

**DOSSIER DE DEMANDE
D'INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE (I.G.P.)
PROCEDURE SIMPLIFIEE**

--00000--

"AIL ROSE DE LAUTREC"

--00000--

Syndicat de défense du Label Rouge
"Ail Rose de Lautrec"
81440 LAUTREC

NOVEMBRE 1993

SOMMAIRE

	Pages
I. RENSEIGNEMENTS SUR LE GROUPEMENT DEMANDEUR	2
II. NOM DU PRODUIT	3
III. TYPE DE PRODUIT	3
IV. CAHIER DES CHARGES	3
<i>Description du produit</i>	3
<i>Délimitation de l'aire géographique de l'I.G.P.</i>	4
<i>Traçabilité du produit</i>	5
<i>Méthode d'obtention</i>	7
<i>Conditionnement</i>	8
a) <i>Grappes</i>	
b) <i>Sacs, filets et emballages assimilés</i>	
<i>Lien avec l'origine géographique</i>	9
V. STRUCTURES DE CONTROLE	9
a) <i>Contrôle technique</i>	9
b) <i>Contrôle de la qualité</i>	9
VI. EMBALLAGE	11
VII. EXIGENCES NATIONALES	11
ANNEXES	12

I. RENSEIGNEMENTS SUR LE GROUPEMENT DEMANDEUR

L'I.G.P. est demandée par le Syndicat de Défense du Label Rouge "Ail Rose de Lautrec".

Siège administratif : Chez Mr. TOURNIE, Président

Brassac
81440 LAUTREC
Tél. 63.75.90.61

Siège social : Mairie de LAUTREC
81440 LAUTREC

Ce Syndicat compte 205 adhérents répartis sur les cantons de Lautrec et les communes suivantes : CARBES, CASTRES, CUQ LES VIELMUR, VIELMUR, FREJEVILLE, ST-GERMIER, MONTFA, LABOULBENE.

CARBES	= 81058
CASTRES	= 81065
CUQ LES VIELMUR	= 81075
FREJEVILLE	= 81098
ST-GERMIER	= 81252
MONTFA	= 81177
LABOULBENE	= 81118

Les entreprises d'aval concernées par l'Ail Rose de Lautrec Label Rouge sont :

- Sté Coopérative Agricole SICAÏL
Route de Castres - 81440 LAUTREC
- MALAGUTTI - VEZINHET S.A.
Route d'Auch - 82500 BEAUMONT DE LOMAGNE
- DURAN S.A.
Z.A. de Sérignac - 82500 BEAUMONT DE LOMAGNE
- FOUBERT S.A. - 31480 CADOURS
- DOUCE S.A.
Route de Montauban - 82500 BEAUMONT DE LOMAGNE
- BASMAISON S.A.
67, rue Chappe - 63000 CLERMONT FERRAND

I.G.P.	AIL ROSE DE LAUTREC - Novembre 1993	Page : 3
--------	-------------------------------------	----------

II. NOM DU PRODUIT

AIL ROSE DE LAUTREC

III. TYPE DE PRODUIT

Annexe II du traité de Rome
Chapître 7 : Légumes, plantes, racines et tubercules alimentaires

IV. CAHIER DES CHARGES

DESCRIPTION DU PRODUIT

L'Ail Rose de Lautrec est obtenu à partir d'un type d'ail bien défini, mis en valeur par le savoir faire local.

Il s'agit d'un ail :

. Rose :

Les caïeux prennent une couleur rose soutenue lorsque le bulbe est sec. La couleur est visible à travers la dernière tunique une fois que les autres enveloppes ont été pelées.

. De printemps :

C'est un ail à forte dormance (quantité de froid nécessaire pour germer). Cette caractéristique lui confère de façon naturelle, une bonne conservation. La période de commercialisation peut ainsi s'étendre de juillet à mars.

. A hampe florale (bâton) :

En fin de cycle végétatif il émet une hampe florale qui porte une fleur stérile. Cette hampe rend la tige très rigide. Cette caractéristique est à la base du conditionnement traditionnel en grappe (ne pas confondre avec la tresse qui nécessite une forme très souple pour être confectionnée).

