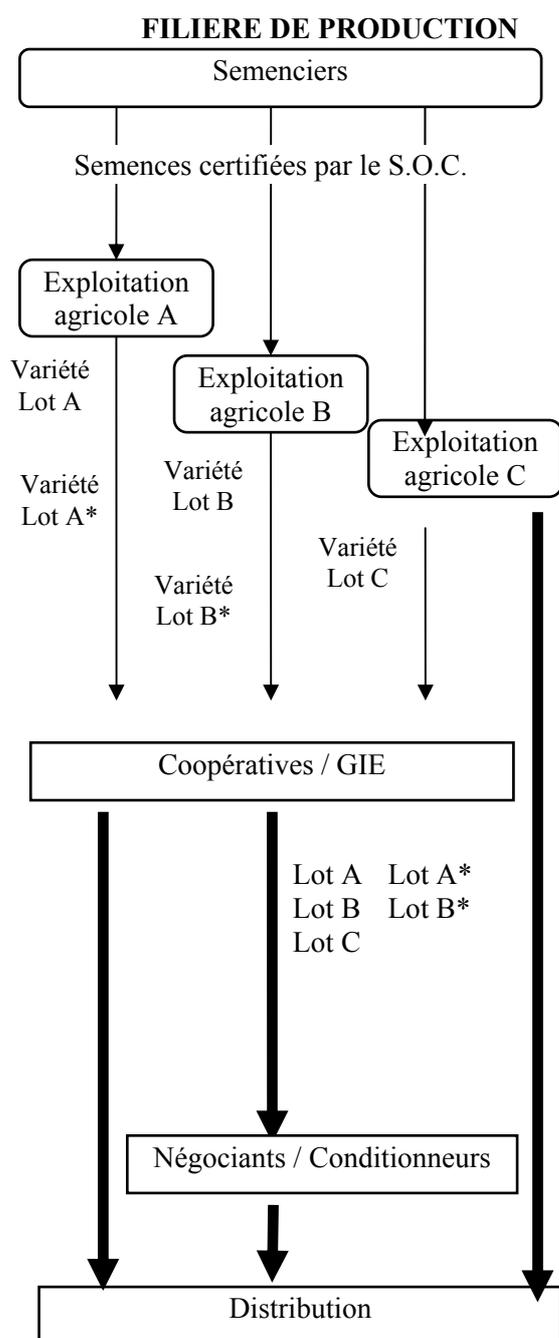
Les étapes allant de la production des semences jusqu'à la préparation du produit doivent être réalisées dans l'aire IGP (voir tableau suivant).

<b>Etapes</b>	<b>Localisation dans l'aire IGP</b>
<b>Production des semences</b>	oui
<b>Implantation de la culture</b>	oui
<b>Fertilisation</b>	oui
<b>Désherbage</b>	oui
<b>Protection phytosanitaire</b>	oui
<b>Irrigation</b>	oui
<b>RECOLTE</b>	oui
<b>SECHAGE</b>	oui
<b>PREPARATION DU PRODUIT (brossage + tri)</b>	oui
<b>PRE - ENSACHAGE</b>	non
<b>CONSERVATION - STOCKAGE</b>	non
<b>EXPEDITION</b>	non
<b>TRI - CALIBRAGE</b>	non
<b>CONDITIONNEMENT - ETIQUETAGE</b>	non

## 6. ELEMENTS PROUVANT QUE LE PRODUIT EST ORIGINAIRE DE L'AIRES GEOGRAPHIQUE

La structure qui demande l'I.G.P. fait appel à un organisme certificateur afin de vérifier la véracité de l'indication "Ail de la Drôme" apposée sur les produits. Cet organisme effectue des contrôles externes réguliers des lots mis en vente afin de vérifier le respect du cahier des charges défini. De plus, divers documents (étiquettes des semences, étiquettes des bulbes commercialisés, factures...) permettent de retrouver l'information sur l'origine d'un lot d'aulx. Le système de traçabilité informatisé mis en place permet de remonter jusqu'à la parcelle.

### Schéma de traçabilité



### ELEMENTS DE TRAÇABILITE

	Documents	Visuels
Factures d'achat des semences	X	
Étiquettes précisant : la variété, la quantité, les coordonnées du fournisseur ou un numéro de lot l'identifiant, la certification par le S.O.C.	X	
Déclaration parcellaire précisant la commune d'implantation	X	
Fiche culturale permettant de vérifier la corrélation entre les quantités achetées, les quantités semées et les surfaces déclarées	X	
Contrôle, grâce à la fiche culturale, de la durée de séchage dans la zone géographique à partir de la date de fin d'arrachage et de la date de première mise en marché	X	
Vérification visuelle du maintien de la traçabilité lors du travail des aulx et sur les lots en attente d'expédition N.B. Chaque producteur travaille son propre lot ce qui évite tout risque de mélange des lots		X
Étiquettes identifiant chaque conditionnement et portant les indications suivantes : le nom ou le numéro du producteur, la parcelle, la couleur	X	
Contrôles externes auprès des conditionneurs		X
Étiquettes de commercialisation (voir § 10 Eléments spécifiques de l'étiquetage)	X	

## ETAPES

Plantation de semences certifiées  
dans la zone IGP



Culture



Récolte



Séchage : identification des lots



Nettoyage et préparation de l'ail  
Mise en caisses ou en cartons



Coopérative / GIE



Négociant : Agréage



Tri / Calibrage



Stockage



## DOCUMENTS DE TRAÇABILITE

Etiquettes SOC  
Factures d'achat des semences

Identification parcellaire (ex. : ZH 338 Le Pré)  
Fiche de culture

Etiquette producteur par palette et/ou par  
carton

<b>AIL Etiquette producteur</b>	
<u>Nom ou n° de producteur</u> :	UNTEL
<u>Code parcelle</u> :	01
<u>Année</u> :	2000
<u>Couleur</u> :	blanc

Attribution d'un n° de lot :  
ex. : 123456 J 00 42 61E



code usine   mois   année   semaine   code machine

*Au moment du calibrage, les données de l'étiquette producteur sont saisies dans un logiciel qui leur associe automatiquement un n° de lot. C'est ce logiciel qui permet de faire le lien entre le n° de lot et les données à la parcelle.*

