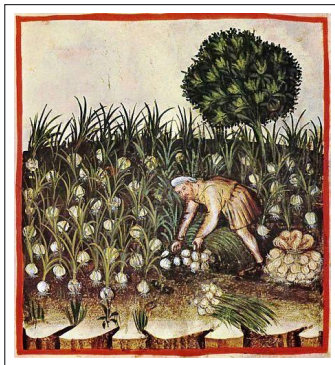


Les vertus insoupçonnées de l'Ail de Lomagne

Cultivé depuis 800 ans dans le Gers, il recèle des propriétés médicinales très vastes.



Les vertus insoupçonnées de l'Ail de Lomagne



Certains le considèrent comme l'ancêtre des antibiotiques, tellement sa palette médicinale est large. La consommation de l'Ail remonte à fort longtemps. Déjà il y a plus de 5000 ans, on en retrouve des traces en Asie centrale. La Rome et la Grèce antiques en étaient des grands consommateurs. D'ailleurs, les athlètes qui participaient aux Jeux Olympiques croquaient une gousse avant l'effort. Rien d'étonnant quand on sait qu'une étude chinoise randomisée a récemment mis en exergue les propriétés surprenantes de l'ail sur le système musculaire.

Anti-inflammatoire, antiseptique, antioxydant, antiallergique, et même aphrodisiaque !

Les acides phénoliques de l'ail se révèlent être de puissants antiseptiques ; en particulier du système digestif et de l'appareil respiratoire (infections du nez, de la gorge et des bronches). L'ail a également un effet fluidifiant sur le sang ; sa capacité à dissoudre les petits caillots freine l'évolution de l'athérosclérose. Par ailleurs, ses principes actifs soufrés dilatent les artères coronaires, contribuant à prévenir l'angine de poitrine. C'est également l'effet vasodilatateur qui est mis en avant pour ses vertus aphrodisiaques associées. L'ail favoriserait ainsi l'érection de ces messieurs. Même cru ?...qui l'eût cru !

Mais ce n'est pas tout. L'ail réduit le taux de cholestérol et apaise les troubles circulatoires, comme l'hypertension. Enfin la gousse est également hypoglycémiant, c'est donc un précieux complément alimentaire pour les diabétiques. Pour être complet, il nous faut également citer les effets bénéfiques de l'or blanc pour le système digestif. Il prévient en effet les cancers de l'estomac, du rectum et du colon.

À tous ces avantages, il faut rajouter sa teneur exceptionnelle en vitamines A, B, C et E, permettant par exemple de lutter contre le rhume.

Tous ces atouts ont été documentés et développés dans différentes études scientifiques qui sont accessibles sur internet.

Le label « Indication Géographique Protégée » pour l'Ail de Lomagne depuis 2008

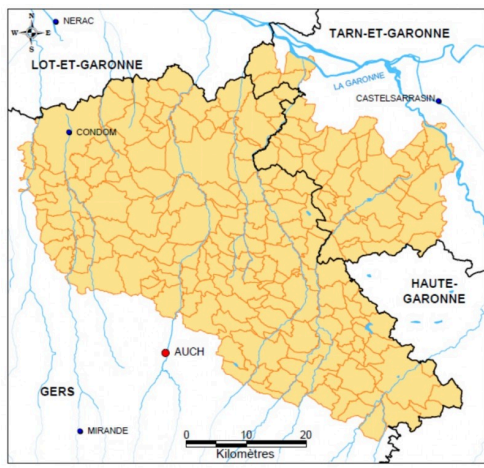
L'Ail blanc de Lomagne est le meilleur vous diront les anciens. Il est en tout cas le plus gros, et le plus régulier comme l'attestent ses caïeux (gousses). Typiquement Gascon, il est cultivé dans le respect des traditions et revendique haut et fort son origine. Ses terres doivent avoir un pH supérieur à 7.5 et ses sols argilo-calcaires une teneur en argile supérieure à 20 %. Ces facteurs sont essentiels pour la qualité du produit final. Ce terroir lui confère tout son potentiel aromatique parfumé et corsé.

L'ail blanc de Lomagne est récolté fin juin puis séché pendant plusieurs semaines pour une commercialisation de fin juillet à fin décembre.

Depuis 2008, il fait l'objet d'une protection au titre du label IGP. Ainsi, il ne suffit pas d'être récolté en Lomagne pour bénéficier de l'appellation. Chaque lot doit être issu d'une exploitation qualifiée et d'une parcelle référencée située sur l'aire géographique. Ensuite le lot est contrôlé sur la base des critères qualitatifs du cahier des charges : calibre minimum, aspect visuel des bulbes. Ce contrôle permet de sélectionner les lots qui pourront être certifiés «Ail blanc de Lomagne». Aujourd'hui ce sont plus de 70 producteurs qui assurent la production de plus de 100 tonnes de cet or blanc par an (source : IRQUALIM).

Chaque année l'aliment miracle est dignement fêté, en été. A Beaumont de Lomagne, à saint-Clar et à Mauvezin ! Même si cette année, la fête ne pourra pas avoir lieu partout; cet article lui rend un vibrant hommage.

Bonus à ne pas manquer: la vidéo de 3 min avec Christiane Pieters, productrice d'Ail, qui nous dit tout sur l'ail de Lomagne (images de la récolte, du séchage,...et dégustation). Source:IRQUALIM



Le territoire de l'IGP Ail de Lomagne (source: ministère de l'agriculture)