

AUTRES ACTES

COMMISSION EUROPÉENNE

Publication d'une demande en application de l'article 6, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires

(2012/C 212/05)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 7 du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil ⁽¹⁾. Les déclarations d'opposition doivent parvenir à la Commission dans un délai de six mois à compter de la date de la présente publication.

DOCUMENT UNIQUE

RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL**«AIL FUMÉ D'ARLEUX»****N° CE: FR-PGI-0005-0820-02.08.2010****IGP (X) AOP ()****1. Dénomination:**

«Ail fumé d'Arleux»

2. État membre ou pays tiers:

France

3. Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire:**3.1. Type de produit:**

Classe 1.6: Fruits, légumes et céréales en l'état ou transformés.

3.2. Description du produit portant la dénomination visée au point 1:

L'«Ail fumé d'Arleux» est un ail auquel une méthode traditionnelle et un savoir-faire humain de tressage et de fumage à la tourbe locale et/ou lignite et/ou courte-paille et/ou sciure confèrent une conservation considérable.

L'«Ail fumé d'Arleux» est produit à partir d'un ail rose de printemps (*Allium sativum*, famille des liliacées) appartenant au groupe variétal II et de type «Ail du Nord». Il est caractérisé par une longue dormance, des bulbes moyens, l'absence de hampe florale et est adapté au contexte climatique et historique de la région Nord-Pas de Calais. L'absence de hampe florale permet une présentation en tresse typique, les fanes étant assez souples pour être tressées. Les variétés utilisées sont Ail du Nord, Gayant et Arno. De nouvelles variétés peuvent être introduites sous réserve qu'elles respectent les critères définis précédemment. La liste des variétés est diffusée aux producteurs après chaque modification, ainsi qu'à l'organisme de contrôle et aux autorités de contrôle compétentes. À la récolte, le bulbe est de taille moyenne (calibre variant de 40 à 80 mm selon le type de présentation), de couleur blanche, tandis que la tunique externe des caïeux est de couleur rose foncé.

(1) JO L 93 du 31.3.2006, p. 12.

L'«Ail fumé d'Arleux» est traditionnellement présenté en tresses avec un nombre de têtes qui va de 10 à 90 voire 120 têtes. Il peut également être présenté en tresses de 3 têtes. C'est le séchage des têtes d'ail avec les fanes, en champ ou par ventilation dynamique sous hangar, qui permet la confection des tresses. Le tressage est effectué à la main, comme une tresse de cheveux.

Le fumage, qui a lieu après le tressage, est réalisé dans un fumoir et dure au moins 7 jours. Après fumage, différentes teintes peuvent être obtenues, selon les matériaux utilisés. Les couleurs vont du brun-roux léger au brun foncé. Les tresses ainsi obtenues peuvent éventuellement être mises sous filet avant commercialisation.

L'«Ail fumé d'Arleux» présente les caractéristiques suivantes:

- Odeur agréable de fumé.
- Couleur homogène sur toute la tresse, dont l'intensité est validée conformément à un référentiel de couleur défini.

3.3. *Matières premières (uniquement pour les produits transformés):*

Non concerné

3.4. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale):*

Non concerné

3.5. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée:*

Toutes les étapes de culture, de tressage, de fumage et de conditionnement doivent avoir lieu dans l'aire.

3.6. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc.:*

Un conditionnement en filet peut être réalisé après le fumage. Ce conditionnement doit être réalisé dans l'aire, afin de limiter fortement les manipulations du produit. En effet, l'«Ail fumé d'Arleux» est un produit fragile (le fumage fragilise les tuniques externes et les tiges en les rendant cassantes), pour lequel les manipulations et le transport doivent être limités. Un conditionnement dans l'aire permet de préserver l'intégrité physique du produit et des tresses.

3.7. *Règles spécifiques d'étiquetage:*

En plus des exigences réglementaires, toute étiquette doit comprendre:

- la dénomination de l'IGP;
- le numéro de lot, permettant d'assurer la traçabilité;
- le logo IGP de l'Union européenne et/ou la mention Indication géographique protégée.

4. **Description succincte de la délimitation de l'aire géographique:**

La délimitation de l'aire géographique correspond à l'occupation actuelle des sols par la culture d'ail sur le bassin traditionnel d'Arleux, qui se justifie par les conditions pédoclimatiques locales et la présence de tourbières.

