

CAHIER DES CHARGES DE L'INDICATION GEOGRAPHIQUE
PROTEGEE

« AIL FUME D'ARLEUX »

SOMMAIRE

Page

| | |
|---|----|
| 1. DEMANDEUR | 3 |
| 2. NOM DU PRODUIT | 3 |
| 3. TYPE DE PRODUIT | 3 |
| 4. DESCRIPTION DU PRODUIT..... | 3 |
| 5. DÉLIMITATION DE L'AIRE GÉOGRAPHIQUE..... | 4 |
| 6. PREUVE QUE LE PRODUIT EST ORIGINAIRE DE L'AIRE | 8 |
| 7. MÉTHODE D'OBTENTION DU PRODUIT | 10 |
| 8. ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC L'ORIGINE GÉOGRAPHIQUE..... | 16 |
| 9. STRUCTURE DE CONTRÔLE..... | 21 |
| 10. ÉTIQUETAGE..... | 21 |
| 11. EXIGENCES NATIONALES | 22 |
| BIBLIOGRAPHIE | 23 |
| ANNEXES | 23 |

1. DEMANDEUR

Groupement des Producteurs d'Ail Fumé d'Arleux

Siège social :

Le siège social est établi à :
Mairie d'Arleux
Place du Général de Gaulle
59 151 ARLEUX

2. NOM DU PRODUIT

Ail fumé d'Arleux.

3. TYPE DE PRODUIT

Produit appartenant à la classe 1,6 : fruits, légumes et céréales en l'état ou transformés.

4. DESCRIPTION DU PRODUIT

L'ail fumé d'Arleux est un ail traditionnel auquel une méthode traditionnelle et un savoir-faire humain de tressage et de fumage à la tourbe, lignite, courte-paille et/ou sciure confèrent une conservation considérable.

L'ail fumé d'Arleux est produit à partir d'un ail rose de printemps (*Allium sativum*, famille des liliacées) appartenant au groupe variétal II et de type « Ail du Nord ». Il est caractérisé par une longue dormance, des bulbes moyens, l'absence de hampe florale et est adapté au contexte climatique et historique de la région Nord-Pas de Calais. L'absence de hampe florale permet une présentation en tresse typique, les fanes étant assez souples pour être tressées. Les variétés actuellement utilisées sont *Ail du Nord*, *Gayant* et *Arno*. La liste des variétés utilisables pour la production de l'IGP Ail fumé d'Arleux est évolutive et est définie chaque année par le groupement. Les variétés retenues dans cette liste sont issues du COEV (Catalogue officiel défini par le GNIS), elles doivent être de type ail rose de printemps, appartenir au groupe variétal II et reconnues de type « Ail du Nord ». Le type Ail du Nord garantit l'absence de hampe florale et une bonne adaptation au contexte climatique du Nord Pas de Calais.

Cette liste est validée en Conseil d'administration puis présentée en Assemblée Générale pour être diffusée auprès de tous les opérateurs concernés, de l'organisme certificateur et des autorités de contrôle.

A la récolte, le bulbe est de taille moyenne (calibre variant de 40 à 80 mm selon le type de présentation), de couleur blanche, tandis que la tunique externe des caïeux est de couleur rose foncé.

Cahier des charges de l'indication géographique protégée « Ail fumé d'Arleux »

Le produit concerné par l'IGP est un ail tressé et fumé à la tourbe et/ou lignite, et/ou courte paille et/ou sciure.

Il présente les caractéristiques suivantes :

- Odeur agréable de fumé.
- Couleur homogène sur toute la tresse, dont l'intensité est validée conformément au référentiel couleur défini en annexe 2.

Modes de présentation :

Il existe différentes présentations du produit (cf §7.2.9).

Il est traditionnellement présenté en tresses avec un nombre de têtes qui va de 10 à 90 voire 120 têtes. Mais les conditionnements les plus vendus sont les 10 – 12 ou 20 têtes.

Il peut également être présenté en tresse de 3 têtes pour satisfaire une clientèle jeune, et les ménages de taille plus réduite, ou en tresse de 1 kg, petit ou gros calibre.

Couleur de la tresse après fumage :

Différentes teintes peuvent être obtenues après fumage, selon les matériaux utilisés. Les couleurs vont du brun-roux léger au brun foncé.

5. DÉLIMITATION DE L'AIRE GÉOGRAPHIQUE

La délimitation de l'aire géographique correspond à l'occupation actuelle des sols par la culture d'ail sur le bassin traditionnel d'Arleux qui se justifie par les conditions pédoclimatiques locales et la présence de tourbières.

5.1. Délimitation de l'aire

L'aire protégée correspond à 62 communes : 35 dans le département du Nord et 27 dans celui du Pas de Calais.

Liste des communes concernées

| Département du Nord | | Département du Pas de Calais | |
|---------------------|-------------------------|------------------------------|----------------------|
| Arleux | Aubencheul au Bac | Baralle | Bellonne |
| Aubigny au Bac | Bruille lez Marchiennes | Brebières | Buissy |
| Brunemont | Bugnicourt | Cagnicourt | Corbehem |
| Cantin | Courchelettes | Dury | Ecourt Saint Quentin |
| Cuincy | Dechy | Epinoy | Gouy sous Bellonne |
| Ecaillon | Erchin | Hendecourt les Cagnicourt | Marquion |
| Esquerchin | Estrées | Noyelles sous Bellonne | |
| Fechain | Ferin | Oisy le Verger | Palluel |
| Flers en Escrebieux | Fressain | Quiery La Motte | Recourt |
| Fressies | Goelzin | Riencourt les Cagnicourt | Rumaucourt |

Représentation de la zone sur une carte de France



5.2. Opérations ayant lieu dans l'aire

Les différentes étapes de culture de l'ail sont conduites dans l'aire géographique de l'IGP.

Le tressage et le fumage de l'ail sont également réalisés sur l'aire géographique. Le tressage des tiges avant fumage, qui peut être assimilé à un premier conditionnement de l'ail, est caractéristique de l'ail fumé d'Arleux. De fait cette opération a lieu dans l'aire protégée ; ce qui en outre est indispensable pour garder la maîtrise de la traçabilité.

