



Toulouse, 28 novembre 2011



## Venez découvrir ou re-découvrir l'Ail Rose de Lautrec au Salon de la Qualité Alimentaire de Toulouse !

Le Syndicat de Défense du Label Rouge/IGP Ail Rose de Lautrec sera présent du **8 au 11 décembre** au Salon de la Qualité Alimentaire de Toulouse.



Cultivé sur les coteaux argilo-calcaires du Tarn, l'Ail Rose de Lautrec est l'un des joyaux du terroir tarnais. Ail aux vertus inégalables, il est le **seul ail à bénéficier du Label Rouge depuis 1966**, un gage de qualité. Une qualité reconnue même au-delà des frontières Françaises : il a obtenu l'IGP (Indication Géographique Protégée) par l'Union Européenne en 1996. Son nom « Ail Rose de Lautrec » est ainsi protégé au niveau européen depuis près de 15 ans.

### Le Syndicat de Défense du Label Rouge et de l'IGP Ail Rose de Lautrec au Salon de la Qualité Alimentaire de Toulouse

Pour la 9<sup>ème</sup> année consécutive, la **Région Midi-Pyrénées**, en partenariat avec l'Institut Régional de la qualité agroalimentaire de Midi-Pyrénées (**IRQUALIM**), la Chambre régionale d'agriculture de Midi-Pyrénées (**CRAMP**) et l'Association du concours régional agricole de Toulouse (**ACRAT**), organise le **Salon de la Qualité Alimentaire (SISQA)**. Véritable vitrine des produits de qualité de la région, le salon se tiendra **du 8 au 11 décembre 2011**, au **Parc des Expositions de Toulouse**. Cette année encore, le Syndicat de Défense du Label Rouge et de l'IGP Ail Rose de Lautrec participera à l'évènement. **Présents sur le stand n°9 orange dans le hall 4**, les producteurs se relayeront chaque jour pour faire la promotion de leurs produits ainsi que sa commercialisation.



Le SISQA est le rendez-vous citoyen incontournable autour de **l'alimentation et des produits de qualité**. Il répond non seulement à une attente des consommateurs, mais aussi des producteurs et, plus largement, du monde agricole régional. Il était donc naturel que l'Ail Rose de Lautrec y soit présent.



### ♦ Une qualité unique



L'**Ail Rose de Lautrec**, ail produit de façon traditionnelle, respecte scrupuleusement le cahier des charges du Label Rouge et de l'IGP. Dans un souci constant de satisfaire à l'exigence de qualité et de traçabilité, toute la filière de production est par conséquent rigoureusement surveillée, de la plantation à la commercialisation : dates de plantation, rotation culturale, quantité d'engrais, dates de récolte, séchage, qualité du triage et types de conditionnement...

### ♦ Un goût et une forme uniques

Produit dans le plus grand respect de la tradition, l'Ail Rose de Lautrec est réputé pour sa **forme régulière et harmonieuse** laissant apercevoir la jolie couleur rose de ses gousses. Un ail dont la finesse et la délicatesse a su séduire les plus fins gourmets. Des grands Chefs ne s'y sont d'ailleurs pas trompés : l'ail rose apporte une touche raffinée à leurs plats. Au-delà de son bel aspect, l'Ail Rose de Lautrec est reconnu pour ses remarquables qualités gustatives : sucré et subtil, son arôme est un délice pour tous les gourmands et se marie avec toutes les recettes. Cru ou cuit, il se cuisine à toutes les sauces ! Et même utilisé en petite quantité, il révèle la saveur des plats, des plus simples aux plus raffinés.



### ♦ L'Ail Rose de Lautrec à l'honneur au Salon de la Qualité Alimentaire

Les élèves du lycée hôtelier de Toulouse concocteront deux plats à base d'Ail Rose de Lautrec. Une manière de faire déguster ce produit de qualité au grand public.

**Vendredi 9 décembre à 20h30** : Soupe à l'Ail Rose de Lautrec (pour les participants de l'atelier Occitan).

**Samedi 10 décembre à 11h00** : Ail Rose de Lautrec & sa chiffonnade de jambon de Lacaune (sur le pôle dégustation).

#### Qu'est-ce que le Syndicat de Défense du Label Rouge et de l'IGP Ail Rose de Lautrec ?

Dès 1959, les producteurs de l'Ail Rose de Lautrec se sont regroupés au sein du Syndicat de Défense du Label Rouge et de l'IGP Ail Rose de Lautrec. Aujourd'hui, il représente 160 producteurs et 4 ateliers de conditionnement habilités à Lautrec (*La coopérative Alinéa, Les Produits du Soleil, Les Jardins du Tarn et Eurl Producteur Partenaire*).

Parmi ses principales missions :

- les contrôles internes de la qualité et de la gestion de la traçabilité
- la promotion et la défense de l'Ail Rose de Lautrec
- des actions diverses sur l'ensemble de la filière. Telles que l'appui technique aux producteurs et à des programmes de recherches...

#### L'Ail Rose de Lautrec en quelques chiffres...

- ♦ **45 ans de Label Rouge et 15 ans d'IGP**
- ♦ **160** adhérents au Syndicat de Défense du Label Rouge et de l'IGP Ail Rose de Lautrec répartis sur 88 communes
- ♦ **359** hectares d'Ail Rose de Lautrec susceptibles d'être certifiés chaque année
- ♦ **Entre 400 et 800 tonnes** d'Ail Rose de Lautrec Label Rouge/IGP sont commercialisées chaque année

#### CONTACT PRESSE

Magnétique Communication • 05 34 41 12 45 • Juliette VIENOT • [j.vienot@magnetic-communication.com](mailto:j.vienot@magnetic-communication.com) •

Plus d'informations et visuels sur simple demande.