L'aire géographique correspond à 62 communes: 35 dans le département du Nord et 27 dans celui du Pas de Calais.

Département du Nord

Arleux, Aubencheul-au-Bac, Aubigny-au-Bac, Bruille-lez-Marchiennes, Brunemont, Bugnicourt, Cantin, Courchelettes, Cuincy, Dechy, Écaillon, Erchin, Esquerchin, Estrées, Fechain, Férin, Flers-en Escrebieux, Fressain, Fressies, Goeulzin, Guesnain, Hamel, Haynecourt, Hem-Lenglet, Lambres-lez-Douai, Lauwin Planque, Lécluse, Lewarde, Loffre, Marcq-en-Ostrevant, Marquette-en-Ostrevant, Masny, Monchecourt, Roucourt, Villers-au-Tertre.

Département du Pas de Calais

Baralle, Bellonne, Brebières, Buissy, Cagnicourt, Corbehem, Dury, Écourt-Saint-Quentin, Épinoy, Gouy-sous-Bellone, Hendecourt-lès-Cagnicourt, Marquion, Noyelle-sous-Bellone, Oisy-le-Verger, Palluel, Quiéry-la-Motte, Recourt, Riencourt-lès-Cagnicourt, Rumaucourt, Sailly-en-Ostrevant, Sains-lès-Marquion, Sauchy-Cauchy, Sauchy-Lestrée, Saudemont, Tortequesne, Villers-lès-Cagnicourt, Vitry-en-Artois.

5. Lien avec l'aire géographique:

5.1. Spécificité de l'aire géographique:

Le sol

Différents matériaux parentaux sont à l'origine des sols les plus représentatifs de la région du Cambrésis: les limons lœssiques, les argiles du tertiaire, et dans une moindre mesure des matériels à dominante sableuse issus de formations tertiaires, de la craie et des alluvions fluviales.

L'«Ail fumé d'Arleux» est cultivé dans l'aire géographique sur des parcelles caractérisées par un sol de type limoneux à limoneux-argileux avec un maximum de 30% d'argile.

Le climat

L'aire est dotée d'un climat tempéré, avec des températures relativement homogènes d'une année sur l'autre. Les minima sont tempérés (le nombre de jours avec des températures inférieures à 0 est faible) et les maxima dépassent rarement les 30 °C. Et il y a peu de différence entre températures nocturnes et diurnes.

En ce qui concerne les précipitations, nous observons une répartition homogène de la pluviométrie toute l'année et un total sur l'année d'environ 650 mm (moyenne sur les 30 dernières années).

La présence de tourbe

Arleux se situe dans une vallée entourée de prairies, de rivières et de marais.

La vallée de la Sensée «trace un long sillon vert» entre les deux plateaux nus que sont le Douaisis et le Cambrésis.

La Sensée reçoit les eaux d'affluents secondaires, dont l'Agache et l'Hirondelle, traversant ainsi les marais et étangs pour se jeter dans le canal du Nord.

Les marais de la vallée de la Sensée se développent sur près de 800 hectares, où se sont déposées des alluvions et de la tourbe.

Les moulins et les écluses autrefois nombreux dans la vallée, ont contribué à maintenir le niveau d'eau dans les marais, tandis que l'extraction de la tourbe utilisée comme combustible avant l'arrivée massive du charbon a donné naissance aux étangs.

5.2. Spécificité du produit:

La spécificité du produit est fondée sur un savoir-faire spécifique: le fumage, ainsi que sur une qualité déterminée à la fois par le fumage et par un mode de présentation spécifique en tresses, et enfin sur une réputation ancienne qui a perduré jusqu'à aujourd'hui.

Un savoir-faire traditionnel: le fumage

Le fumage traditionnel est réalisé par la combustion d'un mélange de tourbe, de sciure et de courte paille. Aujourd'hui, le lignite est introduit dans ce mélange, la tourbe n'étant plus exploitable durablement et ils possèdent les mêmes propriétés de combustion. La culture de l'ail doit son développement au sein du bassin d'Arleux à la présence de tourbe et à la technique de fumage. Ceci fait du bassin d'Arleux une région où l'ail est traditionnellement fumé.

