



# L'Ail violet de Cadours (AOP)

Écologie

Agroécologie

Publié le 20 février 2020

Reading time : 4 minutes



La Commission européenne a enregistré la dénomination «**Ail Violet de Cadours**» en **Appellation d'origine protégée (AOP)**, par règlement paru le 13 juin 2017. L'appellation d'origine protégée (AOP) désigne un produit dont toutes les étapes de fabrication sont réalisées selon un savoir-faire reconnu dans une même zone géographique, qui donne ses caractéristiques au produit. Il s'agit d'un label reconnu au niveau européen qui protège la dénomination sur tout le territoire de l'Union européenne.

## Le label (AOP) identifie et garantit au consommateur la qualité d'origine

L'authenticité de l'ail violet de Cadours, le lien à un terroir de qualité aux sols argilo-calcaires et le savoir-faire traditionnel des producteurs par le choix des parcelles et le pelage manuel.

Depuis le début de la démarche de certification engagée en 1998, le Conseil départemental apporte son soutien financier et technique au syndicat de l'ail violet, notamment à travers l'accompagnement au quotidien de ses conseillers agro-environnement et aux nombreuses actions de promotion menées tout le long de l'année, notamment lors du Salon international de l'agriculture Porte de Versailles.

L'AOP vient donc se substituer à l'AOC (Appellation d'Origine Contrôlée) qui est un label purement national obtenu en 2015 à la suite d'un processus de certification démarré en 1998 auprès de l'INAO. Cela fait donc plusieurs années que le Syndicat de défense de l'Ail Violet de Cadours travaille à la mise en place d'un ail violet labellisé afin de valoriser son terroir et son savoir-faire au niveau national et

européen.

En effet, l'AOP est le symbole de l'excellence alimentaire. Les critères d'obtention du label, extrêmement rigoureux, garantissent aux consommateurs un produit de haute qualité, produit dans le respect des traditions locales.

L'Ail Violet de Cadours est le premier ail français reconnu en AOP. Très différent des autres ails de France et d'Espagne, ses caractéristiques le rendent unique. Reconnaisable à sa peau externe aux stries violettes, il présente une bonne persistance aromatique, une texture moelleuse et une saveur délicatement sucrée.

[ail-violet-cadours.fr](http://ail-violet-cadours.fr)

## Georges Méric, Président du Conseil départemental, déclarait lors de l'obtention de l'AOP

*" L'obtention de ce label est l'aboutissement d'un travail d'équipe de longue haleine, auquel le Conseil départemental est fier d'avoir contribué. Je félicite et remercie l'ensemble des acteurs pour ce succès qui permet de promouvoir la richesse et l'authenticité de notre terroir. Ensemble, nous devons préserver et développer une agriculture de qualité au bénéfice de l'aménagement de notre territoire, du développement de notre économie rurale et touristique et de la valorisation de l'identité et des paysages de la Haute-Garonne. "*



## Une production à taille humaine

La très grande majorité des producteurs membres du Syndicat est composée d'entreprises agricoles à taille humaine. Ce sont généralement des exploitations familiales, gérées depuis plusieurs générations et exploitant de petites surfaces d'ail (environ 1,5 hectare).

Ainsi la production de l'Ail Violet de Cadours est le résultat d'une agriculture à la française, traditionnelle. On est loin des grandes surfaces cultivées industriellement. La culture de l'ail violet demande une main-d'oeuvre importante, car de nombreuses étapes de la production et du

conditionnement (pelage, tressage et tri) ne sont pas mécanisables.



<https://www.youtube.com/watch?v=0ItAS2HMhKs>

## Son engagement vers la qualité et l'agro-écologie

L'engagement des producteurs de l'Ail Violet de Cadours est de proposer un produit de haute qualité. Cet ail s'interdit le recours à des traitements anti-germinatifs. La conservation est donc « 0% chimie ». Cet engagement passe également par le respect de la terre et de l'environnement.

## 81 producteurs d'ail violet en AOP

L'aire d'appellation s'étend sur une centaine de communes entre Gers, Tarn et Garonne et Haute-Garonne. C'est autour de Cadours que la production est concentrée pour la Haute-Garonne. Premier AOP ail en France, il est reconnaissable à ses gros bulbes de forme arrondie et sa peau externe aux stries violettes (lie de vin). Ses caractéristiques sont liées au savoir-faire traditionnel des producteurs : choix de la parcelle et pelage manuel ainsi qu'au terroir de Cadours. C'est un produit saisonnier car il ne subit pas de traitement anti-germinatif. Cru, il présente une odeur soutenue et un piquant au nez intense. Cuit, son parfum alliacé en bouche apporte une légère impression de piquant avec une bonne persistance aromatique.

## Sébastien Taupiac, producteur et président du syndicat de l'ail violet de Cadours

Sébastien Taupiac représente fièrement le terroir et le savoir-faire associés à la culture de cet ail typique du Sud-ouest. 2 hectares de son exploitation familiale sont ainsi consacrés à la culture de l'ail violet qu'il produit selon un cahier des charges strict dans le cadre du label de qualité AOC obtenu en 2015. De la culture à la vente en passant par le traditionnel tressage des tresses d'ail, Sébastien est investi à toute les étapes de production ! En 2018 un épisode dans notre websérie #MaHauteGaronneDansL'Assiette lui a été consacré.



<https://www.youtube.com/watch?v=xqiXEog2ZcQ>

## Joël Soldi, producteur à Brignemont

*" On a converti une partie de notre surface agricole pour faire de l'ail violet de Cadours. Grâce à l'obtention de l'AOP, en 2015, nous avons pu valoriser notre produit de 30 % par rapport à de l'ail conventionnel. C'est une fierté pour nous car il y a un vrai savoir-faire de la part des producteurs ; on commercialise d'ailleurs les trois-quarts de notre production en tresses. Cela permet aussi au consommateur d'avoir une garantie sur l'origine et la traçabilité du produit. "*





## Marché de l'ail violet de Cadours (AOC)

Le marché de l'Ail à Cadours a lieu tous les mercredis matins de juillet jusqu'à fin novembre-début décembre. Les producteurs et acheteurs de la France entière fixent le cours du marché. Sébastien Taupiac a été aussi interviewé lors de l'ouverture du marché de l'ail violet de Cadours, en juillet 2018.

[Accéder au cours du marché de l'ail de Cadours](#)



<https://www.youtube.com/watch?v=6eafs2gdU5U>