I.G.P.	AIL ROSE DE LAUTREC - Novembre 1993	Page : 4
--------	-------------------------------------	----------

DELIMITATION DE L'AIRES GEOGRAPHIQUE DE L'I.G.P.

L'I.G.P. Ail Rose de Lautrec est demandée pour l'ail produit dans la zone traditionnelle de production. Il s'agit des sols de coteaux argilo-calcaires situés entre les vallées du Tarn (ALBI) du Dadou, de l'Agout et du Sor (région de Puylaurens et Lauragais Tarnais). Cette zone est centrée autour de Lautrec où l'intégralité de la production est commercialisée.

Cette zone comprend tous les sols argilo-calcaires situés sur les communes suivantes :

- Canton de LAUTREC : toutes les communes
- Canton de ROQUECOURBE : commune de Montfa 81177
" de St-Germier 81252
- Canton de CASTRES : commune de Castres 81065
" de Laboulbène 81118
- Canton de VIELMUR : toutes les communes
- Canton de PUYLAURENS : toutes les communes, sauf
LEMPAUT 81142 et LESCOUT 81143
- Canton de CUQ TOULZA : toutes les communes
- Canton de ST-PAUL CAP DE JOUX : toutes les communes,
- Canton de GRAULHET : toutes les communes
- Canton de CADALEN : toutes les communes, sauf
TECOU 81294 et FLORENTIN 81093
- Canton de LAVAUUR : toutes les communes, sauf
ST-SULPICE 81271, LUGAN 81150,
GIROUSSENS 81104, AMBRES 81011,
ST JEAN DE RIVES 81255,
ST LIEUX LES LAVAUUR 81261
LABASTIDE ST-GEORGES 81116
- Canton de REALMONT : toutes les communes, sauf
ST ANTONIN DE LACALM 81241
ROUMEGOUX 81233
ST LIEUX LAFENASSE 81260
RONEL 81226, FAUCH 81088
TERRE CLAPIER 81296, LE TRAVET 81301
- Canton d'ALBI Sud : toutes les communes sauf :
ALBI 81004, FREJAIROLLES 81098,
PUYGOUZON 81218.

I.G.P.	AIL ROSE DE LAUTREC - Novembre 1993	Page : 5
--------	-------------------------------------	----------

L'aire géographique est représentée sur la carte jointe en annexe où sont également situées les entreprises.

Les producteurs (environ 500) sont répartis sur l'ensemble de la zone avec cependant une densité plus forte sur le canton de Lautrec.

TRACABILITE DU PRODUIT

1) Chez le producteur

✧ Chaque producteur, en début de campagne, établit une déclaration d'assolement transmise à l'organisme certificateur, qui permet de connaître les surfaces mises en culture.

✧ Au cours de la période de culture et de commercialisation, un autocontrôle est réalisé par le Syndicat de Défense de l'Ail Rose de Lautrec ; il s'agit de 2 visites effectuées auprès de chaque producteurs ayant pour objet de vérifier le respect :

- . de la déclaration d'assolement,
- . des bonnes pratiques de production.

Les enregistrements de ces autocontrôles sont centralisés par le Syndicat et tenus à disposition de l'organisme certificateur lors des visites qu'il effectue (contrôle annuel ou visites inopinées).