Etiquette calibrage par palette

<b>AIL Etiquette calibrage</b>	
<u>N° de lot</u> :	123456 J 00 42 61E
<u>Calibre</u> :	60-80
<u>Poids</u> :	780
<u>Nb de colis</u> :	52

(Stockage)



Conditionnement

Etiquette conditionnement par unité de conditionnement

<b>AIL Etiquette conditionnement</b>	
<u>Couleur</u> : blanc	<u>Calibre</u> : 60-80
<u>Origine</u> : France	
<u>N° de lot</u> : 123456 J 00 42 61E	

+

Etiquette conditionnement par palette

<b>AIL Etiquette conditionnement</b>	
<u>Couleur</u> : blanc	<u>Calibre</u> : 60-80
<u>N° de palette</u> : 2645	
<u>Poids</u> : 300	
<u>Nb de colis</u> : 120	
<u>N° de lot</u> : 123456 J 00 42 61E	
<u>Poids</u> : 120	
<u>Nb de colis par lot</u> : 48	
<u>N° de lot</u> : 123456 J 00 42 57M	
<u>Poids</u> : 180	
<u>Nb de colis par lot</u> : 72	



Expédition

Les étiquettes sont données à titre d'exemples ; chaque négociant possède ses propres modèles d'étiquettes internes.

Le système de traçabilité informatisé décrit ci-dessus existe et fonctionne depuis plusieurs années.

Chaque lot est identifié dès le séchage par l'étiquette producteur, où figurent le nom ou n° du producteur, le code parcelle, l'année et la couleur de l'ail. Une fois livré au négociant, ces données sont saisies sur un logiciel informatique qui leur fait correspondre un numéro de lot, attribué au moment du calibrage.

Exemple : Données de l'étiquette producteur rentrées dans le logiciel : M. UNTEL, parcelle 01, année 2000, couleur blanc. A ces informations, le logiciel associe le n° de lot : 123456 J 00 42 61 E. Ce n° de lot correspond donc spécifiquement à une étiquette producteur et permet de remonter au producteur et à la parcelle. C'est ce même n° de lot que l'on retrouve sur les étiquettes conditionnement.

L'Association dispose de la liste des producteurs adhérents à la section IGP et des numéros de parcelles correspondants. A tout moment, elle peut avoir accès aux informations concernant la traçabilité remontante par l'intermédiaire des négociants.

## 7. METHODES D'OBTENTION DU PRODUIT

## **7.1. Culture**

### ***7.1.1. Implantation de la culture***

Les parcelles doivent être localisées dans la zone géographique définie.

Les variétés autorisées sont toutes issues de semences certifiées par le Service Officiel de Contrôle et produites sur la zone géographique de l'I.G.P.

La densité minimum de semis est de 900 kg/ha.

Afin de "casser" le cycle de certaines maladies et parasites de l'ail, les précédents culturaux suivants sont interdits : maïs, oignon, échalote, poireau. La rotation appliquée est au maximum de deux cultures d'ail sur 5 ans.

Dans la mesure du possible, l'ail est implanté derrière une culture qui libère le terrain rapidement, de façon à pouvoir travailler le sol dans des conditions optimum. Un labour ainsi que des façons culturales superficielles sont conseillés ; lorsqu'ils sont effectués sur un terrain bien ressuyé, ils assurent les meilleurs résultats et permettent un bon enracinement des plantes.

En fonction de l'expérience des techniciens, nous proposons les contraintes suivantes dans le choix des sols de la zone IGP : sol peu caillouteux et argileux (aspect important pour une bonne aptitude à la conservation). Le sol doit contenir au moins 10 % d'argile.

Cette limite minimum du taux d'argile a été fixée à 10% d'une part suite aux observations et aux analyses réalisées sur le terrain, et d'autre part car les essais de culture réalisés en sols sableux (moins de 10% d'argile) n'ont pas donné de résultats satisfaisants Ces données seront contrôlées par analyse de sol pour chaque nouvelle parcelle plantée.

### ***7.1.2. Fertilisation***

La fumure de fond et la fertilisation azotée sont raisonnées en fonction des besoins de la culture. Ces derniers sont établis au niveau de chaque parcelle, en fonction des objectifs de rendement et des résultats des analyses de sol.

### ***7.1.3. Désherbage***

Le désherbage de prélevée est recommandé.

Le désherbage "de rattrapage" est admis en post-levée en cas de présence d'adventices, avec les seuils de déclenchement suivants :

- dicotylédones : à partir de 10 plantules au stade 2 feuilles par m<sup>2</sup>
- graminées : plantules de taille supérieure ou égale à 10 cm.

Les désherbants doivent être homologués et appliqués en respectant les doses autorisées.

#### **7.1.4. Protection phytosanitaire**

Les traitements sont appliqués en fonction de la pression des parasites et maladies sur la base des observations des producteurs et/ou des services techniques locaux.

Le traitement contre la rouille est obligatoire en préventif. L'utilisation d'inhibiteurs de germination est interdite.

Les produits de traitement phytosanitaire utilisés doivent disposer d'une Autorisation de Mise en Marché (A.M.M.) et respecter les doses autorisées.

#### **7.1.5. Irrigation**

L'irrigation doit être raisonnée. C'est une irrigation d'appoint et non systématique. Elle se pratique au stade bulbaison (avril-mai en règle générale) en fonction du climat.

### **7.2. Récolte**

La récolte de l'ail est manuelle ou mécanique. Dans ce dernier cas, le producteur veillera au bon réglage des appareils de récolte afin de limiter la hauteur de chute à 50 cm maximum.

Le déclenchement de la récolte doit être raisonné :

- Réalisation des mesures par pesées des bulbes et des feuilles sur un échantillon de 20 plantes ; la moyenne des rapports poids des bulbes / poids des feuilles mesurées doit être comprise entre 1,6 et 2
- Observation du début de dessèchement des feuilles
- Mauvaises conditions climatiques (période pluvieuse annoncée ou en cours).