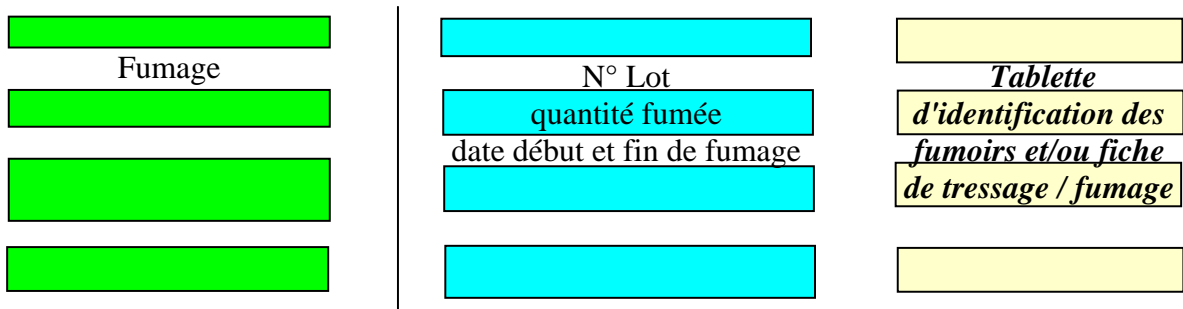
Un conditionnement en filet peut être réalisé après le fumage. Dans ce cahier des charges, on entend par conditionnement, le conditionnement en filet. Ce conditionnement doit être réalisé dans l'aire, afin de limiter fortement les manipulations du produit.

En effet, l'ail fumé est un produit fragile, pour lequel les manipulations et le transport doivent être limités. Un conditionnement dans l'aire permet de préserver l'intégrité physique du produit et des tresses.

6. PREUVE QUE LE PRODUIT EST ORIGINAIRE DE L'AIRE

| Etape | | Traçabilité produit |
|------------------------------------|---|---|
| Sélection des parcelles | Références cadastrales N° interne d'identification de la parcelle = N° parcellaire | Relevés cadastraux <i>fiche parcellaire</i> |
| Semis et croissance des plantes | N° parcellaire N°lot plants date semis variétés utilisées | |
| Récolte | N° parcellaire date récolte quantité récoltée | <i>Fiche parcellaire</i> |
| Séchage | Séchage au champ : 1 lot / parcelle | <i>Tablette d'identification du lot</i> |
| Stockage | séchage sous abri : N° lot | <i>Tablette d'identification du lot</i> |
| Tri | N° Lot | |
| Tressage | N° Lot Quantité « IGPable » | <i>Fiche tressage / fumage</i> |
| | N° Lot | |

Cahier des charges de l'indication géographique protégée « Ail fumé d'Arleux »



Agréage

N° Lot
date agréage
quantité agréée

*Tablette
d'identification des
fumoirs et/ou fiche
de tressage / fumage*

Conditionnement en
filet
(facultatif)
Etiquetage

N° Lot
date étiquetage
quantité étiquetée

*Fiche
conditionnement/
étiquetage*

Transport
(sauf en cas de
vente directe)

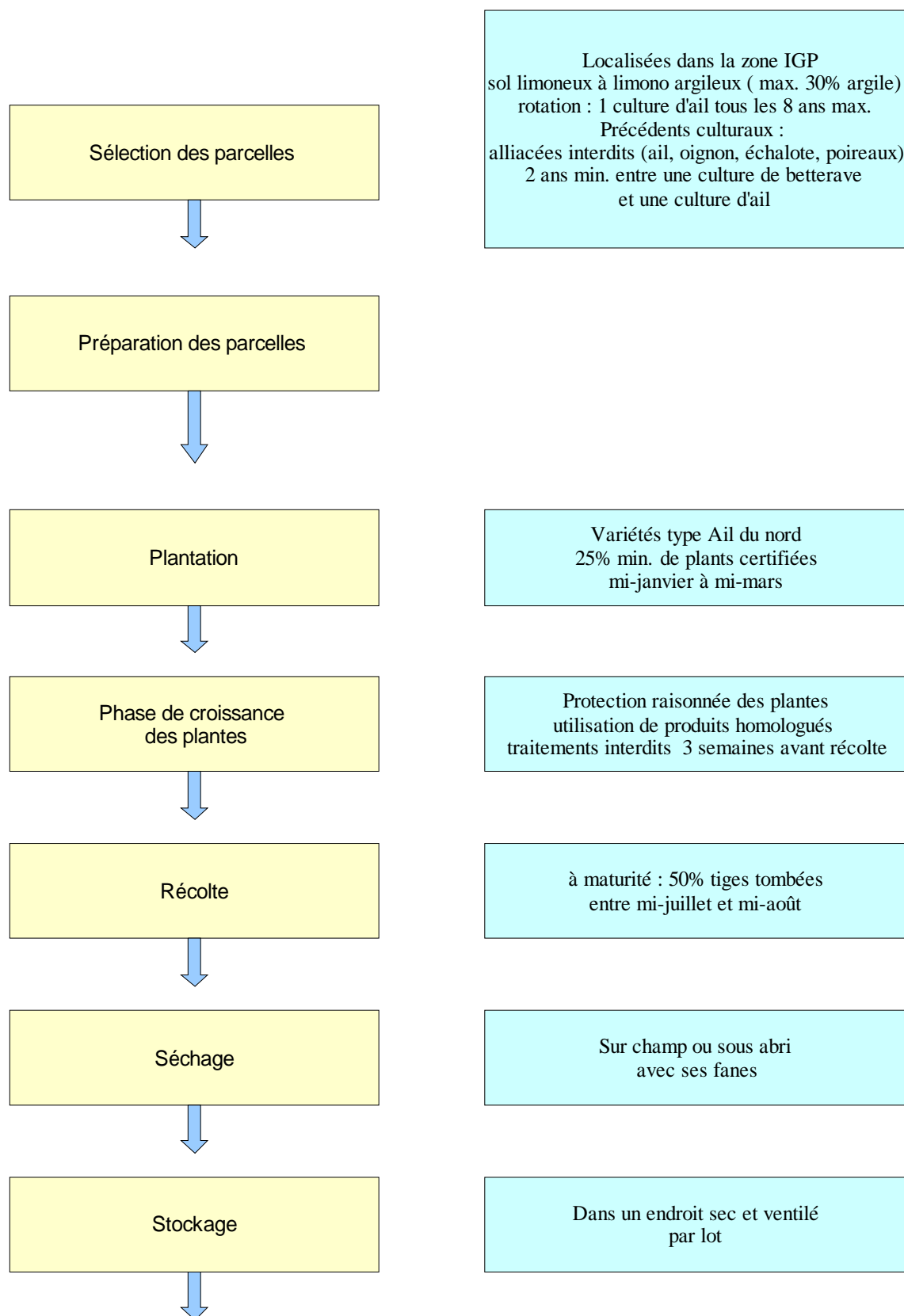
N°lot
date expédition
quantité expédiée
destinataire