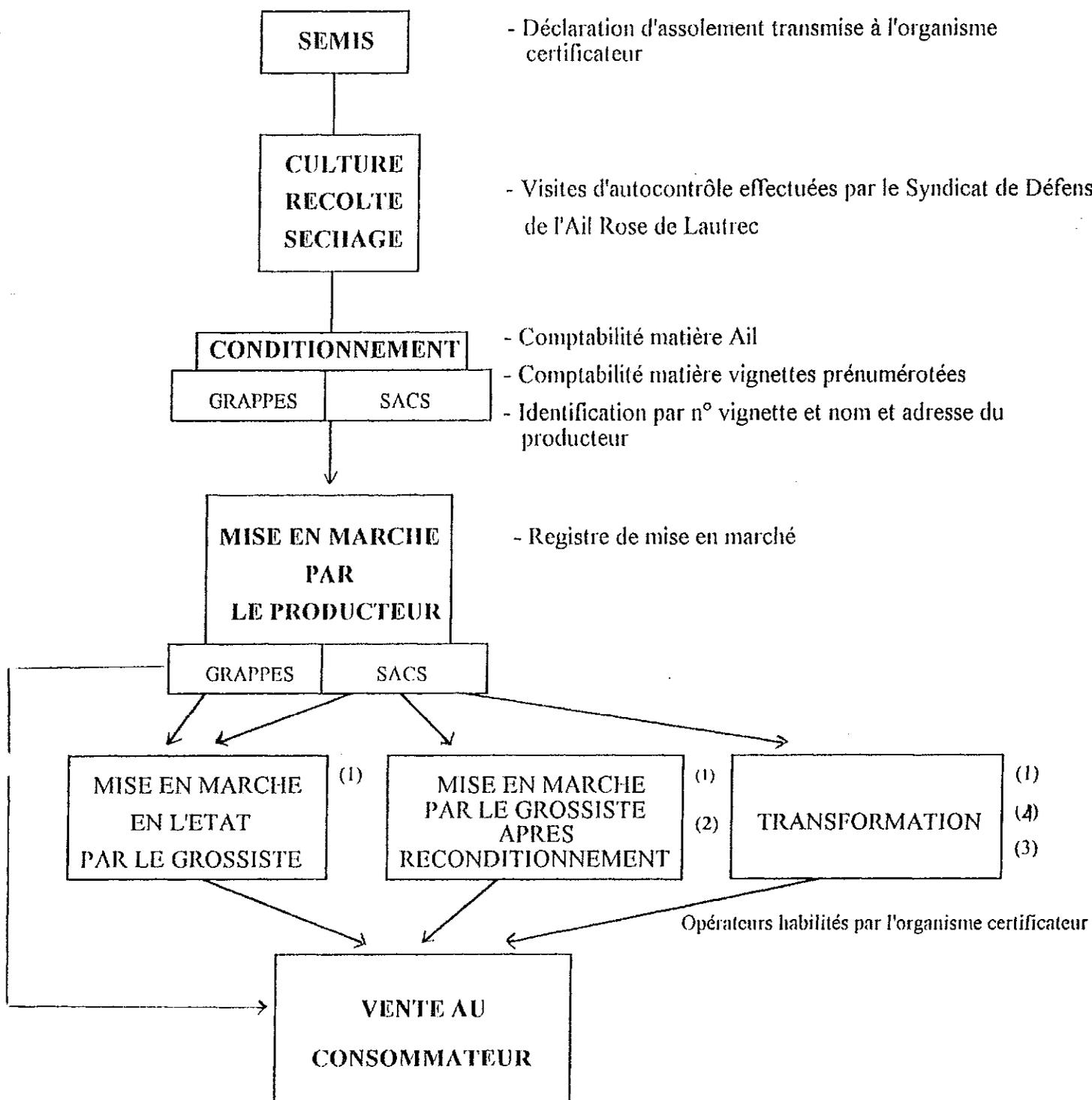
✧ Après récolte et séchage chaque producteur effectue le conditionnement de sa récolte et tient :

- . une comptabilité matière selon les conditionnements (grappes ou sacs),
- . une comptabilité matière des vignettes de garantie prénumérotées.

✧ Enfin, lors de la mise en marché, chaque producteur tient à jour un registre de mise en marché.

✧ L'organisme certificateur effectue des visites inopinées auprès des producteurs, afin de contrôler le respect de ces dispositions.

Ainsi, l'ail quittant l'exploitation est clairement identifié par une vignette numérotée et portant le nom du producteur d'origine.



- (1) Comptabilité matière Ail
- (2) Comptabilité matière vignettes
- (3) Registre de transformation
- (4) Comptabilité conditionnement

I.G.P.	AIL ROSE DE LAUTREC - Novembre 1993	Page : 7
--------	-------------------------------------	----------

2) Distribution ou transformation

✧ Chaque opérateur aval de la filière est habilité par l'organisme certificateur qui effectue auprès de chacun, des contrôles inopinés.

✧ Les grossistes tiennent une comptabilité matière spécifique pour l'Ail Rose de Lautrec. De plus, et dans le cas où l'ail est reconditionné (ex. de sacs 5 kg à filet de 3 têtes), une comptabilité des vignettes de garantie est tenue.