### **7.3. Séchage**

Le séchage doit s'effectuer dans l'aire IGP.

Rappel : l'ail frais est commercialisé dans les 48 h suivant la récolte, il n'est donc pas séché.

Une fois arraché, l'ail destiné à être vendu sec ou demi-sec, doit être mis à sécher dans un délai de 24 heures. Différentes techniques sont utilisées, dont :

#### **- le séchage naturel :**

- séchage au champ : l'ail est disposé en andains (les feuilles recouvrant les bulbes pour les protéger du soleil) et laissé à sécher sur le champ quelques jours
- puis sous hangar : l'ail mis en bottes est accroché sous des hangars  
L'air sec et le mistral sont très favorables au séchage de l'ail.

#### **- le séchage par ventilation dynamique :**

- en pallox, ou en couloir sur caillebotis.

En ventilation dynamique, la durée moyenne du séchage pour de l'ail sec est de 21 jours ; elle est un plus longue pour l'ail qui sèche à l'air libre (supérieure à un mois). Le séchage dynamique est piloté soit manuellement, après observation visuelle, soit automatiquement à l'aide de sondes qui mesurent l'hygrométrie. Il peut être complété par l'utilisation de générateurs d'air chaud (fonctionnant au gaz). Dans ce cas, la température optimum est d'environ 5°C au-dessus de la température extérieure. Le réchauffage de l'air permet de diminuer l'hygrométrie et d'éviter les problèmes de détérioration de l'ail liés à une humidité excessive (apparition d'une couleur grise, voire de moisissures). Ce système est utilisé pour pallier à des conditions climatiques exceptionnelles.

La fin du séchage est appréciée essentiellement par observation visuelle et fait appel au savoir-faire du producteur. On considère que l'ail est sec lorsque les peaux externes craquent et se détachent facilement. Ce stade correspond généralement à une perte de poids (perte en eau) de l'ordre de 25% par rapport au poids d'ail vert rentré au séchoir. Certains producteurs utilisent un sac d'ail vert de 10 kg qu'ils pèsent régulièrement pour mesurer la perte de poids.

Le séchage de l'ail équeuté, récolté mécaniquement (cas de la majorité des producteurs) doit être réalisé par ventilation dynamique. Pour l'ail récolté manuellement (surtout l'ail en fanes), le séchage peut se faire soit de manière naturelle, soit par ventilation dynamique. Dans ce cas, le type de séchage, naturel ou par ventilation dynamique, n'a pas d'incidence majeure sur la qualité de l'ail, notamment pour l'ail vendu en fanes.

Le choix du type de séchage est fonction :

- de la destination finale de l'ail (par exemple l'ail en fanes est vendu peu de temps après la récolte)
- de la variété
- et de l'équipement dont dispose le producteur.

Le délai minimum de séchage permettant de passer d'un ail « vert » à un ail « sec » est de 7 jours pleins après arrachage. L'ail de la Drôme doit être séché pendant 21 jours minimum après arrachage pour de l'ail sec, et pendant les 3 premiers jours minimum après arrachage pour de l'ail demi-sec.

## **7.4. Conservation - Stockage**

L'utilisation d'inhibiteurs de germination est interdite, de même que le traitement par ionisation.

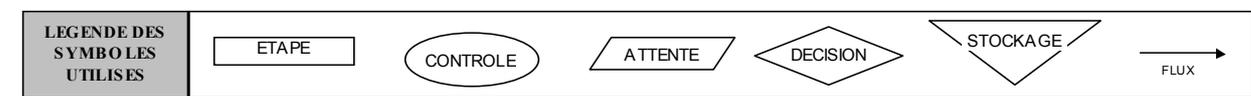
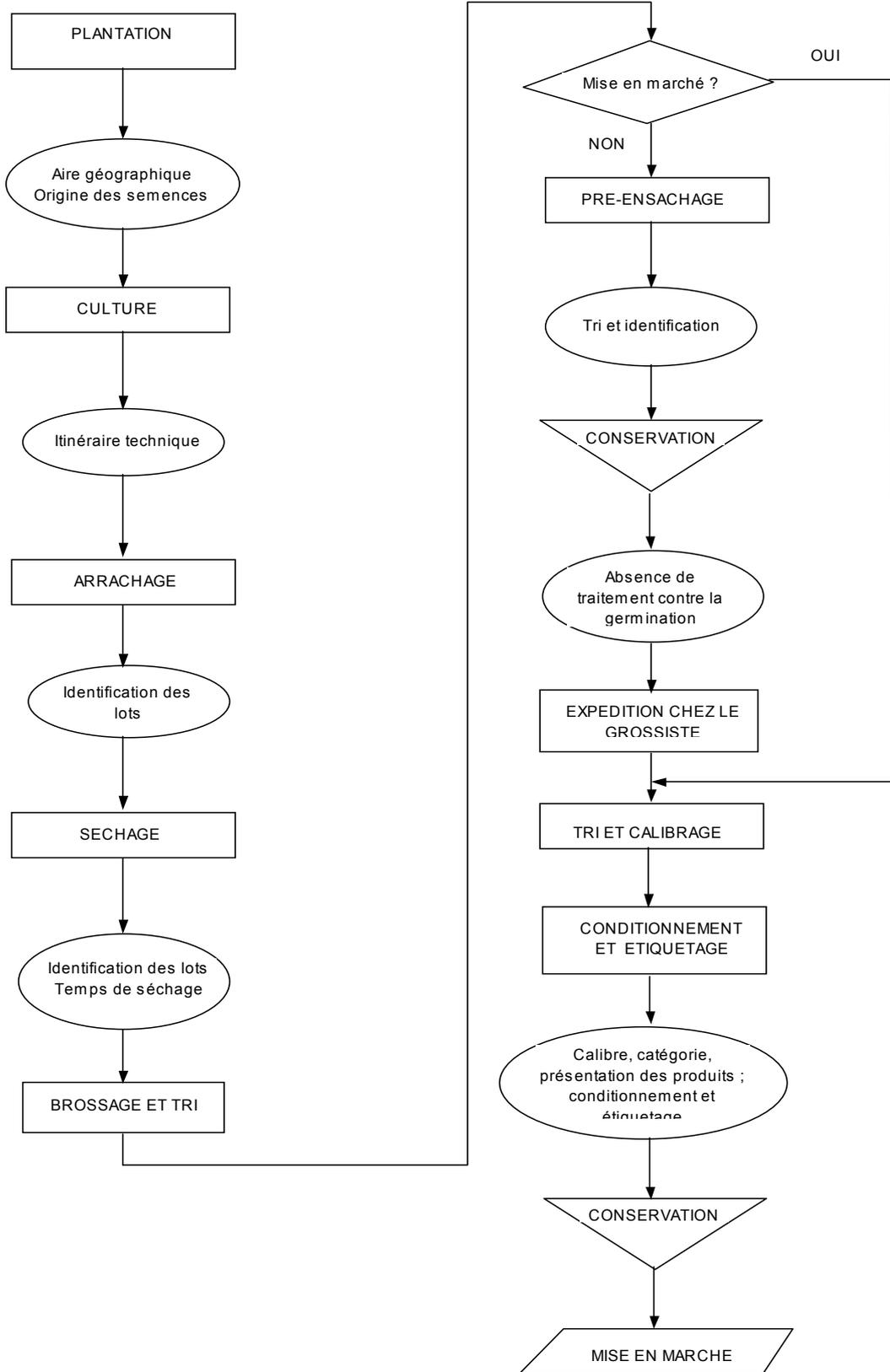
Le stockage au froid est autorisé à une température comprise entre – 1 °C et 0 °C. Pour de l'ail commercialisé au-delà du 1<sup>er</sup> décembre, le stockage au froid est autorisé avec mise au froid au plus tard le 1<sup>er</sup> octobre.