Une qualité déterminée

Le fumage confère à l'«Ail fumé d'Arleux» une couleur homogène sur toute la tresse qui va du brun roux léger au brun foncé et une odeur agréable de fumé. Il lui confère également une plus longue conservation. L'utilisation de variétés de type ail du Nord permet la présentation en tresses grâce

à l'absence de hampe florale. Cette présentation était utilisée à l'origine pour accrocher l'ail dans le fumoir et pour en faciliter le commerce. Elle est aujourd'hui appréciée pour sa praticité et son esthétique.

Une réputation jamais démentie

La première apparition de la production dans les statistiques départementale date de 1804. Au cours du XIX^{ème} siècle, le produit est primé à de nombreuses reprises dans les concours et les foires agricoles. Au XX^e siècle, la culture se développe et les paysans font connaître le produit en le commercialisant grâce au porte à porte. La renommée de l'«Ail fumé d'Arleux» s'étend alors en dehors de sa zone de production.

Aujourd'hui, la foire à l'ail, à Arleux, est l'événement majeur participant à la réputation du produit. Organisée en 1962 pour la première fois, les dernières éditions connaissent une fréquentation grandissante et contribuent à la notoriété du produit dans la presse et auprès du public participant.

5.3. Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit (pour les AOP), ou une qualité spécifique, la réputation ou une autre caractéristique du produit (pour les IGP):

Dans une région bénéficiant de conditions pédoclimatiques favorables à la culture de l'ail (terres légères, peu humifères, qui ressuient et se réchauffent facilement, peu caillouteuses, et un climat tempéré avec de faibles écarts de température, et des précipitations homogènes sur l'année), la présence de la tourbe a été à l'origine du fumage de l'ail.

La tourbe servait pour le chauffage mais aussi elle a très vite été utilisée pour le fumage de l'ail. En effet, le climat de l'aire ne permet pas un séchage satisfaisant de l'ail. Le fumage va donc permettre d'achever le séchage de l'ail et, ainsi, le conserver en évitant le développement des moisissures. Le fumage lui confère également une couleur rousse et une odeur bien caractéristiques. Les producteurs d'ail utilisent aussi d'autres matériaux pour le fumage, ancrés eux aussi dans la région.

Le tressage de l'ail vise quant à lui à le conditionner pour faciliter l'accrochage dans les fumoirs. Ces deux aspects sont intimement liés et constituent le savoir-faire associé à l'«Ail fumé d'Arleux». Avec l'arrivée des chevaux de trait (mouvance des sols) et à plus forte raison de la mécanisation, la culture de l'ail ne pouvait plus se faire dans ces zones marécageuses. Ainsi, la culture s'est étendue sur des terres de plus en plus éloignées des tourbières.

La courte-paille est récupérée lors du battage du blé, dans les exploitations qui travaillent avec de vieilles batteuses. Mais elles sont de moins en moins nombreuses, et battent de petites surfaces. Aujourd'hui peu d'exploitations peuvent encore en fournir aux producteurs d'ail car les machines modernes la rejettent au sol dans le champ lors de la moisson. On trouve plusieurs de ces exploitations traditionnelles dans le Béthunois. Elles produisent de la paille pour les Haras nationaux ou grandes écuries de course de la région parisienne (Vincennes, Chantilly) qui ont des demandes spécifiques quant à la qualité de la paille pour leurs chevaux. En ce qui concerne la sciure, les producteurs privilégient un approvisionnement régional. En effet, la forêt dans le Nord-Pas de Calais est essentiellement composée de feuillus (93 %) où le chêne, le hêtre et le frêne sont bien représentés. Or il s'agit d'essences bien adaptées pour le fumage de l'ail.

Les producteurs d'«Ail fumé d'Arleux» ont ainsi su, d'une part, grâce au tressage de l'ail, d'autre part, grâce à un mode de fumage spécifique (originellement à la tourbe puis plus récemment en associant un ou plusieurs combustibles) donner à leur produit une réputation certaine comme en atteste encore aujourd'hui le succès de la foire à l'ail.

Référence à la publication du cahier des charges:

[article 5, paragraphe 7, du règlement (CE) n° 510/2006]

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCIGPAilfumedArleux06122011.pdf>
