



Ail blanc de Lomagne (IG/03/00)

Bulbe

LE PRODUIT

L'IGP Ail blanc de Lomagne est un ail sec produit dans le Tarn-et-Garonne et le Gers (en région Occitanie). Issu de variétés traditionnelles "Blanc de Lomagne", il se caractérise par la couleur blanche de son bulbe parfois accompagnée de flammes violettes. L'Ail Blanc de Lomagne peut se présenter à la consommation sous formes traditionnelles, en grappe ou en tresse, réalisées à la main.

ARÔMES ET SAVEURS

Consommé cru, émincé ou broyé, il possède un goût et des arômes prononcés. Rôti ou cuit en chemise, il devient moelleux et ses arômes s'assouplissent en perdant de leur intensité.

UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

La zone de production s'étend sur les départements du Gers et du Tarn-et-Garonne, au sein de la région naturelle de la Lomagne. Elle offre des sols particulièrement adaptés à la culture de l'ail, un climat à la fois humide en hiver et en automne et chaud et sec au printemps et en été.

UN PRODUIT RECONNU

L'ail blanc de Lomagne est reconnu indication géographique protégée depuis 2008. Il est apprécié depuis son implantation en Lomagne pour ses qualités gustatives et la régularité de ses bulbes. Le savoir faire des producteurs s'exprime ici, au travers du travail manuel réalisé de la récolte au façonnage des présentations traditionnelles.

Le saviez-vous

L'ail est apprécié pour ses qualités culinaires, mais également reconnu pour ses propriétés médicinales. Des recherches pour son utilisation en prévention de certaines maladies cardiovasculaires suscitent l'intérêt des chercheurs.

Informations techniques

Cahier des charges

Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires

Contenu Textes réglementaires

Aire géographique

Situation

Les opérations de culture, de séchage, de pelage, d'élaboration des présentations traditionnelles

et d'agréage ont lieu dans l'aire géographique, qui comprend 200 communes réparties sur deux départements : 154 dans le Gers et 46 dans le Tarn-et-Garonne.

Carte

Cliquer sur les liens suivants pour afficher les cartes

[Situation](#)

[Aire géographique](#)

Contacts

Organisme de défense et de gestion (ODG)

Association de défense de l'ail blanc de Lomagne

Bâtiment AGROTEC

Hexavalor - Agropôle Innovations

47931 AGEN CEDEX 9

BP 205

N°SIRET : 44019009800010

Président(e) : PIETERS Christiane

Tél. : 05 53 77 22 71

Fax : 05 53 77 22 79

Mél. : ailblanodelomagne@hexavalor.fr

Délégation territoriale de l'INAO en charge du produit

INAO Gaillac

Centre Technique du Vin

52 Place Jean Moulin

81600 GAILLAC

N°SIRET : 13000270200152

Tél. : 05 63 57 14 82

Fax : 05 63 57 51 40

Mél. : inao-toulousegailac@inao.gouv.fr

Organismes de contrôle (OC)

QUALISUD

31322 Castanet-Tolosan Cedex

BP 82256

Président(e) : CHALANDRE Pascal **Contact :** François LUQUET

Tél. : 05 62 88 13 90

Mél. : contact@quallsud.fr

QUALISUD

Parc d'activité Imhotep Lot C

rue Marcel Deprez
87000 Limoges

Président(e) :

Tél. : 05 55 36 07 78

Mél. : contact@quallsud.fr

QUALISUD

Siège

1017 Route de Pau
40800 Aire sur l'Adour

Président(e) : CHALANDRE Pascal **Contact :** François LUQUET

Tél. : 05 58 06 15 21

Mél. : contact@quallsud.fr

QUALISUD

Espace Entreprise
12 rue Alfred Kastler
71530 Fragnes

Président(e) :

Tél. : 03 85 90 94 14

Mél. : contact@quallsud.fr

QUALISUD

Maison des agriculteurs
Bâtiment Ste Victoire - Porte 4
22 avenue Henri Pontier
13626 Aix-en-Provence Cedex 1

Président(e) :

Tél. : 04 42 63 36 30

Mél. : contact@quallsud.fr

QUALISUD

6 rue Georges Bizet
47200 Marmande

Président(e) :

Tél. : 05 53 20 93 04

Mél. : contact@quallsud.fr

List of links present in page

1. https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/IGP_AilBlancDeLomagne_G_200811.pdf
2. https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/IGP_AilBlancDeLomagne_A_200811.pdf
3. <mailto:ailblancdelomagne@hexavalor.fr>
4. <mailto:inao-toulousegaillac@inao.gouv.fr>
5. <mailto:contact@qualisud.fr>
6. <mailto:contact@qualisud.fr>
7. <mailto:contact@qualisud.fr>
8. <mailto:contact@qualisud.fr>
9. <mailto:contact@qualisud.fr>
10. <mailto:contact@qualisud.fr>