### **7.5. Préparation du produit**

Les racines sont coupées au ras du bulbe sauf pour les aulx destinés à être vendus en bottes. Pour la présentation déliée, les tiges sont coupées. Pour la présentation en bottes, les tiges sont égalisées. L'ail est « blanchi », c'est à dire qu'on enlève l'enveloppe la plus externe pour le nettoyer.

Les aulx sont brossés et triés afin de répondre aux caractéristiques minimales de la normalisation CEE (voir **Annexe 3**).

## Schéma de vie



## 8. ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC L'ORIGINE GEOGRAPHIQUE

### 8.1. Historique et réputation

#### 8.1.1. *L'ail à travers l'histoire*

L'ail trouve vraisemblablement ses origines dans les steppes d'Asie Centrale il y a plusieurs milliers d'années ("*L'Ail, une plante qui parfume le monde*" Fel actualités - mars 1992). Il aurait été consommé par les héros de l'Antiquité (Ulysse aurait mâché une gousse d'ail pour exorciser Circé).

Dans son livre "*Des légumes*" (éd. Fayard), J.M. PELT décrit la façon dont l'ail a traversé l'histoire. En 2600 avant Jésus-Christ, sous le règne de la 4<sup>ème</sup> dynastie pharaonique (Khéops), les 100 000 hommes employés pour construire l'une des plus grandes pyramides de Gézeh sont nourris avec des aulx (voir **Annexe 4**).

Ensuite pendant l'époque gréco-romaine, l'ail bénéficie d'une double réputation : c'est un condiment, voire un met de choix et c'est également un fortifiant pour les combattants. A ce titre, il est très présent dans la nourriture des soldats Romains (l'expression "manger de l'ail" était synonyme de partir à l'armée).

Enfin, plus près de notre époque, lors de la naissance d'Henri IV, son grand-père Henri d'Albret se fit donner une gousse d'ail "*dont il frotta ses petites lèvres, lesquelles se fripèrent l'une contre l'autre comme pour sucer*". Ravi de ces signes de vigueur précoce, Henri d'Albret s'écria : "*Va ! Va ! tu seras un vrai Béarnais*".

En France, Charlemagne (747-814) « conscient des nombreuses vertus et qualités de ce produit millénaire, impose la culture de l'ail dans tous les jardins » ("*L'Ail*" - A. THIBOUMERY - éd. Aubanel, 2000).

D'après L. BERARD et P. MARCHENAY ("*L'inventaire du patrimoine culinaire de la France, Rhône-Alpes, Produits du terroir et recettes traditionnelles*" - éd. Albin Michel / Conseil National des Arts Culinaires ; **Annexe 5**), l'ail est présent dans les jardins français au Moyen-Age. Son usage s'est concentré dans le midi de la France à partir du 17<sup>ème</sup> siècle.

#### 8.1.2. *L'ail dans la Drôme*

Nous allons constater dans ce chapitre que l'ail est une production connue depuis longtemps dans la Drôme et que, grâce à la volonté de nombreuses personnes, cette culture s'est beaucoup développée, s'est pérennisée et s'est faite connaître.

"*L'inventaire du patrimoine culinaire de la France, Rhône-Alpes, Produits du terroir et recettes traditionnelles*" cite « la production d'ail traditionnelle dans la Drôme » ainsi que « sa notoriété, qui dépasse largement nos frontières » (voir **Annexe 5**).



L'un des premiers documents à décrire de façon précise la culture de l'ail est un long paragraphe du livre d'Olivier de Serres "*Le Théâtre d'Agriculture et Mesnage des Champs*" édité pour la première fois en **1600** (voir **Annexe 6**). Il détaille notamment la façon de sélectionner les semences, l'itinéraire cultural (où il précise qu'il est néfaste de mettre des aulx en terre 2 ans de suite), le labourage, la cueillette (récolte) ainsi que les artifices pour engrossir les aulx. Rappelons qu'Olivier de Serres (1539-1619) était un agronome français né à Villeneuve de Berg en Ardèche. Il réforma l'agriculture en faisant connaître la pratique méthodique de l'assolement.

En **1726** à Marseille, lors de la grande peste, 4 voleurs se seraient protégés de la contagion en consommant du vinaigre d'ail. Ils auraient pu ainsi continuer de piller sans crainte les maisons où sévissait le fléau ("*Des légumes*" - J.M. PELT).