✧ Dès lors qu'ils valorisent auprès du consommateur la provenance Ail Rose de Lautrec, les transformateurs tiennent :

- . une comptabilité matière de l'Ail,
- . un registre de fabrication permettant de suivre le rendement matière de transformation,
- . une comptabilité des conditionnements spécifiques aux produits obtenus à partir de l'Ail Rose de Lautrec.

METHODE D'OBTENTION

Les principales caractéristiques nécessaires pour l'obtention de l'Ail Rose de Lautrec sont les suivantes :

- Terrain : argilo-calcaire.
- Assolement : les précédents allium et luzerne sont interdits.
- Plantation : décembre - janvier.
- Fumure : respect d'un équilibre
 - . azote 1
 - . phosphore 0,6
 - . potasse 1,5 à 2
 - en terrain bien pentu.
- Semences : les semences doivent être certifiées ou issues de semences certifiées, ou traitées en themothérapie.
- Mauvaises herbes : les cultures doivent être maintenues en bon état de propreté.
- Maladies : les cultures doivent être protégées contre :
 - . la pourriture blanche (sclerotium cepivorum)
 - . les nématodes (ditylenchus dipsaci)
 - . la rouille (puccinia allii).
- Ablation de la hampe florale obligatoire.
- Récolte : celle-ci doit être faite à maturité : du 25 juin au 10 juillet selon le climat.
- Séchage : période minimum de 15 jours après la récolte. Le séchoir doit être bien aéré pour obtenir une couleur rose prononcée.

I.G.P.	AIL ROSE DE LAUTREC - Novembre 1993	Page : 8
--------	-------------------------------------	----------

- **Stockage :** l'ail peut être conservé à l'air ambiant pour une commercialisation avant décembre. Les conditions de température de 15°C +/- 2 et d'hygrométrie de 80 % HR +/- 15 sont obligatoires dès octobre pour une commercialisation après décembre.

CONDITIONNEMENT

Le conditionnement est effectué dans le respect de la normalisation Européenne sur les Aulx

DEUX TYPES DE CONDITIONNEMENT SONT ACCEPTES :

a) Grappes

Les bulbes sont présentés avec les racines coupées à ras au couteau ou au sécateur, sans blessure. Ils sont pelés jusqu'à la dernière peau laissant ainsi apparaître la couleur rose.

La grappe est confectionnée sur 3 ou 4 rangées et attachée par une ficelle rouge.

Les poids unitaires acceptés sont :
0,250 kg, 0,5 kg, 1 kg, 2 kg, 3 kg et 5 kg.

Avec 5 bulbes minimum pour les 0,250 kg
7 " " " 0,500 kg
12 " " " autres

Les grappes doivent être conformes à la normalisation Catégorie I.
Seuls les calibres supérieurs à 45 mm sont autorisés.

b) Sacs, filets et emballages assimilés

Les bulbes sont équeutées à 3 cm maximum puis pelés en enlevant une ou deux enveloppes afin d'obtenir une couleur blanche sans défaut. Les racines sont coupées au sécateur.

Les conditionnements acceptés sont :
3 têtes, 0,250 kg, 0,500 kg, 1 kg et 5 kg.

Les bulbes doivent être conformes à la catégorie extra pour les calibres supérieurs à 50 mm, Catégorie I pour les calibres compris entre 40 et 50 mm.

I.G.P.	AIL ROSE DE LAUTREC - Novembre 1993	Page : 9
--------	-------------------------------------	----------

LIEN AVEC L'ORIGINE GEOGRAPHIQUE

L'Ail Rose de Lautrec, culture traditionnelle de cette région, doit sa notoriété à l'association :

- d'un terroir : les terrains argilo-calcaires de la zone de production,
- de pratiques locales :
 - . utilisation de semences reconnues,
 - . période de semis et récolte préétablies,
 - . maîtrise du séchage,
 - . conditionnement sur l'exploitation.

Le produit obtenu se démarque par sa couleur (caïeux roses), mais aussi par son aptitude à la conservation et ses qualités gustatives. Cette spécificité se traduit sur le marché par une meilleure valorisation (de + 4 à + 8 F/kg, selon la période de l'année).

