Ail de la Drôme (IG/01/98)

Bulbe

LE PRODUIT

L'IGP Ail de la Drôme est reconnaissable à son généreux bulbe blanc habillé quelquefois de flammes violettes. Il est issu des variétés drômoises telles que Messidrôme et Thermidrôme, sélectionnées pour leurs origines locales et leurs goûts caractéristiques de la région. Vendu frais, demi-sec ou sec, il ne subit aucun traitement après récolte.

ARÔMES ET SAVEURS

De gros calibre, cet ail blanc vous étonnera par sa fraîcheur et son goût légèrement sucré. Cru, son goût est fort et légèrement sucré. Cuit, sa texture moelleuse dévoile une saveur douce et parfumée.

UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

Cet ail est produit au coeur de la Drôme dans 118 communes situées entre le Vercors et la Provence. La Drôme est depuis longtemps renommée pour sa production d'ail de consommation et de semences d'ail.

UN PRODUIT RECONNU

L'Ail de la Drôme a été reconnu en IGP en 2008. Sa culture traditionnelle se transmet de génération en génération dans la Drôme, où règnent des conditions idéales (ensoleillement, vent du Mistral, sols) pour la production d'un ail de qualité et de parfaite présentation. Les producteurs ont sélectionné des variétés locales (Thermidrôme et Messidrôme) qui permettent à l'ail d'exprimer tout son potentiel.

Le saviez-vous

Originaire d'Asie centrale, l'ail est cultivé et consommé depuis plus de 5 000 ans, non seulement comme condiment dans l'alimentation, mais aussi en tant que remède traditionnel contre de nombreux maux. Il possède en effet des propriétés thérapeutiques (antiseptiques, immunostimulantes..), qui sont aujourd'hui scientifiquement prouvées.

Informations techniques

Cahier des charges
Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires
Contenu Textes réglementaires

Aire géographique

Situation

L'aire géographique comprend 118 communes réparties sur 13 cantons de la Drôme.
- Cantons pris en totalité: Crest Sud, Grignan, Loriol, Marsanne, Montélimar I et II, Pierrelatte, Saint Paul Trois Châteaux et Portes lès Valence.
- Cantons pris en partie: Buis les Baronnies, Chabeuil, Crest Nord, Dieulefit et Nyons.

Les étapes suivantes doivent s'effectuer dans l'aire géographique de l'IGP: production de semences, culture, récolte, séchage, brossage et tri des aulx.

Carte

Cliquer sur les liens suivants pour afficher les cartes
Situation
Aire géographique

Contacts

Organisme de défense et de gestion (ODG)

APAD (Association des Producteurs d'Ail Drômois)

1868 Route des Limites
26400 EURRE

N°SIRET : 49121851700028
Contact : Maxime FAURE
Tél. : 04 75 60 62 74/ 06 85 37 13 72
Mél. : apad.contact.asso@gmail.com

Délégation territoriale de l’INAO en charge du produit

INAO Valence

Z.I. des Auréats
17 rue Jacquard
26000 VALENCE

N°SIRET : 13000270200269
Tél. : 04 75 41 06 37
Mél. : INAO-VALENCE@inao.gouv.fr

Organismes de contrôle (OC)

CERTIS

Siège
Immeuble Le Millepertuis
35650 LE RHEU
Les Landes d’Apigné

N°SIRET : 52825479000017
Contact : Vincent COUEPEL
Tél. : (33) (0)2 99 60 82 82
Fax : (33) (0)2 99 60 83 83
Mél. : certis@certis.com.fr

Source URL: *https://inao.gouv.fr/produit/ail-de-la-drome-4133*

List of links present in page

1. mailto:apad.contact.asso@gmail.com
2. mailto:INAO-VALENCE@inao.gouv.fr
3. mailto:certis@certis.com.fr