En **1793**, sur le marché de Valence, il était spécifié que le prix de l'ail frais ne devait pas excéder 2 sous la livre et 3 sous la livre pour l'ail sec ("*L'inventaire du patrimoine culinaire de la France, Rhône-Alpes, Produits du terroir et recettes traditionnelles*" BERARD L., MARLHENAY P. - éd. Albin Michel / Conseil National des Arts Culinaires ; voir en **Annexe 5**).

En **1897**, lors du concours agricole régional de Valence, on trouve un producteur maraîcher qui propose, entre autres produits, de l'ail (voir page ci-contre).

Enfin, il existe la foire aux aulx de la St Pierre, à Crest, qui est centenaire et dont on peut voir les photos de l'édition de **1907** ("*La vie crestoise par la photo*", Archives municipales de Crest, voir pages suivantes).

### **8.1.3. L'ail de consommation issu de l'ail de semence**

C'est à partir des années **1960** que des chercheurs de l'INRA (Institut National de Recherche Agronomique) se sont intéressés à l'ail, et notamment à sa situation virologique. Ils ont constaté qu'il existait 2 types de plantes dans la population "**Blanc de la Drôme**", les unes à feuillage vert uni et les autres à feuilles striées de jaune et chétives (atteintes de la maladie dite "Mosaïque de l'Ail"). Ces dernières étaient d'ailleurs beaucoup plus répandues dans les départements voisins du Vaucluse et des Bouches du Rhône. Deux explications permettent de comprendre cet écart. D'une part, les producteurs drômois, soucieux de préserver leur belle variété, sélectionnaient les plus gros caïeux quand ils préparaient leurs semences. Ainsi ils éliminaient les bulbes malades. D'autre part, il est probable que la population de pucerons (vecteurs de la maladie) soit inférieure dans la Drôme par rapport aux départements voisins ("*Les Allium alimentaires reproduits par voie végétative*" - MESSIAEN C.M., COHAT J., LEROUX J.P., PICHOU M., BEYRIES A. - INRA édition - 1993).

Ensuite, les chercheurs établirent une population homogène au feuillage vert uni par sélection massale, avant d'entamer une sélection clonale aboutissant au choix de 2 clones baptisés "**Messidrôme**" et "**Thermidrôme**". Il est intéressant de signaler qu'aujourd'hui, plus de 85% des semences certifiées (par le S.O.C.) vendues en France sont issues du bassin de production drômois.





## 8.2. Une qualité déterminée

### 8.2.1. *Conditions climatiques*

Les études sur la physiologie et le développement de l'ail (MESSIAEN 1974, ESPAGNACQ 1987) ont montré que pour présenter un développement normal, l'ail doit passer par un certain nombre de stades physiologiques successifs, étroitement liés aux conditions climatiques.

« Semée à la fin de l'automne, cette plante a besoin des froids de l'hiver pour lever sa dormance. Cette sortie de dormance s'effectue autour de 7°C. A l'inverse, une certaine température minimale (dite zéro végétatif) est nécessaire pour assurer sa croissance et son développement : cette température correspond pour l'ail à 0°C. Les températures supérieures à 0°C ayant une action positive sur la croissance, celle-ci s'exprimera en fonction de la somme des températures calculées sur la base d'un zéro végétatif égal à 0°C. [...] Quel que soit le type d'ail, la vitesse d'émission des feuilles est de 1 feuille / 100°C jours » (extrait de *Fruits et Légumes*, n° 68, oct. 89).

En conséquence, pour un ail d'automne, semé début novembre, il faudra 1 000°C jours pour atteindre le stade 10-12 feuilles (fin développement foliaire, pré début bulbaison), stade qui est habituellement atteint dans les zones traditionnelles de production d'ail d'automne dans la Drôme autour du 15 avril. Nous avons donc demandé à Météo-France d'établir, pour chaque poste météo du département, la fréquence d'obtention des 1 000°C jours en base 0, entre le 1<sup>er</sup> novembre et le 15 avril :

- 78 % et plus : conditions favorables
- 60 à 78 % : conditions insuffisantes
- inférieur à 60 % : conditions très insuffisantes

Ces pourcentages ont été reportés sur la carte des postes météo du département et ont permis de réaliser un zonage pour les conditions favorables à la culture de l'ail (voir la carte climatique C5). La zone ayant droit à l'IGP Ail de la Drôme doit se situer dans le secteur climatique où les 1 000°C jours du 1<sup>er</sup> novembre au 15 avril doivent être obtenus au moins à 78% (quasiment 8 fois sur 10).

Ci-contre, la rose des vents sur 20 ans (1981-2001) du poste Météo France de Montélimar met en évidence l'importance de la fréquence et de la vitesse du mistral, vent de secteur nord (le poste de Montélimar, représentatif de la zone IGP, est le seul du département qui mesure le vent). On observe 38,6% de vent supérieur à 5 mètres par seconde et seulement 25,8% de vent calme (inférieur à 2 mètres par seconde).

Le couloir rhodanien constitue une véritable canalisation du vent par le relief. Plus de 70% des vents viennent du Nord. Les directions Nord Nord-Est puis Nord sont les plus fréquentes dans la vallée du Rhône. La force du mistral croît du Nord vers le Sud, tandis que les vents du Sud se renforcent vers le Nord.

Les vents de secteur Nord soufflent fréquemment au cours des mois de janvier, février, juin et juillet. En janvier-février, ils permettent de maintenir des sols sains et bien ressuyés. Ces vents sont surtout notables en juin-juillet pour de bonnes conditions d'arrachage, ainsi que pour le séchage et la conservation (air sec).

La zone IGP, située dans la vallée du Rhône, est donc soumise à une forte influence

des vents (principalement du mistral) qui sont violents et fréquents surtout au printemps et en été.

### **8.2.2. Conditions pédologiques**

Le sol n'est pas un facteur limitant pour la culture de l'ail, qui s'accommode bien des types de sol de la zone IGP. C'est plutôt l'ensemble des conditions pédo-climatiques qui favorisent une production de qualité.

L'ail se plaît dans des sols qui se ressient bien. Les sols argilo-calcaires ou limono-argileux conviennent bien. Céréales à paille, tournesol, pois sont des précédents favorables.