*Cahier
conditionnement /
expédition*

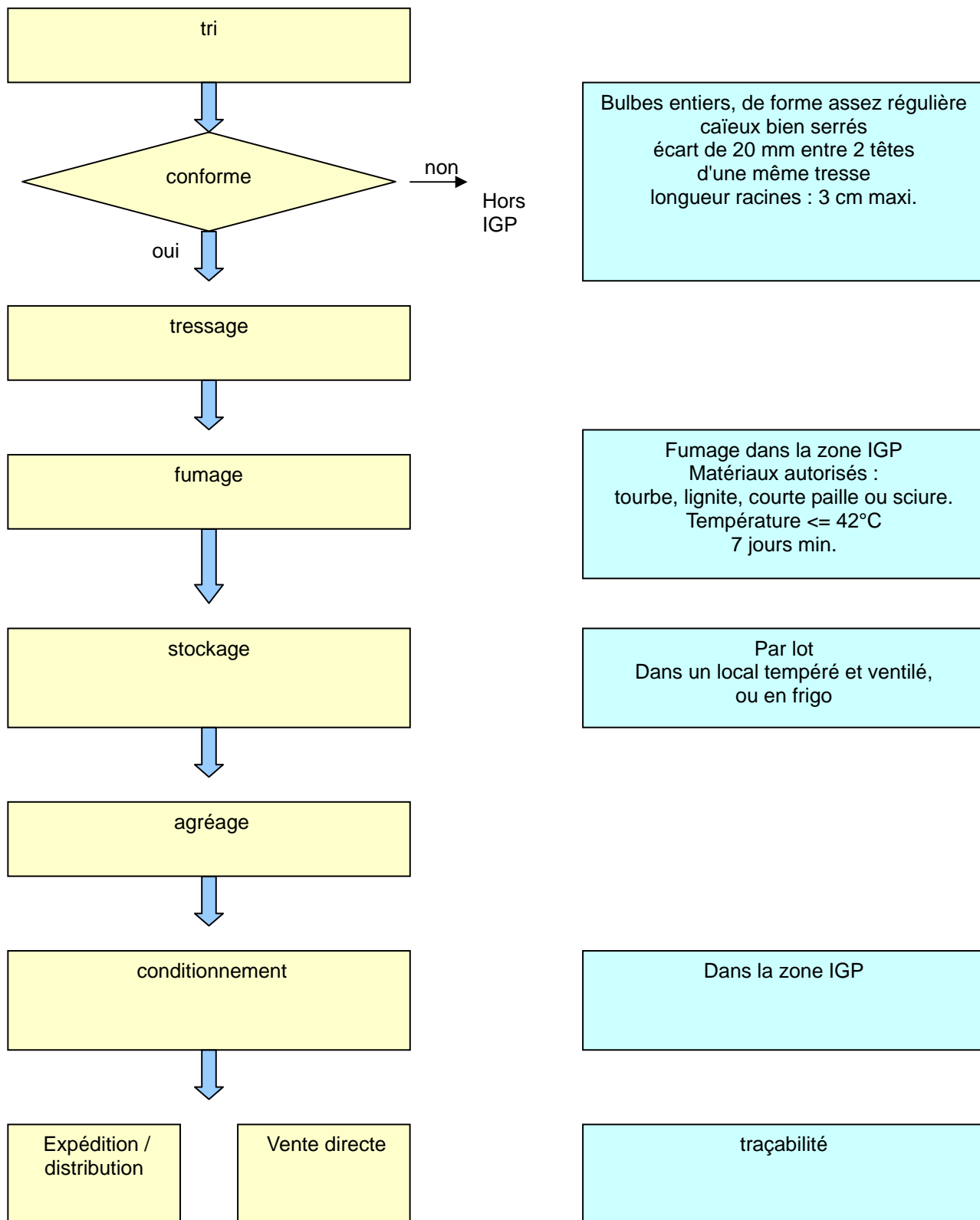
Le N° de lot (= N°parcellaire) suit le produit jusqu'au conditionnement et permet de retrouver la parcelle, la variété et le producteur.

7. MÉTHODE D'OBTENTION DU PRODUIT

7.1. Les différentes étapes d'obtention du produit.



Cahier des charges de l'indication géographique protégée « Ail fumé d'Arleux »



7.2. Détails de chaque étape

7.2.1. Sélection des parcelles

La culture de l'ail se fait dans une parcelle située dans l'aire géographique de l'IGP, avec un sol de type limoneux à limoneux argileux avec maximum 30% argile (confirmé par l'analyse de sol). Compte tenu des risques liés à la conservation des nématodes dans le sol, une rotation d'au moins 8 ans doit être respectée, et les cultures qui y sont sensibles sont à proscrire durant les 8 dernières années : alliacées (ail, oignon, échalotes, poireau). La betterave pouvant servir d'hôte aux nématodes, un écart de 2 ans minimum entre une culture de betterave et une culture d'ail est demandée, sous réserve de ne pas avoir observé de dégâts de nématodes (*Ditylenchus*) sur betterave. En cas de dégâts de nématodes, une rotation de 8 ans doit être respectée.

