Ref. Ares(2016)158839 - 12/01/2016

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

REPRESENTATION PERMANENTE DE LA FRANCE
AUPRES DE L'UNION EUROPEENNE

Le Délégué pour les Affaires Agricoles Européennes

N° 2016-010611/PM/MS

AGRAP-RP/0012/16

Bruxelles, le 7 janvier 2016

ARES:
12. 01. 2016
T: JC
C: JP, C6, CC, B3

Monsieur le Directeur Général,

J'ai l'honneur de vous transmettre ci-joint, de la part des Autorités françaises, une demande d'enregistrement en appellation d'origine protégée (AOP) de la dénomination « Ail violet de Cadours ».

Je vous prie d'agréer, Monsieur le Directeur Général, l'assurance de ma considération distinguée.

Par intérim,
Pierre MARIE

Copie par messagerie électronique :

michael.erhart@ec.europa.eu
branka.tome@ec.europa.eu
fabienne.segers@ec.europa.eu
agri-b3@ec.europa.eu

Monsieur Jerzy Bodgan PLEWA
Directeur Général de l'agriculture et du développement rural
COMMISSION EUROPEENNE
1049 BRUXELLES

14 Place de Louvain - 1000 BRUXELLES - TEL (322) 229 83.73 - FAX (322) 229 83.76
E-mail : agri.bruxelles-dfra@diplomatie.gouv.fr

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Paris, le 5 janvier 2015

NOTE DES AUTORITÉS FRANÇAISES

À la Commission européenne

DG AGRI Direction B - Unité B3 « politique de qualité »

À l'attention de Monsieur Michael ERHART

Objet : demande d'enregistrement en appellation d'origine protégée (AOP) de la dénomination « Ail violet de Cadours » au titre du règlement (UE) n°1151/2012 du Parlement européen et du Conseil du 21 novembre 2012 relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires.

Les autorités françaises ont l'honneur de transmettre à la Commission une demande d'enregistrement de la dénomination « Ail violet de Cadours » en tant qu'appellation d'origine protégée (AOP) dans le cadre du règlement (UE) n°1151/2012 du Parlement européen et du Conseil du 21 novembre 2012 relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires.

À la suite de l'instruction de la demande au niveau national, il apparaît que cette demande d'enregistrement remplit les conditions du règlement (UE) n°1151/2012.

Cette note tient lieu de décision nationale favorable des autorités françaises.

Cette demande a fait l'objet d'une mise en consultation publique au niveau national.

Le dossier ci-joint est composé, outre la présente note :

- du document unique avec un lien informatique vers le cahier des charges correspondant ;
- du texte national portant homologation du cahier des charges de la dénomination « Ail violet de Cadours ».

Le groupement demandeur est le syndicat de défense de l' « Ail Violet de Cadours »[1]. Il s'agit d'un syndicat professionnel créé en 1970. Lors de sa dernière assemblée générale du 2 mars 2015, le syndicat comptait 86 adhérents (80 producteurs et 6 stations de conditionnement).

---

1 Mairie de Cadours, 31480 CADOURS – Tel : 05.61.85.60.01 – Fax : 05.61.85.62.19 – Courriel : ailvioletdecadours@laposte.net

DOCUMENT UNIQUE

« Ail violet de Cadours »

N° UE: [réservé UE]

AOP (X) **IGP ( )**

1. **DÉNOMINATION(S)**

« Ail violet de Cadours».»

2. **ÉTAT MEMBRE OU PAYS TIERS**

France

3. **DESCRIPTION DU PRODUIT AGRICOLE OU DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE**

3.1. **Type de produit**

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

3.2. **Description du produit portant la dénomination visée au point 1**

L'« Ail violet de Cadours » est un ail commercialisé sec, sa teneur en matière sèche est au minimum de 30%. Il est produit à partir des variétés Germidour et Valdour, isolées à partir de la population locale d'ail violet.

Il comporte des stries de couleur violette « lie de vin » sur ses tuniques externes de couleur blanche.

L'« Ail violet de Cadours » se caractérise par un calibre supérieur ou égal à 45 mm et une forme régulière et ronde de son bulbe. Les bulbes sont présentés entiers, bien nettoyés. Ils présentent au moins une tunique complète, non déchirée. Les racines sont coupées au ras du bulbe, leur longueur est inférieure ou égale à 2,5 mm. Le bulbe est ferme au toucher, tant au niveau des caïeux que du plateau racinaire. Pour les bulbes commercialisés équeutés, la longueur de la tige restante est comprise entre 10 et 30 mm inclus.