### **8.3. Organisation de la filière (voir schéma p.30)**

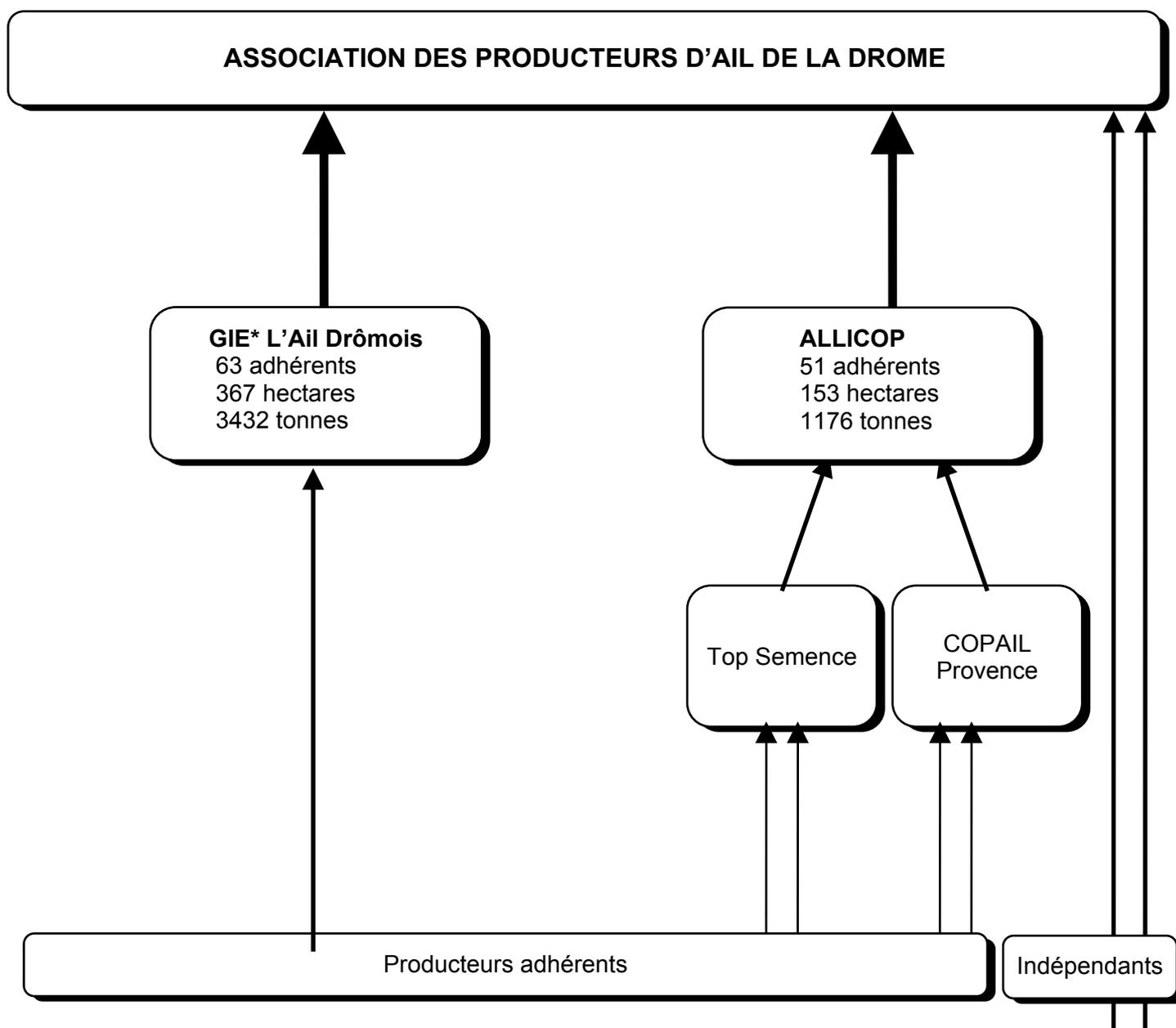
Comme l'expliquait Monsieur Roger GAGNE, Grand Maître de la Confrérie de l'Ail de la Drôme de 1996 à 1998, c'est en partant de l'opportunité que représentaient ces nouvelles variétés sélectionnées par l'INRA que l'agriculture drômoise a développé la culture de l'ail. Notons que cela représentait, pour de nombreuses petites exploitations, une source de revenu non négligeable (voir explications détaillées de M. GAGNE en **Annexe 7**).

A partir des années 1980, conscients de l'inorganisation et du manque d'influence sur les marchés, les producteurs d'ail de consommation de la Drôme décidèrent de s'organiser. Il y eut tout d'abord la création de l' "**Association des producteurs d'Ail Drômois**" en **1981** (voir articles de presse : "*Réunion des producteurs d'ail pour la création d'une association*" et "*M. Roger Gagne, président de la nouvelle « association de producteurs d'ail drômois »*" en **Annexe 8**).

Les objectifs de l'Association sont la promotion de l'ail de la Drôme, avec une réflexion sur l'obtention d'un signe de qualité, la recherche d'une amélioration de la commercialisation et la diffusion d'informations sur les prix, les quantités produites, les techniques de production et de conservation, et les potentialités du marché.

Cette association décida de créer en **1982** le **marché de l'ail à Loriol**, pour sensibiliser les acheteurs en mettant en avant la production locale (voir **Annexe 8** "*Ouverture prochaine du marché de l'ail*"). Malheureusement, après une dizaine d'années ce marché périclita faute de participants.

## Schéma de l'organisation des producteurs d'ail drômois



<b>Production en Drôme :</b>	- Ail de consommation : 300 hectares, 2900 tonnes
	- Semence : 340 hectares, 2900 tonnes

\* GIE = Groupement d'Intérêt Economique

En 1986, sur l'initiative du comité des fêtes de Sauzet, la "Foire à l'ail de Sauzet" est

instaurée (voir **Annexe 8** : "*Une foire au bon goût d'ail*" et "*Fête joyeuse au bon goût d'ail*"). Elle a lieu chaque année fin juillet, ce qui permet aux producteurs de disposer de plus grandes quantités d'ail que pour la traditionnelle Fête de la Saint Pierre à Crest, qui a lieu plus tôt dans la saison (fin juin).