7.2.2. Plantation

Une culture à partir de variétés d'origine du Nord

La variété utilisée est une variété de type ail du Nord. La liste des variétés utilisables est définie chaque année en Assemblée Générale, puis diffusée à tous les producteurs.

Pour la plantation, les plants devront être achetés de qualité CE (plants contrôlés selon les normes européennes) ou certifiés, avec au moins 25 % de plants certifiés.

Le renouvellement de plant par le producteur est permis mais il se fait uniquement à partir de plants certifiés achetés l'année précédente. Cela permet de garantir la qualité du produit (limitation du taux d'auto-renouvellement), et est un moyen de contrôle des modalités de plantation.

Sachant que l'objectif de l'ODG est de favoriser la variété Gayant du fait de sa longue conservation, mais qu'à ce jour la production de plants certifiés de Gayant ne permet pas de couvrir l'ensemble des besoins, le taux minimum d'utilisation de plants certifiés a été fixé à 25%.

Préparation des caïeux : l'éclatage des têtes pourra être manuel ou mécanisé. La durée entre l'éclatage et la plantation ne devra pas excéder 8 jours.

Plantation : La plantation caïeu par caïeu est mécanisée.

La densité de plantation minimum est de 800 kg/ha.

La plantation sera réalisée entre le 15 janvier et le 15 mars. Cependant, des conditions climatiques particulières (gel, fortes pluies) peuvent empêcher un accès aux champs ou une préparation adéquate du sol, et entraîner une plantation jusqu'en avril.

7.2.3. Phase de croissance des plantes

Fertilisation :

La fertilisation azotée est raisonnée selon la méthode des bilans et à partir d'un reliquat d'azote sortie hiver.

L'apport d'azote est fractionné en 2 fois minimum.

Suivi de culture et protection phytosanitaire :

Il n'y a plus de traitement pendant les 3 semaines précédant la récolte.

Le pulvérisateur est contrôlé tous les 3 ans.

Les traitements anti-germinatifs sont interdits.

7.2.4. Récolte

La récolte est déclenchée à la maturité de l'ail, c'est à dire lorsque 50 % des tiges sont tombées. La récolte ne débutera pas avant le 15 juillet.

La récolte est mécanisée (récolteuse automatique) ou semi-mécanisée (utilisation d'une machine pour soulever l'ail du sol puis arrachage, déterrage, et mise en rang à la main).

7.2.5. Séchage

Le séchage des têtes d'ail avec les fanes permet la confection des tresses. Le séchage est fait au champ et/ou par ventilation dynamique sous hangar.

Le séchage dure 7 jours minimum. Cette durée varie suivant le degré de maturité de l'ail à la récolte et les modalités de séchage (au champ ou sous abri).

L'ail est suffisamment sec pour permettre une bonne conservation, tout en permettant le tressage, quand la tige est sèche.

7.2.6. Stockage

Le stockage est fait par lot dans un endroit sec et ventilé.

Un nettoyage hebdomadaire des locaux de stockage est effectué ainsi qu'une désinfection annuelle.

Une identification physique des lots est réalisée.

7.2.7. Tri /calibrage

Les racines sont totalement dépourvues de terre. Les racines sont laissées mais leur longueur ne dépasse pas 3 cm.

Les aux sont triés et calibrés de manière à avoir :

Cahier des charges de l'indication géographique protégée « Ail fumé d'Arleux »

- des bulbes entiers, avec des caïeux bien serrés. Les bulbes doivent être de forme assez régulière.
- un écart maximum de 20 mm entre 2 têtes sur une même tresse.

7.2.8. Tressage

L'ail est tressé à la main, la tresse est réalisée comme une tresse de cheveux.

La tenue de la tresse doit être bonne (présenter une bonne résistance à la tension).

La finition de la queue doit être visuellement correcte (diamètre de la tresse homogène, coupe franche des tiges au dessus du nœud). Les différents types de présentations sont les suivants :

| <i>Type de présentation</i> | <i>Diamètre mini et maxi du bulbe en mm</i> |
|-----------------------------|---|
| Tresse de 3 à 12 têtes | 40 – 60 ; 50-70 ; 60-80 |
| Tresse 20 têtes | 40 – 60 ; 50-70 ; 60-80 |
| Tresse 45 têtes | 40 – 60 ; 50-70 ; 60-80 |
| Tresse 90 têtes | 40 – 60 ; 50-70 ; 60-80 |
| Tresse 120 têtes | 40 – 60 ; 50-70 ; 60-80 |
| Tresse 1 kg gros calibre | 60-80 |
| Tresse 1 kg petit calibre | 40- 60 |

Pour les tresses de 90 têtes et plus, les têtes sont d'abord assemblées en bouquet.

7.2.9. Fumage

Le fumage est réalisé dans un fumoir (construction en briques, parpaings ou torchis / toiture en tuiles ou tôles / chevrons pour pendre les tresses).

La température du fumoir ne doit pas dépasser 42 °C.

Le fumage dure pendant au moins 7 jours.

Traditionnellement, les matériaux utilisés dans le bassin d'Arleux pour le fumage de l'ail sont la tourbe (pour le séchage), la courte-paille et la sciure (pour la couleur, l'odeur et le brillant). Les briquettes de tourbe entretiennent le feu et brûlent pendant 8 heures, recouvertes par un mélange de sciure et de courte-paille. La tourbe est parfois remplacée par des briquettes de lignite, qui ont un rôle similaire. L'ensemble de ces matériaux peut être utilisé pendant toute la durée du fumage.

Les matériaux autorisés pour le fumage sont :

- sciure, ou mélange sciures + copeaux : cette sciure provient de bois purs, non traités, non vernis. Les essences exotiques sont interdites (Facture d'achat précisant la nature des bois),
- et /ou courte paille,
- et /ou tourbe et/ou lignite.