Les mêmes semences cultivées sur un sol de nature différente, par exemple celui de la Vallée du Tarn, présentent une dégénérescence :

- au niveau de la couleur : il devient blanc,
- de la conservation : la commercialisation ne peut être effectuée après le mois de janvier du fait d'une teneur en sucre plus faible,
- son goût ne se différencie plus de celui d'un ail blanc, commun.

V. STRUCTURES DE CONTROLE

L'ail Rose de Lautrec est contrôlé par l'ARQUALIM (Association Régionale de la Qualité Agro-Alimentaire de Midi-Pyrénées) B.P. 7, 31321 CASTANET TOLOSAN CEDEX, Tél. 61.75.26.00, Fax 61.73.16.66.

Cet organisme a été agréé par les ministres français de l'agriculture et des finances sur avis de la Commission Nationale des Labels en tant qu'organisme certificateur sous le n° LA 21.

Il respecte la Norme EN 45011 ainsi que le règlement CEE 2081/92.

LE PLAN DE CONTROLE EST LE SUIVANT

a) Contrôle technique

Contrôle en culture effectué par sondage. Cette visite d'un agent mandaté par l'organisme certificateur donnera lieu à vérification du cahier des charges technique et à la vérification de l'état sanitaire de la culture.

b) Contrôle de la qualité

Le contrôle est réalisé sur toute la filière de commercialisation. Il comporte une part d'autocontrôle et un contrôle par organisme tiers.

I.G.P.	AIL ROSE DE LAUTREC - Novembre 1993	Page : 10
--------	-------------------------------------	-----------

L'AUTOCONTROLE

Celui-ci est réalisé à deux niveaux :

- Autocontrôle réalisé par le producteur et matérialisé par la tenue d'un cahier de mise en marché. Seront ainsi mentionnés les quantités, catégories et n° d'emballage de chaque lot mis en marché.
- Contrôles réalisés par un agent du Syndicat. Effectués au hasard, au minimum deux fois par campagne.
Le cahier de mise en marché est contrôlé ainsi que la normalisation des lots mis en marché.

CONTROLES EFFECTUES PAR L'ORGANISME CERTIFICATEUR

Auprès des producteurs

Effectués au hasard, ils ont pour but de vérifier la bonne application de la procédure d'auto-contrôle présentée ci-dessus.

Auprès des transformateurs et négociants

Contrôle de la qualité des lots achetés par les négociants et des lots conditionnés en station par les opérateurs dans le cadre de la convention passée avec l'organisme certificateur.

Auprès de la distribution

Réalisés au hasard, ceux-ci auront pour but de vérifier la qualité marchande au niveau du consommateur.

VI. EMBALLAGE

Tout emballage doit comporter, après accord de la Commission Nationale des Labels,

- Le rectangle de normalisation conforme avec :
 - . origine,
 - . catégorie de normalisation,
 - . variété,
 - . nombre ou poids net,
 - . calibre.
- La mention Ail Rose de Lautrec.
- Le logo Label Rouge et son n° d'homologation.
- La mention certifiée par ARQUALIM Midi-Pyrénées et le logo ARQUALIM.
- Le nom du producteur ou conditionneur sous convention.
- La date d'emballage pour tout ce qui est conditionné en filets ou sacs.
- Le n° d'emballage.

VII. EXIGENCES NATIONALES

L'Ail Rose de Lautrec bénéficie d'un Label Rouge, et répond donc au règlement technique n° 002 66 modifié par arrêté du 29/11/1979.

La certification du Label Ail Rose de Lautrec est confiée à ARQUALIM.

