

Ail violet de Cadours

Bulbe

LE PRODUIT

L'ail violet de Cadours AOP est un ail sec produit dans le sud-ouest à partir de 2 variétés ancestrales et locales. Il se carastérise par la couleur violette de son bulbe et des saveurs particulièrement parfumées. Il se présente sous des formes traditionnelles réalisées à la main comme la tresse, la gerbe ou le bouquet.

ARÔMES ET SAVEURS

Cru, il présente à la fois une odeur et un piquant intense. Cuit, cet ail se caractérise par des saveurs douces et parfumées. Il est légèrement piquant et sa texture est moelleuse et délicatement sucrée.

UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

La zone de production s'étend sur 106 communes de la Haute-Garonne, du Gers et du Tarn-et-Garonne. Elle offre un paysage vallonné, sous influence océanique l'hiver et méditerranéenne

l'été. Des sols argileux et un climat qui offre de belles précipitations en mai caractérisent cette zone de production.

UN PRODUIT RECONNU

L'ail violet de Cadours est reconnu en apellation d'origine depuis 2015. Il est apprécié pour ses qualités gustatives, la grosseur et la régularité de ses bulbes. Le savoir-faire des producteurs de la zone s'exprime au travers du travail manuel réalisé depuis la récolte jusqu'au façonnage des présentations traditionnelles.

Le saviez-vous

Lors de la fête de l'Ail violet de Cadours, organisée chaque année le dernier weekend d'août par la commune de Cadours, se tient un concours créatif, permettant à des artistes d'exposer châteaux, pigeonniers ou charrettes réalisées à partir de... gousses d'ail.

Informations techniques

Cahier des charges
Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires
Contenu Textes réglementaires

Aire géographique

Carte

Cliquer sur le lien suivant pour afficher la carte
Aire géographique

Contacts

Organisme de défense et de gestion (ODG)

Syndicat de défense de l'ail violet de Cadours

Rue Napoléon
31480 CADOURS

N°SIRET : 52514751800019
Président(e) : TAUPIAC Sébastien **Contact :** Laurence Espagnacq
Tél. : 05 34 28 01 75 / 06 74 05 27 49
Fax : 05 61 85 08 87
Mél. : **contact@ail-violet-cadours.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-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@qualisud.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@qualisud.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@qualisud.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.gouv.fr/produit/ail-violet-de-cadours-16352*

List of links present in page

1. https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOP_AilvioletdeCadours_A_201810.pdf
2. mailto:contact@ail-violet-cadours.fr
3. mailto:inao-toulousegaillac@inao.gouv.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