Le 15 janvier **1993**, à l'instigation des producteurs d'ail drômois, est créée l' "**Association Nationale Interprofessionnelle de l'AIL**" (ANIAIL) destinée à représenter le monde de l'ail auprès des pouvoirs publics (voir **Annexe 8** : "*Interprofession ail : Après la France, l'Europe*").

Le 15 février **1994** est signé un **Programme Intégré de Développement Agricole** (PIDA) dont les principaux objectifs sont d'aboutir à une qualité de production adaptée au marché, un allongement de la durée de commercialisation et un accroissement de l'utilisation de semences certifiées (voir **Annexe 8** : "*Pour des filières dynamiques*" et "*La filière ail se restructure*").

Le 30 septembre **1994**, les producteurs d'ail réussissent à battre **le record du monde de la plus longue tresse d'ail réalisée en 6 heures** avec une tresse d'une longueur de **139,10 mètres** (voir photos et constat d'huissier en **Annexe 9**).

Les 28 et 29 mai **1996**, les producteurs de semences certifiées organisent à Montélimar le **Congrès Européen des Bulbes** (ail, échalote, oignon) auquel participent les Français, les Hollandais, les Espagnols et les Belges (voir **Annexe 8** : "*Les bulbes en congrès*" et "*Congrès bulbes à Montélimar*").

A l'issue de ce congrès, la Drôme compte une nouvelle confrérie : "**La Confrérie de l'Ail de la Drôme**" (voir photo page suivante et **Annexe 8** : "*La Confrérie de l'Ail est née*" et "*La Confrérie de l'Ail n'est pas là que pour le folklore*"). Son grand maître, Roger GAGNE, précise qu'elle n'aura pas uniquement un but folklorique, mais également un rôle de promotion en soutenant toute initiative mettant en valeur l'ail drômois.

Le 13 septembre **1997** a lieu une nouvelle tentative de **record du monde de la plus longue tresse d'ail réalisée en 6 heures**. Le précédent record est battu avec une tresse d'une longueur de **252 mètres** (voir photos ci-contre et page suivante).



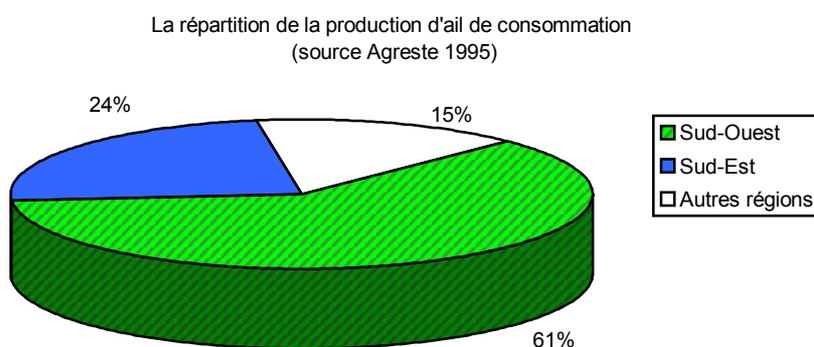
## 8.4. Contexte économique

### 8.4.1. *L'ail, une production concentrée sur des régions ensoleillées*

Comme le montre la répartition ci-dessous, il existe en France 2 grandes zones de production :

- le Sud-Ouest avec 3 départements qui sont le Gers, le Tarn et le Tarn-et-Garonne
- le Sud-Est avec 4 départements : la Drôme, l'Ardèche, le Vaucluse et les Bouches du Rhône.

La production drômoise IGP représente environ 2 900 tonnes sur un total de 6 200 tonnes pour les 4 départements confondus, soit plus de 45% du volume total (récolte 2002).



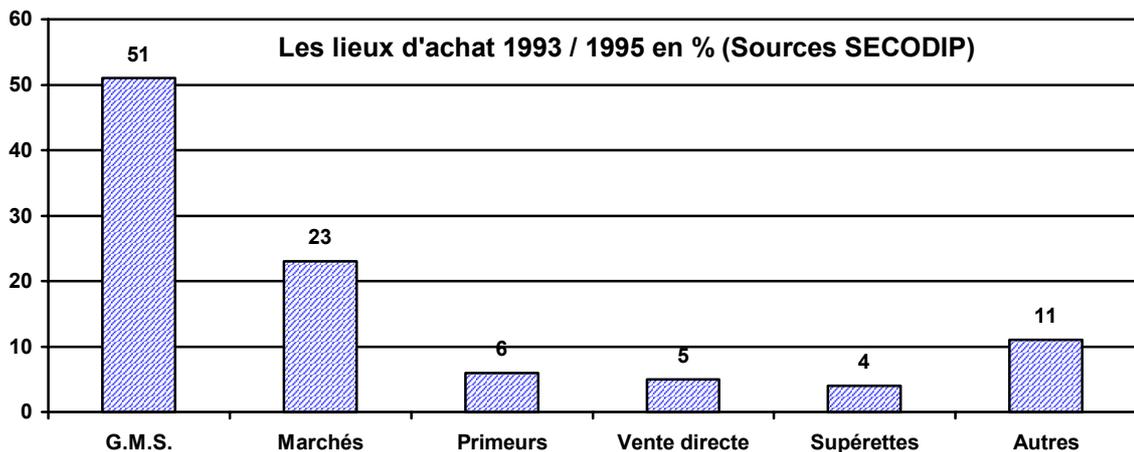
La culture de l'ail est le plus souvent traditionnelle, elle se transmet de génération en génération. Bien qu'elle ne soit pas toujours le principal revenu de l'exploitation, elle figure parmi les cultures spécialisées. En effet, cette culture s'intègre relativement bien dans le système de l'exploitation pour l'irrigation (besoin en eau avant les autres cultures) et l'époque de travail (main d'œuvre qui fera ensuite la castration du maïs semence ou la récolte des fruitiers). De plus, le type de sol, le climat ensoleillé et venté sont très favorables à cette production (S. Mourieras et M. Rougy, "L'Ail de la Drôme : quelle stratégie commerciale, pour quelles perspectives" - Mémoire de fin d'études 11/09/1996).