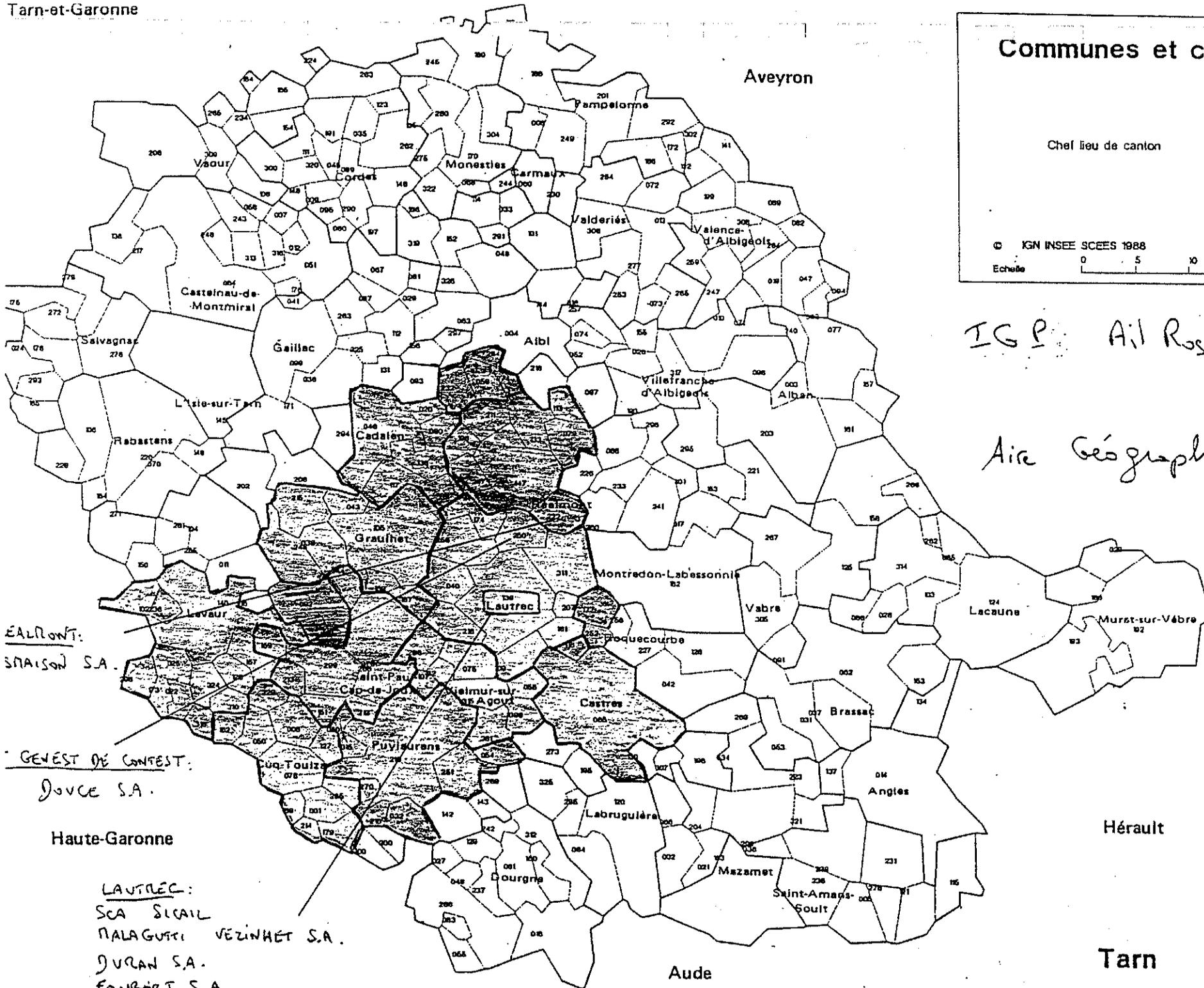
ANNEXES

Communes et cantons

Chef lieu de canton

© IGN INSEE SCEES 1988

Echelle 0 5 10 15 20km



IGP: Ail Rose de Lautrec

Aire Géographique

EALRONT:
SMAISON S.A.

GENEST DE CONTEST:
DOUCE S.A.