La peau des caïeux est de couleur beige striée de violet. A la coupe, la chair du caïeu est de couleur ivoire à crème.

Cru, il présente une odeur typée d'ail soutenue et un piquant au nez intense. Cuit, l' « Ail violet de Cadours » est caractérisé par un parfum alliacé. En bouche, il apporte une légère impression de piquant et présente une bonne persistance aromatique. Sa texture est moelleuse et sa saveur délicatement sucrée.

Afin d'obtenir une présentation harmonieuse, la couleur, la forme et le calibre des bulbes sont homogènes. En particulier, le calibre du bulbe le plus gros ne peut excéder de plus de 20 mm le calibre du bulbe le plus petit.

Les présentations à la vente de l'« Ail violet de Cadours » sont ainsi définies :
- la tresse comportant au minimum 9 bulbes non équeutés. Son poids est de 500 g, 1 kg ou 2 kg en fonction du nombre de bulbes tressés et de leur calibre ;
- la gerbe formée de bulbes non équeutés, d'un poids minimum de 8 kg ;
- le bouquet formé de bulbes non équeutés. Son poids est de 500 g, 1 kg ou 2 kg ;
- le sac de 5 kg, rangé main, constitué à partir de bulbes équeutés ;

- le plateau rangé main contenant des bulbes équeutés de calibres compris soit entre 60 et 70 mm, soit de plus de 70 mm ;
- la corbeille, rangée main, contenant des bulbes équeutés de 60 à 80 mm ;
- le filet contenant des bulbes équeutés d'un poids maximal de 1 kg ;
- la barquette contenant des bulbes équeutés d'un poids maximal de 1 kg.

La commercialisation s'effectue dans l'emballage d'origine. Seuls le plateau et la corbeille permettent la vente de l'ail à l'unité.

3.3. **Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)**

3.4. **Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée**

Toutes les opérations de la production de l'ail ont lieu dans l'aire géographique.

3.5. **Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence**

Le conditionnement de l'« Ail violet de Cadours » a lieu obligatoirement dans l'aire géographique afin de préserver la qualité du produit.
En effet, afin de conserver le bon état sanitaire et au moins une pellicule externe intacte sur les bulbes, l'« Ail violet de Cadours » est conservé dans des conditions définies et manipulé le moins possible.
De plus, le conditionnement fait appel au savoir-faire local des opérateurs qui contribue aussi à l'établissement des caractéristiques de l'« Ail violet de Cadours » par :
- un choix minutieux des bulbes permettant l'élaboration de présentations homogènes en couleur, en calibre et en forme ;
- un positionnement manuel des bulbes qui permet l'obtention de conditionnements conçus pour limiter les chocs des bulbes entre eux lors de la commercialisation : serrage des fanes des tresses, gerbes et bouquets pour obtenir un ensemble rigide, fermeture au plus prêt des bulbes des sacs, filets et barquettes, positionnement serré des bulbes dans les plateaux et corbeilles.

3.6. **Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence**

Outre les mentions obligatoires prévues par la réglementation relative à l'étiquetage et à la présentation des denrées alimentaires, l'étiquetage comporte :
– le nom de l'appellation d'origine « Ail violet de Cadours » ;
– le nom du conditionneur ;
– l'année de la récolte ;
– le symbole AOP de l'Union européenne ;
– le système d'identification et de traçabilité spécifique à l'« Ail violet de Cadours ».

En outre, dans les conditionnements permettant la vente de l'ail à l'unité, chaque bulbe est identifié « Ail violet de Cadours » par l'apposition d'une vignette autocollante.

4. DESCRIPTION SUCCINCTE DE LA DÉLIMITATION DE L'AIRE GÉOGRAPHIQUE

L'aire géographique se situe au confluent des départements de la Haute-Garonne, du Gers et du Tarn-et-Garonne.

Département de Haute-Garonne : Bellegarde-Sainte-Marie, Belleserre, Bragayrac, Brignemont, Cabanac-Séguenville, Cadours, Le Castéra, Caubiac, Cox, Drudas, Empeaux, Garac, Le Grès, Lagraulet-Saint-Nicolas, Laréole, Lasserre, Menville, Mérenvielle, Pelleport, Pradère-les-Bourguets, Puysségur, Saint-Thomas, Sainte-Livrade, Thil, Vignaux.