L'utilisation de fumée liquide est interdite.

L'intensité du fumage est validée par un référentiel couleur, permettant d'éliminer les extrêmes (tresses pas assez fumées ou trop fumées).

Cahier des charges de l'indication géographique protégée « Ail fumé d'Arleux »

Présentation de ces matériaux :

La tourbe :

Le fumage à la tourbe était un savoir-faire traditionnel, mais le peu de surfaces d'extraction et le temps de régénération du système rendent les possibilités d'extraction difficiles (cf 8.2. *Un savoir-faire spécifique : le fumage*), d'autant plus qu'une réglementation très restrictive sur l'exploitation de cette ressource a été mise en place.

La lignite : il s'agit de briquettes de charbon, elle peut être utilisée en remplacement ou complément de la tourbe.

La courte-paille :

La courte-paille ou paille de blé est l'enveloppe du grain de blé qui est séparée de celui-ci pendant la récolte.

Traditionnellement elle est utilisée en mélange avec de la sciure pour fumer l'ail. Seules les exploitations utilisant encore de vieilles batteuses peuvent la récupérer ; en effet, les machines modernes la rejettent au sol dans le champ lors de la moisson.

La sciure :

La sciure ne doit pas provenir de résidus de bois traités, collés, vernis.

| Type de matériel : | Fonction dans le fumage |
|---|--|
| TOURBE /LIGNITE | <ul style="list-style-type: none">• Tourbe séchée sous forme de briquettes, parfois mélangée à de la terre.• Sert de combustible• Maintien du feu• Séchage de l'ail → participe au maintien d'une température constante et adéquate (combustion lente, sans flammes et longue durée). |
| COURTE-PAILLE (ou paille de blé) | <ul style="list-style-type: none">• Fumage de l'ail• Odeur, couleur et brillant par la fumée dégagée lors de sa combustion |
| SCIURE | <ul style="list-style-type: none">• Fumage de l'ail• Couleur. |

7.2.10. Stockage de l'ail fumé d'Arleux

Le stockage est fait dans un endroit tempéré, sec et aéré, ou en frigo spécifique, par lot avec identification des lots, en évitant les écarts importants de température.

7.2.11. Agréage

L'opération de tri avant le tressage et le fumage permet d'éliminer les aulx non conformes.

Après le fumage, les tresses qui ne correspondent pas aux critères de couleur définis sont éliminées.

7.2.12. Conditionnement /étiquetage de l'ail fumé d'Arleux

L'ail tressé comporte une étiquette, indiquant la mention « ail fumé d'Arleux ».
Les tresses peuvent être mises sous filet.

L'ail vendu provient exclusivement de la récolte de l'année culturale. L'ail pourra être commercialisé sous IGP jusqu'au 31 mars de l'année N+1 pour une récolte de l'année N (date départ exploitation).

8. ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC L'ORIGINE GÉOGRAPHIQUE

8.1. SPECIFICITE DE L'AIRE

A. Une composition du territoire définie

La très grande majorité du sol de la zone est à dominante de limons. Parmi ces limons, les limons de type LOESS non hydromorphes sont les plus représentés. Ces limons proviennent de dépôts éoliens datant du quaternaire, de la fin de l'aire glaciaire. Ils constituent une couverture quasi continue au-dessus du substrat crayeux. Ils sont présents principalement dans le Nord / Pas de Calais et sont caractéristiques du grand nord : jusque dans la Somme et l'Aisne mais pas en dessous du bassin parisien. Ces limons contiennent de l'argile (17 à 25 %).

Ce sont des sols fertiles, puisque leur réserve utile (stockage de l'eau) est bonne et leur hydromorphie faible.

B. Un climat spécifique

Il s'agit d'un climat tempéré, avec des températures relativement homogènes d'une année sur l'autre. Les minima sont tempérés (le nombre de jours avec des températures inférieures à 0°C est faible) et les maxima dépassent rarement les 30°C. De plus il y a peu de différence entre températures nocturnes et diurnes.

En ce qui concerne les précipitations, nous observons une répartition homogène de la pluviométrie toute l'année et un total sur l'année d'environ 650 mm (moyenne sur les 30 dernières années).

C. La présence de tourbe

Le bassin d'Arleux est traversé par trois principaux cours d'eau : le canal de la Sensée, la Sensée et le canal du Nord. Arleux se situe donc dans une vallée entourée de prairies, de rivières et de marais. La vallée de la Sensée « trace un long sillon vert » entre les deux plateaux nus que sont le Douaisis et le Cambrésis (*Cf annexe 1*).

La rivière « la Sensée » entre dans le département du Nord sur le territoire de la commune de Lécluse, reçoit les eaux d'affluents secondaires, dont l'Agache et l'Hirondelle traversant ainsi les marais et étangs pour se jeter dans le Canal du Nord.

Cahier des charges de l'indication géographique protégée « Ail fumé d'Arleux »

Les marais de la vallée de la Sensée se développent sur près de 800 hectares. Ils sont dus à l'émergence de la nappe phréatique dans une dépression creusée dans la craie, dans laquelle se sont déposés des alluvions et de la tourbe.

Les moulins et les écluses autrefois nombreux dans la vallée, ont contribué à maintenir le niveau d'eau dans les marais, tandis que l'extraction de la tourbe utilisée comme combustible avant l'arrivée massive du charbon a donné naissance aux étangs.

Le bassin d'Arleux correspond donc à une zone très humide, marécageuse riche en tourbières.

8.2. SPECIFICITE DU PRODUIT

La spécificité du produit est fondée sur un savoir-faire spécifique : le fumage, ainsi que sur une qualité déterminée à la fois par le fumage et par un mode de présentation spécifique en tresses, et enfin sur une réputation ancienne qui a perduré jusqu'à aujourd'hui.

