

Le pari de l'ail noir en terre de Lomagne

Ce sont deux jeunes agriculteurs qui se lancent dans la production de ce "super-aliment" qui peut être mangé nature ou consommé dans diverses préparations culinaires.



Le pari de l'ail noir en terre de Lomagne

« Vous créez de la richesse économique sur ce territoire, vous avez le courage d'entreprendre, je souhaite une belle vie à ce projet », déclarait en substance le conseiller régional, Ronny Guardia-Mazzolèni, ce jeudi 12 décembre, aux fondateurs de la société « L'Étuverie », Fabien Candelon et Nicolas Ricau. Cela se déroulait à Cadeilhan, au lieu-dit « Le Grand Sauzens », à l'occasion de l'inauguration de la salle où est produit l'ail noir, ce « super aliment » et condiment, une pépite qui est sans conteste la représentation de l' «umami », la cinquième saveur.

« Notre idée, dévoile Nicolas Ricaud, était de travailler sur un ou des produits locaux bio que nous pourrions transformer sur place. Mes parents faisaient de l'ail, nous avons cherché comment nous pourrions l'utiliser pour le valoriser. Après quelques recherches, nous avons découvert l'ail noir ».

L'aventure pouvait commencer en se rendant en Chine où, durant 10 jours, Fabien Candelon et Nicolas Ricau, sont allés à la rencontre des agriculteurs, des producteurs d'ail noir et des fabricants d'étuves. « Nous en sommes revenus convaincus, nous avons alors créé en mai notre société « L'Étuverie », puis nous sommes partis à la recherche des financements pour un projet d'environ 60 000 euros, en ayant pour partenaires la Région Occitanie et le Crédit Agricole à hauteur d'environ 70 % du projet. Nous avons aussi été bien aidés par la CCI du Gers et la Communauté de communes Lomagne gersoise ».

Aujourd'hui, «L'Étuverie » est en phase de commercialisation de son produit auprès de restaurants dont ceux des Tables du Gers, l'Échappée belle de l'Isle-Jourdain, de magasins spécialisés et de grossistes en France. Du côté de l'export, l'entreprise va poser des jalons au Biofach de Nuremberg, en février 2020, et espère aussi que ses contacts avec le Royaume Uni se concrétiseront.



Quant au processus de la transformation de l'ail blanc et bio de Lomagne en ail noir, cela passe par une étuve à basse température, 60 à 80 degrés, mais avec un fort degré d'humidité, 70 à 95 %, où les têtes de l'ail y sont stockées pendant trois semaines. Puis celles-ci, sorties de l'étuve, se reposent pour un séchage durant deux à trois semaines. Enfin, ce sera le tri des meilleures têtes d'ail dont les gousses suite à une dégradation naturelle enzymatique seront noires. Le produit est fini et prêt à être consommé tant

pour ses qualités nutritionnelles, (antioxydant, booster d'immunité, protecteur du système cardio-vasculaire, antiviral, antibactérien, protecteur du foie et des neurones, bourré de vitamines et minéraux...) que pour son goût doux et texture fondante lui permettant d'être consommé nature ou dans diverses préparations culinaires.



Pour plus de détails : www.letuverie.com



L'étuve et le séchoir.



Boite de conserve d'ail noir.



Fabien Candelon explique le fonctionnement de l'étuve.



L'intervention du Conseiller Régional, Ronny Guardia Mazzoleni, avant de couper le ruban.



De nombreuses personnalités étaient présentes à l'inauguration de l'Étuverie.