

INFO FILIÈRES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS

ÉMETTEUR: INTERFEL/ANIAIL

DESTINATAIRE: - Familles d'Interfel

Centrales d'achat GMSComités de pilotage des MIN

- Chefs de ravon GMS

- Détaillants

OBJET: Information Ail - coloration de certains lots

Malgré les efforts qualitatifs entrepris par l'ensemble de la filière pour proposer un ail de qualité, la pluviométrie excessive en fin de cycle végétatif et au moment des récoltes (mai/juin) a eu une incidence sur la coloration des bulbes de certains lots.

Ce défaut de coloration n'altère en rien la qualité gustative des bulbes et leur conservation. En effet, l'ail français bénéficie en 2016 d'une très bonne qualité sanitaire. Le critère coloration étant exclusivement lié aux conditions climatiques de l'année, il ne doit pas être le seul critère à prendre en compte au niveau de l'appréciation qualitative des lots.

Pensez à référencer l'ail de nos régions dans vos rayons!

La mise en place de plans de progrès tant au niveau du choix variétal que des interventions culturales a permis de valoriser la production d'ail français. L'ail français bénéficie en outre d'une authentification de l'origine par des signes officiels de qualité : IGP ail de la Drôme, IGP ail blanc de Lomagne, IGP Label Rouge ail rose de Lautrec, IGP Ail fumé d'Arleux et AOC ail violet de Cadours.







Contact ANIAIL: 05.53.77.22.71