A. Le fumage

Traditionnellement **la tourbe** était extraite dans les marais de la Sensée, rivière qui constitue le centre du bassin d'Arleux et façonnée sous forme de briquettes. Utilisée pour le chauffage dans un premier temps, elle servait également au fumage de l'ail. Dans le fumoir, elle était utilisée pour maintenir une chaleur constante et une combustion adéquate, recouverte par un mélange de sciure et de courte-paille qui servait à fumer l'ail.

Ainsi, le préfet Dieudonné est le premier, dans ses statistiques départementales de 1804 à mentionner « les aulx et oignons du marais d'Arleux ». Ces statistiques départementales décrivent aussi très bien l'extraction de tourbe dans les marais de la région, le matériau utilisable pour le fumage était donc présent.

Un article paru dans « L'agriculture dans le département du Nord » en 1936 mentionne « la maturation de l'ail dans les fumoirs pour lui assurer une meilleure conservation et accentuer son bouquet ».

La culture de l'ail à Arleux a donc connu un fort essor grâce à une spécificité : le fumage à la tourbe. En effet, c'est la seule région de France où l'ail est fumé.

Le fumage à la tourbe était un savoir-faire traditionnel mais de nos jours, la tourbe n'est plus exploitable durablement. C'est pourquoi les producteurs se sont tournés vers la lignite qui présente les mêmes propriétés pour la combustion.

Par ailleurs, la **courte-paille** (ou paillette de blé) est utilisée. Elle est récupérée lors du battage du blé, dans les exploitations qui travaillent avec de vieilles batteuses.

La **sciure** est elle aussi utilisée. Les producteurs choisissent les essences en fonction de leur savoir-faire, et de l'intensité de fumage désirée.

B. Une qualité déterminée

Le fumage, ce savoir faire si particulier de la région d'Arleux confère à l'ail des qualités très particulières, et notamment une couleur et odeur spécifiques. Il permet également d'améliorer la conservation du produit.

Cahier des charges de l'indication géographique protégée « Ail fumé d'Arleux »

Par ailleurs, les variétés de type ail du Nord permettent la présentation de l'ail en tresses. En effet, ce type de variétés ne présente pas de hampe florale, les fanes restent donc souples et peuvent être tressées comme une tresse à cheveux.

Cette présentation en tresse a été utilisée à l'origine pour faciliter l'accrochage de l'ail dans les fumoirs. Elle était également très pratique pour le transport et le commerce, car à l'origine la vente se faisant en « porte à porte », elle facilitait les choses en évitant de devoir peser l'ail.

Elle se révèle être aujourd'hui bien pratique pour le consommateur, qui peut ainsi accrocher la tresse dans sa cuisine ou sa cave.

C. Une réputation jamais démentie

L'ail fumé d'Arleux au XIXe siècle

Le préfet Dieudonné est le premier, dans ses statistiques départementales de 1804, à mentionner « les aulx et oignons du marais d'Arleux ».

Par la suite, de nombreuses distinctions et médailles sont attribuées aux Arleusiens :

- dans les Procès Verbaux du Comice Agricole de l'Arrondissement de Douai de 1866 « Oignon, ail, poireaux, échalotes, etc. récompenses à décerner : médailles 1 d'argent ; 2 de bronze »
- en 1886, dans le bulletin agricole de la Société d'Agriculture Sciences et Arts de Douai « Prime de 10 francs à M. Lechiffart (Arthur), à Arleux, pour ses aulx »
- le concours agricole du 30 août 1891 à Cantin « Prime de 15 frs à M. Doco, à Arleux, pour son exposition d'aulx »
- d'autres médailles en 1892 et 1893...

En 1893, F. David apporte dans son ouvrage « L'agriculture du Pas de Calais » plus de précision sur la culture de l'ail : « La culture de l'ail n'a d'importance que dans le midi, où ce légume entre dans la confection de tous les mets. Dans le Pas-de-Calais, on le cultive en grand à Palluel ». La commune de Palluel est limitrophe à celle d'Arleux mais située dans le Pas de Calais. La culture de l'ail y est explicitée, comme le séchage au champ « l'ail ne doit être arraché que quand la fane est complètement desséchée ; on le laisse deux ou trois jours au soleil avant de le rentrer. »

L'impressionnant ouvrage de Charles Baltet, publié en 1895 « L'Horticulture dans les 5 Parties du Monde » fait une brève mention à l'ail fumé d'Arleux, ce qui prouve sa notoriété d'alors.

L'ail fumé d'Arleux au XXe siècle

En 1903, les statistiques agricoles nous apprennent que la culture d'ail à Arleux représente 25 ha.

Le journal « Le Nord Illustré » de Septembre 1913 recèle un des articles les plus intéressants sur l'ail d'Arleux, intitulé « Au Pays de l'ail » et écrit par Disley George. Cet article est la première description détaillée de la culture, du tressage et du fumage de l'ail à Arleux avec de belles photos.

Ensuite, dans un article du périodique « Les amis de Douai » de 1928, il est ressenti toute l'influence de la culture de l'ail dans la vie rurale de l'époque « Pour être complet, puisque nous parlons d'Arleux, nous devons dire qu'en plus de ses lieux de pêche, Arleux est renommé pour la culture de l'ail, et nous nous souvenons qu'avant la guerre nous entendions dans nos rues les cris des gens d'Arleux venant vendre leur marchandise à nos ménagères : ails ! azaulx » et cela mettait les gamins en joie, ils suivaient répétant le cri, le bon paysan portant au bout de son bâton des

Cahier des charges de l'indication géographique protégée « Ail fumé d'Arleux »

chapelets de tête d'ail. » Cela montre la tradition de vente de l'ail « à la chine », c'est-à-dire au porte à porte.

Un dernier article essentiel de Charles Vezin et Pierre Vandamme dans «L'agriculture dans le département du Nord» en 1936 mentionne le tressage, la variété Ail du Nord, ainsi que la réputation de longue conservation de cet ail :

« Depuis plus de 300 ans, Arleux cultive l'ail rose ou « Ail du Nord » sur 10 hectares au lieu de 25 avant la guerre. La diminution provient surtout du manque de main d'œuvre. Ce légume revient soit dans le marais d'Arleux tous les 3 ans, soit en plein champ en terres assez fortes tous les 40 ans, pour éviter les maladies.

