

AIL VIOLET DE CADOUR

Désormais sous protection AOC



AIL VIOLET DE CADOUR

L'ail violet de Cadours en AOC

« Le 123ème produit labellisé en Midi-Pyrénées »

L'ail violet de Cadours est le petit dernier à entrer dans la grande famille des produits sous Signes d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO) de Midi-Pyrénées. Il vient en effet d'être reconnu Appellation d'origine contrôlée (AOC).

« Après le jambon de Lacaune qui a obtenu son IGP (Identification géographique protégée) cet été, et les salaisons de Lacaune qui l'ont décrochée au début du mois de décembre, ce produit est le 123ème à être labellisé en Midi-Pyrénées et le 2ème ce mois-ci ! », s'est félicité ce lundi 21 décembre Martin Malvy, président de la Région Midi-Pyrénées.

« Cette reconnaissance marque l'aboutissement du long travail du syndicat des producteurs, l'excellence de la filière, de ce produit et de son terroir », a poursuivi Martin Malvy.

L'ail violet de Cadours, dont plus de la moitié de la production émane du Gers (60%) , le reste ne Haute-Garonne (25%) et dans le Tarn-et-Garonne (15%). rejoint ainsi l'ail blanc de Lomagne, qui bénéficie d'une Indication Géographique Protégée (IGP) et l'ail rose de Lautrec, doté d'un Label Rouge.

Coté producteurs c'est bien évidemment la satisfaction, une reconnaissance qui devrait être synonyme du développement de l'image vis à vis du grand public, une arme efficace dans la lutte menée contre l'ail espagnol ou l'ail venu de Chine

Au Pays de Cadours, depuis des générations, il existe une très forte relation entre l'ail violet, le terroir et les producteurs.

L'Ail Violet de Cadours est caractérisé par sa tunique de couleur violette qui présente des stries violacées. Il est de gros calibre, de forme bien arrondie. Les caïeux ou gousses sont gros, réguliers et d'une couleur ivoire et parfois légèrement violacée. C'est le plus précoce des ails français. En effet, il arrive sur le marché dès le mois de juillet et se conserve sans problème jusqu'au mois de février s'il est mis au chaud, à température ambiante dans la cuisine. Son goût et sa couleur résultent de l'action combinée du sol, du climat:

.Le label AOC est un gage de qualité et d'origine de des aliments français. Chaque année 1300 tonnes d'ail violet de Cadour sont produites par quelques 200 producteurs regroupés depuis 1994 dans un syndicat. Ses conditions de mise en vente, sa présentation, sont définies dans un cahier des charges très précis.