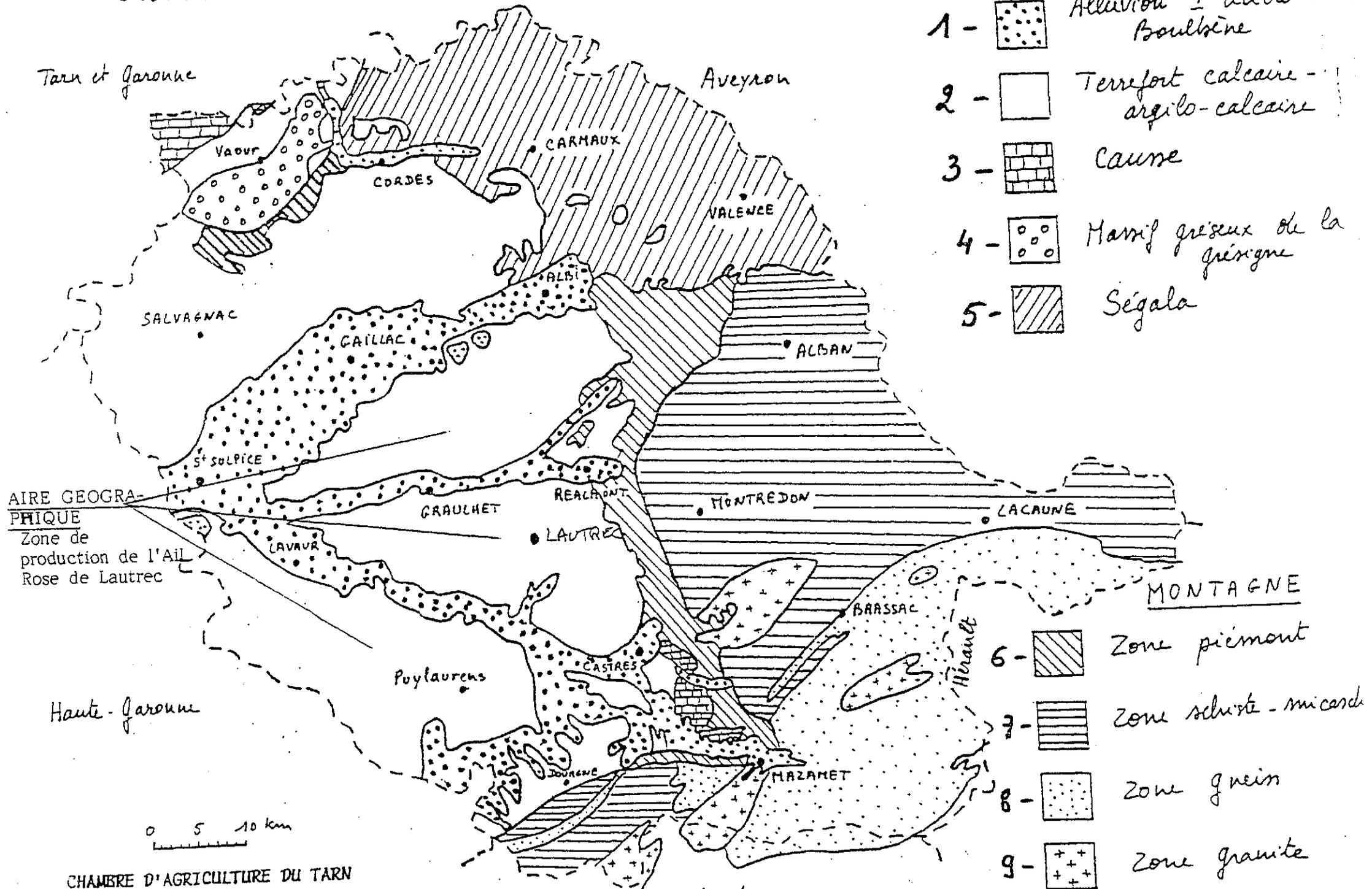
Haute-Garonne

LAUTREC:
SCA SICAIL
PALAGUCCI VEZINHET S.A.
JURAN S.A.
FOURGÈRT S.A.

Hérault

Tarn

ORIGINE GEOLOGIQUE DES SOLS DU TARN



- 1 - [Pattern: Dotted] Alluvion ± acide - Boulsène
- 2 - [Pattern: Empty box] Terrefort calcaire-argilo-calcaire
- 3 - [Pattern: Brickwork] Caune
- 4 - [Pattern: Small circles] Marnif gréseux de la quinzaine
- 5 - [Pattern: Diagonal lines] Ségala

- 6 - [Pattern: Diagonal lines] Zone piémont
- 7 - [Pattern: Horizontal lines] Zone schiste-micacé
- 8 - [Pattern: Dotted] Zone gneiss
- 9 - [Pattern: Plus signs] Zone granite

A. de