Les producteurs louent aux agriculteurs des parcelles de quelques ares, au prix de 5000 francs l'hectare labouré, fumé, prêt à planter. La récolte atteint environ 180.000 kg.

Les bouquets de 6 têtes sont tressés par 15. Ces tresses ou « chaînes » restent suspendues pendant huit jours le long d'un mur exposé en plein midi. Elles achèvent leur maturation au fumoir, ce qui leur assure une meilleure conservation et accentue leur bouquet...La renommée du produit s'étend hors zone de production. « Deux foires aux ails ont lieu en septembre : le 14 à Bapaume (Pas de Calais) et le 22 au Cateau. Des producteurs de la région d'Arleux y vendent à la clientèle locale qui s'y approvisionne pour toute l'année ».

La foire à l'ail

La première foire à l'ail date de 1962. Elle est apparue dans un contexte d'extension de la renommée de l'ail fumé d'Arleux.

Durant la 1ère moitié du siècle, l'ail était surtout écoulé vers les gros centres industriels et miniers. Avec la réduction du temps de travail et la multiplication des automobiles, les pêcheurs ont commencé à venir de toute la région. Puis des gîtes ruraux se sont ouverts et le camping municipal a accueilli les estivants. L'ail s'est mieux vendu sur place. Cet essor du tourisme local, joint au désir de dynamiser l'économie arlésienne pour réduire l'exode rural et à l'intérêt porté par les touristes aux productions locales ont donné l'idée d'une vente massive (Horizon 59 -20 août 1983 – Arleux et l'ail : deux cents ans de vie commune). La 1ère foire à l'ail d'Arleux était née.

Le premier week-end de Septembre, sur 3 jours, la ville remplie par l'odeur d'ail fumé, vit alors au rythme de la braderie, de la brocante et de la fête foraine. Ce sont quelques 80 000 visiteurs venus également des pays frontaliers qui sillonnent les rues et assistent aux défilés de sociétés et au concours de tresseur d'ail et intronisation des membres de la confrérie de l'ail fumé d'Arleux.

Une grande partie de la population participe à l'épillage (séparation des caïeux de la tête) et à l'épluchage afin de confectionner la fameuse soupe à l'ail. Chaque année, 5000 litres de soupe sont dégustés et plusieurs milliers de liens sont vendus. Il y a également les double-actifs et retraités qui revoient tous les ans leurs fidèles clients. Eux-mêmes et les producteurs ouvrent leur fumoir pour expliquer le savoir-faire du fumage. Il y a l'élection d'une reine du Val de la Sensée qui reçoit son poids en ail !

Chaque année, de nouveaux records d'affluence sont battus. Ainsi, en 2009, plus de 8000 bols de soupe étaient déjà consommés le dimanche en milieu d'après-midi, et 5500 litres de soupe avaient été préparés. 40 à 50 000 personnes ont arpenté les rues d'Arleux pendant ce week-end de fête afin de faire leur réserve d'ail fumé. *L'annexe 4 présente un article de presse faisant référence à la foire à l'ail de 2009.*

Arleux devient donc chaque premier week-end de septembre la capitale de l'ail fumé.

Cette foire locale à laquelle participe toute la commune est très réputée et contribue à la grande notoriété de l'ail fumé d'Arleux, par de nombreux articles dans la presse régionale, des sujets d'actualités aux journaux télévisés régionaux et même nationaux.

La gastronomie

Le Nord-Pas de Calais est une région où le bien manger est important. Les habitants sont attachés à leurs produits de terroir et aux spécialités régionales.

Des restaurants du territoire de la Vallée de la Sensée, recommandés par l'office de tourisme d'Arleux, mettent en avant l'ail fumé à leur carte avec très souvent la traditionnelle soupe à l'ail mais aussi pour les plats à base de poisson avec par exemple du saumon à la crème d'ail fumé d'Arleux ou pour le « classique » steak à l'ail ou l'entrecôte.

Ainsi il existe une volonté des restaurateurs locaux de faire connaître ce produit aux touristes qui traversent le secteur.

Des restaurants qui font partie des Tables Régionales (réseau de restaurants proposant des menus régionaux) proposent dans leur carte des plats à base d'ail fumé tel que le réputé restaurant L'Huitrière sur Lille qui dans sa carte en hiver propose de la lotte à l'ail fumé d'Arleux, ou le Storez sur Douai qui propose un filet de bar rôti à l'ail.

Les restaurateurs de la région d'Arleux ont également inventé une recette typique à base d'ail fumé : la côte de porc Arleusienne, il s'agit d'une côte de porc farcie au fromage accompagnée de gousses d'ail confites.

Des marchés qui dépassent les frontières

La région Nord-Pas de Calais regroupe 10% de la production nationale d'ail, soit 230 ha, situés principalement dans le département du Nord.

Les surfaces cultivées sur le bassin d'Arleux sont estimées à 170 hectares. La production est estimée à 2 300 tonnes. Les producteurs de l'association cultivent environ 50 ha et produisent environ 500 tonnes. Une des particularités de la production de ce bassin est la production par des double-actifs ainsi que par des retraités.

8.3. LIEN CAUSAL ENTRE L'AIRE GEOGRAPHIQUE ET LES SPECIFICITES DU PRODUIT

Dans une région bénéficiant de conditions pédoclimatiques favorables à la culture de l'ail (terres légères, peu humifères, qui ressuient et se réchauffent facilement, peu caillouteuses, et un climat tempéré avec de faibles écarts de température, et des précipitations homogènes sur l'année), la présence de la tourbe a été à l'origine du fumage de l'ail.

La tourbe servait bien sûr pour le chauffage mais aussi elle a très vite été utilisée pour une pratique plus originale : le fumage de l'ail. En effet, le climat de l'aire ne permet pas un séchage satisfaisant de l'ail. Le fumage va donc permettre d'achever le séchage de l'ail et ainsi le conserver en évitant le développement des moisissures. Le fumage lui confère également une couleur rousse et une odeur bien caractéristiques. Les producteurs d'ail utilisent aussi d'autres matériaux pour le fumage, ancrés eux aussi dans la région.

