



L'ail en Occitanie

Fiche réalisée dans le cadre du projet

« fruits et légumes d'Occitanie en restauration hors domicile ».
 Vous souhaitez accroître la part des produits locaux pour vos restaurants de collectivités,
 nous pouvons vous mettre en relation avec des producteurs et des intermédiaires régionaux.

04 66 84 12 12 / www.ffl-occitanie.com



Avec la collaboration de  iBO InterBioOccitanie

Condiment très apprécié, l'ail permet de relever le goût des plats. Consommé cuit ou cru, il est faiblement calorique et riche en vitamines (B6, C, ...). L'ail est source de fibres et dispose de protéines et de glucides en quantités. En outre, il est riche en minéraux et oligoéléments (manganèse, cuivre, phosphore, potassium).

Volume de production régionale :

11 000 tonnes/an
 50 tonnes disponibles
 en station d'expédition Bio

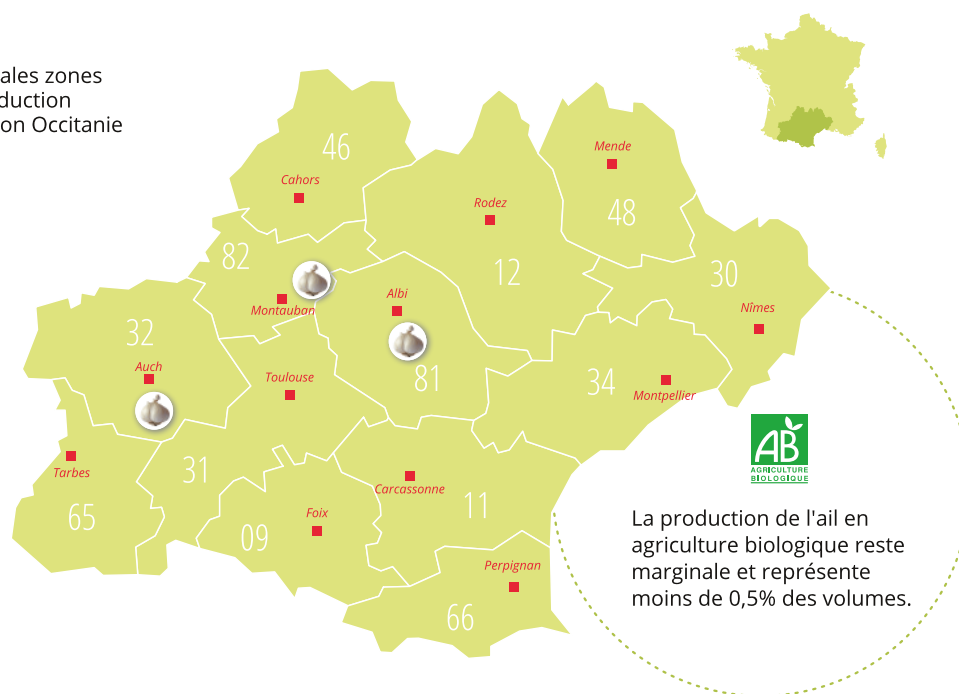
Pleine saison :

août à mai

Principales zones de production :

**Tarn-et-Garonne,
 Tarn, Gers**

Principales zones de production en région Occitanie



Calendrier de production variétale et régionale

Variétés	mois									
	août	sept.	oct.	nov.	déc.	janvier	février	mars	avril	mai
Ail blanc										
Ail violet										
Ail rose										



Point sur les signes officiels de qualité :

- IGP Ail Blanc de Lomagne
- AOP Ail Violet de Cadour
- Label Rouge / IGP Ail Rose de Lautrec



Qualité / conditionnement

- A l'abri de la lumière et au sec, l'ail peut se conserver entre 6 mois et 1 an à température ambiante
- Conditionnement : barquette, vrac, filet 250g et 500g, grappe de 500g et de 1kg, sac et plateau de 5kg.

Pour en savoir plus :
 SRISET, Aprifel

Projet réalisé avec le soutien de

