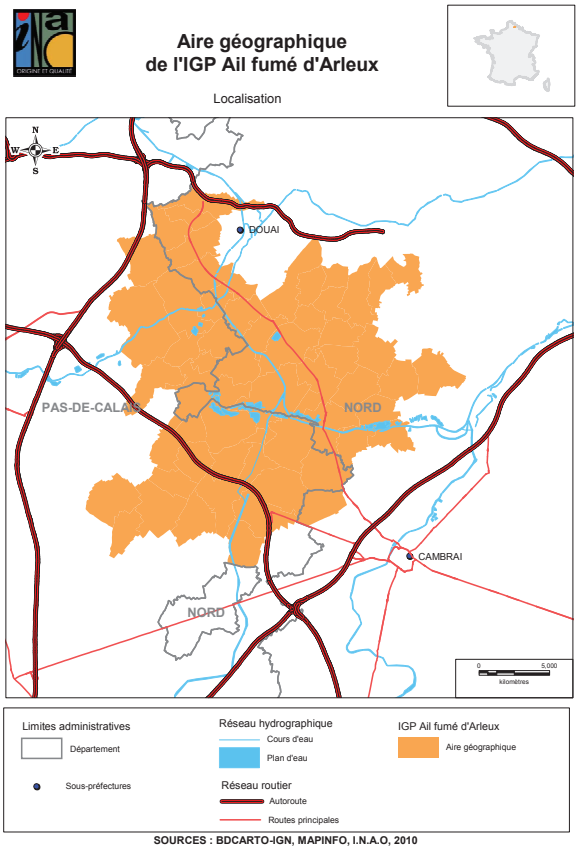
AIL FUME D'ARLEUX

IGP

Officiellement
d'ici
depuis Mai 2013



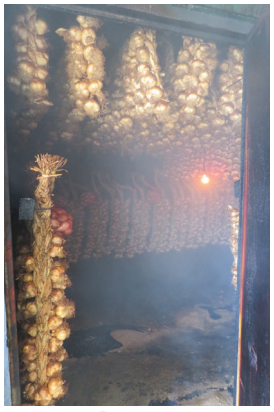
ODG

Groupement des Producteurs
d'Ail Fumé d'Arleux
Siège social : Mairie d'Arleux
Place Charles de Gaulle
59151 ARLEUX
Siège administratif : 2 rue de
Dormagen
59350 SAINT-ANDRE-LEZ-LILLE
info@qualimentaire.fr
Tél : 03 28 38 94 94

Président : Eric POTDEVIN
potdevin.caron@wanadoo.fr

Volume de production commercialisé
sous SIQO (données 2017) :
41 tonnes, 13 ha de surface

6 producteurs
Olivier DRUBAY, 06 38 38 10 78
40 rue d'en haut - 59151 BRUNEMONT
Lucien MERLIN, 03 27 89 50 77
9 rue Fily - 59151 ARLEUX
Marcel NICAISE, 03 27 80 95 45
19 rue du Faubourg - 59234 FRESSAIN
Eric POTDEVIN, 03 27 88 84 77
535 rue Behague - 59553 CUINCY
Famille TRICART, 03 27 89 52 34
22 rue de l'ancienne poste - 59259 LECLUSE
Michel GUENEZ, 06 14 95 48 73
10 rue du Moulinel - 59169 CANTIN
(pas pour la campagne 2018)



Fumage

Spécificités

- Variété ail rose de printemps de type Ail du Nord
- Culture et fumage sur l'aire géographique de 62 communes autour d'Arleux
- Tressage manuel, fumage spécifique
- Traçabilité du champ à l'assiette grâce à un numéro de lot figurant sur la tresse

HISTOIRE

L'ail est cultivé dans la région d'Arleux depuis plus de 200 ans. Les voyageurs à la fin du XIXème siècle relatent la forte odeur d'ail qui envahissait la campagne au mois de Septembre. La culture de l'ail à Arleux a connu un fort essor grâce à une spécificité : le fumage à la tourbe. En effet, c'est la seule région de France où l'ail est fumé. Autre caractéristique : depuis toujours cette culture particulière est produite simultanément par des agriculteurs et des pluriactifs. Pour ces derniers, la vente d'ail constitue un complément de revenu intéressant. De même, la culture et le tressage manuel de l'ail font vivre beaucoup de main-d'oeuvre saisonnière dans les environs d'Arleux.
Aujourd'hui, la foire à l'ail d'Arleux est l'événement majeur participant à la réputation du produit. Organisée pour la première fois en 1962, les dernières éditions connaissent une fréquentation grandissante et contribuent à la notoriété du produit.

Tressage manuel

Etapes de production

Semis	Croissance des plantes	Récolte	Séchage au champ et/ou par ventilation	Tressage	Fumage	Etiquetage Conditionnement
Mi-Janvier Mi-Mars	Jusque mi-Juillet	A partir du 15 Juillet jusque mi-Août	7 jours minimum	Tresses de 3 à 120 têtes	A partir d'Août	7 jours minimum	Jusqu'au 31/03 N + 1

Source : INAO, Carte aire géographique - Crédits photos : Mairie d'Arleux, GRQA, G. LAMARQUE

soutenu par Région Hauts-de-France

GROUPEMENT REGIONAL qualité alimentaire

www.qualimentaire.fr