Département du Tarn-et-Garonne : Auterive, Beaumont-de-Lomagne, Beaupuy, Bouillac, Le Causé, Escazeaux, Faudoas, Gariès, Goas, Marignac, Maubec, Sérignac.

Département du Gers : Ansan, Ardizas, Aubiet, Augnax, Auradé, Aurimont, Avensac, Bajonnette, Beaupuy, Bédéchan, Bézéril, Blanquefort, Castillon-Savès, Catonvielle, Cazaux-Savès, Clermont-Savès, Cologne, Encausse, Endoufielle, Escorneboeuf, Estramiac, Frégouville, Gimont, Giscaro, Homps, L'Isle-Arné, L'Isle-Jourdain, Juilles, Labastide-Savès, Labrihe, Lahas, Lias, Mansempuy, Maravat, Marestaing, Maurens, Mauvezin, Monbrun, Monferran-Savès, Monfort, Montiron, Noilhan, Pessoulens, Pompiac, Puycasquier, Razengues, Roquelaure-Saint-Aubin, Saint-André, Saint-Antonin, Saint-Brès, Saint-Caprais, Saint-Cricq, Saint-Georges, Saint-Germier, Saint-Orens, Saint-Sauvy, Sainte-Anne, Sainte-Gemme, Sainte-Marie, Sarrant, Ségoufielle, Sérempuy, Seysses-Savès, Sirac, Solomiac, Thoux, Tirent-Pontejac, Touget, Tourrenquets.

5. LIEN AVEC L'AIRE GÉOGRAPHIQUE

Spécificité de l'aire géographique

Facteurs naturels

L'aire de production de l'« Ail violet de Cadours », située en région Midi-Pyrénées, entre Haute-Garonne, Gers et Tarn-et-Garonne, se caractérise par un climat particulier, sous influence océanique l'hiver et au printemps et méditerranéenne l'été et surtout à l'automne. L'hiver est relativement court et doux. Le printemps se caractérise par des températures en hausse régulière et une pluviométrie élevée, avec un pic de pluviométrie au mois de mai. L'été est chaud et sec. L'automne reste relativement doux et peu pluvieux. La zone est soumise au vent d'Autan, il s'agit d'un vent du sud-est, chaud et sec, présent particulièrement en été et en automne.

Le bassin de production offre un paysage vallonné moyennement accidenté. Les sols, développés sur les molasses oligo-miocènes sont de nature argilo-calcaire et argilo-calcique avec une teneur en argile élevée (minimum de 30%) leur assurant une bonne réserve utile en eau. Ces sols présentent également un bon drainage naturel assuré par la pente et par leur structure.

Facteurs humains

L'ail, originaire d'Orient, a probablement été introduit dans la région par la colonisation romaine des premiers siècles.

Le commerce de l'ail s'est développé régulièrement jusqu'à la mise en place d'un marché hebdomadaire spécifique à l'ail violet. Ce marché se tient toujours à Cadours tous les mercredis, de mi-juillet à mi-décembre.

Le savoir-faire des opérateurs d'« Ail violet de Cadours » s'exprime de sa culture à son conditionnement.

Les variétés Germidour et Valdour ont été isolées à partir de la population locale d'ail violet et inscrites dans le catalogue officiel des variétés respectivement en 1991 et en 2006. Ces variétés se caractérisent en particulier par une dormance courte associée à une germination précoce, l'absence de hampe florale rigide, un bulbe de gros calibre, comportant sur ses pellicules des striures violettes sur fond blanc.

La plantation s'effectue à l'automne de mi-octobre à mi-décembre sur des parcelles n'ayant pas porté d'allium depuis trois ans ni de maïs ou de sorgho l'année précédente. Les apports en azote, phosphore et potassium sont raisonnés en fonction des besoins de la culture et de la disponibilité de ces éléments dans le sol.

La récolte s'effectue à maturité.

Le suivi du séchage permet de garantir une perte d'eau d'au moins 20% de la masse du produit récolté.

Les exploitations de l'aire géographique se caractérisent par leur superficie petite à moyenne. Ce sont des exploitations de polyculture à dominante céréalière, où la production d'ail constitue un complément à forte valeur ajoutée. La disponibilité en main d'œuvre familiale a permis le développement de la culture de l'ail.

