



Ail rose de Lautrec (IG/44/94)

Bulbe

LE PRODUIT

L'ail rose de Lautrec est un ail sec produit dans le Tarn (en région Occitanie) à partir de variétés ancestrales et locales. Il se caractérise par la couleur rose de ses bourgeons se développant sur le bulbe et que l'on appelle caïeux. Très parfumé, avec une bonne aptitude à la conservation, il se présente traditionnellement en grappe, que l'on nomme "manouille".

ARÔMES ET SAVEURS

Particulièrement parfumé, il peut être consommé cuit ou cru, pelé ou en chemise. Savoureux, à la fois doux et épicé, il est recherché pour sa capacité à donner du caractère à n'importe quel plat

UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

La zone de production s'étend sur 89 communes du département du Tarn, autour de la commune de Lautrec. Elle offre un paysage vallonné et des sols particulièrement adaptés à la culture de l'ail. La reconnaissance du Label Rouge et de l'IGP a joué un rôle essentiel pour la zone,

permettant la conservation de la vie en milieu rural et l'installation régulière de jeunes agriculteurs.

UN PRODUIT RECONNU

L'ail rose de Lautrec est reconnu en label rouge depuis 1966 et en IGP depuis 1996. Il est apprécié pour ses qualités gustatives, sa couleur rose et la régularité de ses bulbes. Le savoir faire des producteurs de la zone s'exprime au travers du travail manuel réalisé de la récolte au façonnage des présentations traditionnelles.

Le saviez-vous

Chaque année, tous les premiers weekend d'août, le village de Lautrec célèbre "son ail". Au programme, dégustation de soupe à l'ail, concours de la plus longue manouille et découverte curieuse du savoir faire chez les producteurs

Informations techniques

Cahier des charges

Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires

Contenu Textes réglementaires

Aire géographique

Situation

Aire géographique : 90 communes présentant des sols argilo-calcaires et situées autour de la commune de Lautrec (département du Tarn)

Carte

Cliquer sur le lien suivant pour afficher la carte

[Aire géographique](#)

Contacts

Organisme de défense et de gestion (ODG)

Syndicat de défense du Label Rouge et de l'IGP Ail Rose de Lautrec

20 rue du Mercadial

81440 LAUTREC

N°SIRET : 40978373500015

Président(e) : BARDOU Gaël

Tél. : 05 63 75 90 31

Fax : 05 63 70 22 06

Mél. : Info@allrosedelautrec.com

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-toulousegaillac@inao.gouv.fr

Organismes de contrôle (OC) QUALISUD

31322 Castanet-Tolosan Cedex
BP 82256

N°SIRET : 31500291500124

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

N°SIRET : 31500291500173

Président(e) :

Tél. : 05 55 36 07 78

Mél. : contact@quallsud.fr

QUALISUD

Siège
1017 Route de Pau
40800 Aire sur l'Adour

N°SIRET : 31500291500157

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

N°SIRET : 31500291500140

Président(e) :

Tél. : 03 85 90 94 14

Mél. : contact@qualisud.fr

QUALISUD

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

N°SIRET : 31500291500132

Président(e) :

Tél. : 04 42 63 36 30

Mél. : contact@qualisud.fr

QUALISUD

6 rue Georges Bizet
47200 Marmande

N°SIRET : 31500291500165

Président(e) :

Tél. : 05 53 20 93 04

Mél. : contact@qualisud.fr

Source URL: <https://www.inao.gov.fr/produit/ail-rose-de-lautrec-16187>

List of links present in page

1. https://www.inao.gov.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/IGP_AilRoseDeLautrec_A_200804.pdf
2. <mailto:info@ailrosedelautrec.com>
3. <mailto:inao-toulousegaillac@inao.gov.fr>
4. <mailto:contact@qualisud.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>