### 8.4.2. *L'ail de consommation, un poids économique important*

D'après les données du COMIPY, la production française est d'environ 50 000 tonnes par an dont :

- \* 46% est achetée par les ménages, soit plus de 20 000 tonnes
- \* 30% (15 000 tonnes) est destinée aux industries de première transformation qui distribuent ensuite les industries agro-alimentaires et la restauration hors foyer
- \* 14% (7 000 tonnes) est réservée aux semences certifiées et foraines
- \* 10% (5 000 tonnes) est utilisée directement par les industries agro-alimentaires.

On remarque sur le graphique suivant que plus de la moitié des achats des ménages (51%) se fait en grandes et moyennes surfaces (G.M.S.). Le rayon bulbes représente entre 3 et 4% du chiffre d'affaires du rayon fruits et légumes.



Aujourd'hui les responsables de ces rayons recherchent de plus en plus de produits naturels, du terroir, avec des garanties de qualité contrôlées. Et il est évident que le nom "Drôme" bénéficie d'une bonne image auprès de la clientèle qui y associe des notions de soleil, de vacances, de plaisirs et de souvenirs de marchés... Toutefois, l'influence spontanée du nom "Drôme" dans le processus d'achat ne se limite pour l'instant qu'au sud-est de la France (S. Mourieras et M. Rougy "*L'Ail de la Drôme : quelle stratégie commerciale, pour quelles perspectives*").

La consommation des ménages est variable selon les régions puisque la moyenne calculée par SECODIP pour 1995 était de 1,4 kg par an et par habitant dans le sud-est, 1,2 kg dans le sud-ouest et seulement 660 g en centre-est. Ce sont les régions de production qui sont donc les principales zones de consommation.

Aujourd'hui, de nombreuses actions sont menées dans la Drôme pour renforcer encore un peu plus l'image de l'ail de la Drôme. C'est le cas à Montoisson, où le boulanger du village a breveté un pain à l'ail qu'il a baptisé "Lou Rusticaïl" (voir ci-contre). Autre exemple : l'apposition sur un camion de la société Testud, du logo "Ail de la Drôme". Signalons à ce sujet que l'entreprise Testud a offert cet espace publicitaire gratuitement (voir ci-contre).

Historiquement, il existe sur le marché français de l'ail peu de négociants. Hormis de petits conditionneurs, quelques grosses structures spécialisées dans la gamme bulbes (ail, oignon, échalote) sont réparties sur le territoire national. Elles achètent l'ail aux producteurs, le conditionnent et le revendent aux grossistes, aux GMS et à l'export. Des structures de ce type ont existé dans la Drôme, avant de concentrer leurs activités sur d'autres sites.

Le fait que les négociants-conditionneurs ne soient pas présents sur le département ne pose pas de problème dans la mesure où l'ail est un produit qui ne demande pas à être conditionné rapidement ni sur place.

En ce qui concerne les aspects traditionnels de la vente d'ail, il a toujours existé des marchés physiques, des foires, où sont mises en avant les qualités de l'Ail de la Drôme.

Traditionnellement, l'ail équeuté est pelé et éraciné, l'ail en tresse est brossé et éraciné, et l'ail en bottes est uniquement brossé. L'Ail de la Drôme demande très peu de nettoyage, grâce aux conditions climatiques favorables (air chaud et sec) qui facilitent le pelage.

## **8.5. Conclusion**

En conclusion, nous pouvons affirmer que le lien entre l'Ail de la Drôme et la zone géographique définie repose sur les éléments suivants :

### **~ Une forte tradition de la culture d'ail**

En effet, dans le département de la Drôme, une grande majorité de producteurs produisent de l'ail sur leur exploitation depuis plusieurs générations. Cette production demande certainement une plus grande expérience qu'une production ordinaire, car il faut sans cesse gérer les interventions sur la culture en fonction des conditions météorologiques et climatiques. L'ail est une culture qui demande un suivi permanent durant les 8 mois de mise en terre, mais également une bonne maîtrise de la récolte ainsi que du séchage.

### **~ Une notoriété et une réputation importantes dans le quart sud-est de la France**

Cette notoriété auprès des consommateurs est le fruit de l'expérience et du savoir-faire traditionnel des producteurs d'ail de la Drôme.

### **~ Un terroir adapté**

Les sols de l'aire IGP, majoritairement de type argilo-calcaire et limono-argileux, conviennent très bien à la culture de l'ail. Conjugués à des conditions climatiques favorables (climat ensoleillé et venté), ces éléments font de l'aire IGP un terroir parfaitement adapté à une production de qualité.

### **~ Une organisation des producteurs locaux qui souhaitent pérenniser cette culture patrimoniale**

Dans tout le Sud-Est de la France, on trouve uniquement 2 Organisations de Producteurs. Elles sont drômoises et regroupent une grande partie des producteurs du département, ce qui montre la volonté et la détermination de ce département de se structurer et d'organiser une production qui, depuis des générations, contribue à faire vivre nos exploitations traditionnelles avec cette notion de terroir, qui n'est autre que l'expression d'une tradition culturelle et culturelle de la production d'ail dans notre région.

## **9. STRUCTURES DE CONTROLE**

L'organisme certificateur pour l'Ail de la Drôme est :

**ULASE**

Son siège administratif est situé à Loriol :

Place du Champ de Mars  
26270 LORIOLE sur DROME  
Tél. : 04.75.61.13.00  
Fax : 04.75.85.62.12

Sur la base du respect de la norme EN 45011, ULASE est agréé par arrêté des Ministres de l'Agriculture et de l'Economie pris sur avis de la Commission Nationale des Labels et des Certifications de Produits Agricoles et Alimentaires, et accrédité par le Comité Français d'Accréditation (COFRAC).

## **10. ELEMENTS SPECIFIQUES DE L'ETIQUETAGE**

L'étiquetage comporte les informations suivantes :

- la dénomination de vente "Ail de la Drôme"
- la mention ou le logo "Indication Géographique Protégée".