De nombreuses étapes sont toujours réalisées manuellement pour obtenir un ail bien nettoyé et bien présenté : le pelage qui consiste au retrait des pellicules externes abîmées tout en conservant au moins une pellicule propre et intacte, la coupe des racines, la réalisation des présentations nécessaires à la commercialisation de l'« Ail violet de Cadours ». Le savoir-faire des opérateurs s'exprime particulièrement au cours de ces étapes et s'accompagne d'un tri manuel minutieux des bulbes selon leur calibre, leur forme et leur couleur afin de constituer des présentations harmonieuses.

Spécificité du produit

L'« Ail violet de Cadours » est un ail sec. Il se caractérise en premier lieu par la couleur violette présente en stries sur ses tuniques externes. Ces bulbes sont de calibre supérieur ou égal à 45 millimètres, de forme régulière, non éclatés, c'est-à-dire que les caïeux ne sont pas visibles (au moins une des tuniques externes n'est pas déchirée). Le plateau racinaire est coupé à ras.

Ces bulbes sont fermes au toucher, au niveau des caïeux comme du plateau racinaire. Ils présentent un bon état sanitaire de la récolte à la commercialisation.

L'« Ail violet de Cadours » est commercialisé dans des présentations homogènes en calibre, en forme et en couleur.

Quand l'« Ail violet de Cadours » est commercialisé avec ses fanes, la présentation présente une certaine rigidité due au serrage des fanes entre elles. Quand l'« Ail violet de Cadours » est commercialisé équeuté, les bulbes sont serrés dans leur emballage.

Lien causal

L'« Ail violet de Cadours » a trouvé dans sa zone de production tous les atouts à son développement.

En premier lieu, l'« Ail violet de Cadours » se caractérise par sa couleur. Celle-ci résulte de l'utilisation de variétés issues des populations locales comportant des stries violettes sur les pellicules extérieures, associée à une plantation sur des

parcelles riches en argile et au pic de pluviométrie du mois de mai qui favorisent l'expression de la couleur violette.

Ce pic de pluviométrie favorise aussi la bulbaison. Associé aux variétés Germidour et Valdour et à une récolte à maturité, il permet l'obtention de bulbes de calibre supérieur ou égal à 45 millimètres.

La production de l'« Ail violet de Cadours » sur des sols comportant une bonne réserve utile en eau favorise l'obtention de bulbes de forme régulière. La fertilisation raisonnée permettant d'éviter l'éclatement des bulbes, l'« Ail violet de Cadours » se présente avec au moins une tunique externe non déchirée.

La fermeté des bulbes d'« Ail violet de Cadours » est liée à sa commercialisation dans des conditionnements conçus pour éviter les chocs entre les bulbes et à sa campagne de commercialisation courte qui s'achève avant la germination précoce.

Le bon état sanitaire de l'« Ail violet de Cadours » est la conséquence de nombreux facteurs :

- la limitation de la propagation des maladies cryptogamiques ou bactériennes dans le sol par la rotation des cultures et la plantation sur des parcelles naturellement bien drainées ;
- la limitation du développement de ces maladies en cours de culture par l'encadrement des dates de plantation et la fertilisation raisonnée ;
- la récolte à maturité puis le séchage et le vent d'Autan qui favorisent la conservation de l'ail.

L'usage de variétés d'ail ne comportant pas de hampe florale rigide permet la réalisation des présentations avec fanes d'« Ail violet de Cadours » : les tresses, les gerbes et les bouquets.

Enfin, l'« Ail violet de Cadours » se reconnaît aux soins apportés lors de son pelage manuel qui préserve les tuniques entières et permet l'obtention d'un plateau racinaire coupé au ras du bulbe. L'ensemble des étapes manuelles nécessaires au conditionnement permet une mise en place serrée des bulbes limitant les chocs entre eux lors de la commercialisation et permet également l'élaboration de présentations visuellement homogènes en calibre, en forme et en couleur. Le savoir-faire traditionnel des producteurs et des conditionneurs dans la préparation du produit met en valeur et préserve la qualité de l'« Ail violet de Cadours ».

Ainsi, l'ensemble des facteurs descriptifs de l'aire de production, facteurs naturels et humains, concourent aux spécificités de l'« Ail violet de Cadours ».

Référence à la publication du cahier des charges

(article 6, paragraphe 1, deuxième alinéa, du présent règlement)

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-b6135694-5490-4da4-8701-92c901a30e2a/telechargement