

**EMETTEUR :** Interfel**DESTINATAIRES** - Familles d'interfel
- Centrales d'achat (GMS, restauration collective)
- Comités de pilotage des MIN
- Chefs de rayon GMS
- Détaillants**OBJET : Impacts d'une météo atypique sur la récolte d'ailx et d'oignons**

Les mauvaises conditions climatiques froides et pluvieuses de ces derniers mois ne seront pas cette année sans incidence sur la production **d'ailx**. **Une fin de récolte plus tardive suivie d'un temps de séchage plus long** ont retardé la commercialisation. Selon le syndicat de l'ail rose de Lautrec, les premiers lots récoltés semblent satisfaisants contrairement à ceux récoltés après les fortes pluies. L'incidence est telle qu'un faible taux de labellisation est annoncé pour l'ail rose de Lautrec. Par contre, l'offre en ail rose du Tarn sera bien présente avec certainement un manque de gros calibre (<70mm). Cette **hétérogénéité pourra également se retrouver sur la coloration** de l'ail blanc avec une palette de couleur allant du crème au blanc nacré **sans incidence pour la qualité intrinsèque, gustative des produits**. Afin de prendre en compte les spécificités de l'année au niveau du critère "coloration des bulbes" des différents types d'ailx et de l'hétérogénéité des lots, **une adaptation de l'agrégage s'avère nécessaire pour cette campagne**

**Pour autant,
et s'il y a moins de produits sous appellation,
l'ail rose, blanc ou violet est désormais bien présent à la
vente !**

De même, en raison **d'une pluviométrie exceptionnelle sur les 3 derniers mois** (408 mm depuis le 1^{er} Mai soit 2,5 fois plus que l'an dernier sur la même période) les producteurs **d'oignons** de la Bourgogne, la Beauce, la Champagne et le Nord sont confrontés à de gros problèmes de bactériose. Les opérations de tri ont donc été renforcées à tous les stades du process mais il sera bien difficile de mesurer au moins jusqu'à la mi-septembre les conséquences de ces intempéries sur les oignons de conservation et il sera sans doute nécessaire dans l'intervalle **d'adapter l'agrégage aux caractéristiques spécifiques des produits cette année pour prendre en compte le travail déjà mené en stations de conditionnement**. Nous vous rappelons notamment que la norme CEE-ONU OIGNONS tolère des défauts de coloration et dans une certaine mesure, le phénomène de vitrescence.

Les oignons sont là aussi et ne demandent qu'à être commercialisés, même s'il faudra un peu adapter l'agrégage à cette année pluvieuse !

Ces prévisions seront affinées plus tard en saison lorsque les professionnels auront plus de visibilité.