Le tressage de l'ail vise quant à lui à le conditionner pour faciliter l'accrochage dans les fumoirs. Ces deux aspects sont intimement liés et constituent le savoir-faire associé à l'ail fumé d'Arleux.

Avec l'arrivée des chevaux de trait (mouvance des sols) et à plus forte raison de la mécanisation, la culture de l'ail ne pouvait plus se faire dans ces zones marécageuses. Ainsi, la culture s'est étendue sur des terres de plus en plus éloignées des tourbières.

Cahier des charges de l'indication géographique protégée « Ail fumé d'Arleux »

La courte-paille est récupérée lors du battage du blé, dans les exploitations qui travaillent avec de vieilles batteuses. Mais elles sont de moins en moins nombreuses, et battent de petites surfaces. Aujourd'hui peu d'exploitations peuvent encore en fournir aux producteurs d'ail car les machines modernes la rejettent au sol dans le champ lors de la moisson. On trouve plusieurs de ces exploitations traditionnelles dans le Béthunois. Elles produisent de la paille pour les Haras Nationaux ou grandes écuries de course de la région parisienne (Vincennes, Chantilly) qui ont des demandes spécifiques quant à la qualité de la paille pour leurs chevaux.

En ce qui concerne la sciure, les producteurs privilégient un approvisionnement régional. En effet, la forêt dans le Nord-Pas de Calais est essentiellement composée de feuillus (93 %) où le chêne, le hêtre et le frêne sont bien représentés. Or il s'agit d'essences bien adaptées pour le fumage de l'ail.

Les producteurs d'ail fumé d'Arleux ont ainsi su, d'une part grâce au tressage de l'ail, d'autre part grâce à un mode de fumage spécifique (originellement à la tourbe puis plus récemment en associant un ou plusieurs combustibles) donner à leur produit une réputation certaine comme en atteste encore aujourd'hui le succès de la foire à l'ail.

9. STRUCTURE DE CONTRÔLE

Outre les autocontrôles effectués par les fabricants, la certification et les contrôles externes sont effectués par AVICERT, organisme certificateur dans le respect de la norme EN 45011.

Adresse :

Siège social :

2, le Mail

76190 Yvetot

☎ 02.35.95.16.82 📠 02.35.56.71.49

Siège administratif :

116 rue du Général Leclerc,

59350 Saint André lez Lille.

Tél : 03 28 38 94 84

10. ÉTIQUETAGE

En plus des exigences réglementaires, toute étiquette doit reprendre :

- la dénomination de l'IGP : « Ail fumé d'Arleux »
- le numéro de lot, permettant d'assurer la traçabilité,
- le logo et/ou la mention « Indication Géographique Protégée ».

11. EXIGENCES NATIONALES

| Point à contrôler | Valeur de référence | Méthode d'évaluation |
|-----------------------------------|---|--|
| Localisation des parcelles | Aire IGP | Documentaire (cadastre, relevé MSA) et/ou Visuelle |
| Préparation des parcelles | Précédents culturaux et épandage | Documentaire (relevés MSA, fiches parcellaires) |
| Variétés utilisées | Variété de type ail du Nord | Documentaire (facture plants) et/ou Visuelle |
| Date de plantation | Mi janvier/mi mars | Documentaire (fiche parcellaire) et/ou Visuelle |
| Date de récolte | Mi-juillet/mi-août | Documentaire (fiche parcellaire) et/ou Visuelle |
| Nombre de têtes des tresses | Selon tableau en 7.2.9 | Visuelle |
| Matériaux utilisés pour le fumage | Tourbe et/ou lignite et/ou courte-paille et/ou sciure | Documentaire (facture/BL) et/ou Visuelle |
| Température de fumage | Inférieure à 42°C | Documentaire et/ou Mesure |
| Durée de fumage | Minimum 7 jours | Documentaire et/ou Mesure |
| Couleur de la tresse | Couleur brun-roux à brun foncé sur toute la tresse | Visuelle (référentiel photo) |

BIBLIOGRAPHIE

- BLOMME S., DELOBEL M., GEDOUIN M., LECLERQ A., LE DOARE C., LEROY C., THOLLIEZ P., 2005 « Mise en place d'une IGP pour l'Ail fumé d'Arleux : quelle aire, quel cahier des charges et quelle organisation de filière », 77 p.
- PERTRIAUX, J.B., 2005. « L'utilisation de la tourbe pour fumer l'ail d'Arleux, les possibilités de poursuivre ce savoir-faire traditionnel ». 51p.
- MOEYS, J., 2002. « Ail du Nord, l'Ail fumé d'Arleux, Etude de faisabilité d'une marque de qualité ». 103p.
- LAMY DEHOVE, tomes 1, 2, 3
- AND International, février 2004, « Projet de Label Rouge assorti à une IGP pour l'ail fumé d'Arleux »
- DIEUDONNE, 1804, « Statistiques du département du Nord »
- DISLEY G., 1913, « Au Pays de l'Ail »
- BALTET C., 1895, « L'horticulture dans les 5 parties du Monde »
- MESTAYER M., 1962, « Arleux, capitale de l'Ail fumé »

ANNEXES

ANNEXE 1 : RESEAU HYDROGRAPHIQUE DE LA VALLEE DE LA SENSEE

ANNEXE 2 : REFERENTIEL COULEUR POUR LA VALIDATION DE LA CONFORMITE DES TRESSES D'AIL FUME D'ARLEUX

ANNEXE 3 : PRESENTATION DES VARIETES DE TYPE AIL DU NORD UTILISABLES EN 2009

ANNEXE 4 : ARTICLE DE PRESSE RELATIF A LA FOIRE A L'AIL D'ARLEUX DE 2009

ANNEXE 5 : LOGO DU GROUPEMENT DES PRODUCTEURS D'AIL FUME D'ARLEUX