



DOSSIER DE PRESSE

Ail fumé d'Arleux IGP



SOMMAIRE

Le mot du Maire d'Arleux	3
Historique de la culture et de la consommation	4-5
Présentation du territoire	6
L'ail du Nord adapté au terroir	7
Un savoir-faire traditionnel	7-8
La culture de l'ail et les garanties du cahier des charges.....	9-11
Les bienfaits de l'ail	12
Recettes.....	12-13
Les producteurs	14
Les partenaires.....	14

LE MOT DU MAIRE D'ARLEUX

« Quand on parle d'Arleux, vient l'image du pêcheur ; il faut dire que les étangs ont longtemps été pris d'assaut par des mineurs et ouvriers en recherche de calme, installant des chalets en bordure des étangs. L'ail vient aussi assez vite. Voilà en effet plusieurs siècles, nos ancêtres ont découvert que la tourbe extraite des marais, pour chauffer les foyers, permettait également d'évacuer l'humidité des têtes d'ail, d'assécher la production sans la brûler.

De générations en générations, le savoir-faire, du tressage et du fumage si particulier, s'est alors transmis et la notoriété du produit a largement dépassé les limites de la contrée. La vente est principalement directe et les tresses s'accrochent aux portes des entrées de maison pour indiquer les producteurs. Dès 1962, et chaque année depuis, un rassemblement majeur se fait autour du premier dimanche de septembre attirant dans notre petite commune de 3 200 habitants, plus de 60 000 visiteurs sur le week-end.

A l'initiative de mon prédécesseur Patrick MASCLET, Maire de la commune de 1995 à 2017, le produit est sous signe officiel de qualité IGP depuis mai 2013, protégeant l'appellation « Ail fumé d'Arleux ». Il faut dire que la notoriété du produit conduisait, sur certains marchés, à des usurpations d'appellations et la vigilance était de mise. La production a également longtemps tenu avec des pluriactifs qui, en plus de leur travail à l'usine souvent, se mettaient à la culture de l'ail durant leur temps libre ; avec les nouvelles contraintes, beaucoup ont progressivement cessé et autant dire que la filière avait grand besoin d'être structurée.

Se concentrant sur de plus grosses exploitations situées dans un bassin de vie autour d'Arleux, le groupement des producteurs d'Ail fumé d'Arleux est né avec à sa tête Lucien MERLIN, célèbre producteur de la Petite Ferme à Arleux. Désormais, il est présidé par Eric POTDEVIN, producteur à Cuincy. Le groupe reste à l'affût des pratiques et un nouveau jeune producteur vient ainsi de se lancer sur l'ail IGP et Bio.

Plus que jamais, la commune et l'intercommunalité Douaisis Agglo restent aux côtés de ses producteurs pour que perdure la tradition ».

Bruno VANDEVILLE, Maire d'Arleux



HISTORIQUE DE LA CULTURE ET DE LA CONSOMMATION

L'Ail fumé d'Arleux est un ail traditionnel qui présente la particularité d'être tressé et fumé, ce qui lui confère une couleur, une odeur typique et une bonne conservation.

L'ail est cultivé dans la région d'Arleux **depuis plus de 200 ans**. Les premières traces écrites remontent à 1804 où le préfet Dieudonné est le premier, dans ses statistiques départementales à mentionner « les aulx et oignons du marais d'Arleux ». Ces statistiques décrivent aussi très bien l'extraction de tourbe dans les marais de la région, le matériau utilisable pour le fumage était donc présent.



Mais ce n'est qu'en 1890 que Monsieur RATTEL écrit la technique du « saurissage » (préparation analogue à celle du hareng) des aulx en ces termes : « Les aulx, tressés en chapelets, sont suspendus dans des cahutes percées seulement d'une porte et exposées à la fumée d'un feu de tourbe ». Le même auteur décrit la vente des aulx localement sur les foires (Bapaume et Albert à l'époque) mais aussi en dehors de la région puisqu'on en retrouvait jusque Vesoul, Valence et même Bordeaux.

Les voyageurs à la fin du XIX^{ème} siècle relatent la forte odeur d'ail qui envahissait la campagne au mois de septembre.

Un article paru dans *L'agriculture dans le département du Nord* en 1936 mentionne « la maturation de l'ail dans les fumoirs pour lui assurer une meilleure conservation et accentuer son bouquet ».

La culture de l'ail à Arleux a donc 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'œuvre saisonnière des environs d'Arleux.

Aujourd'hui, la région Hauts-de-France fournit 5 % de la production nationale d'ail, avec moins de 1 000 tonnes cultivées dans la région par une cinquantaine de producteurs.

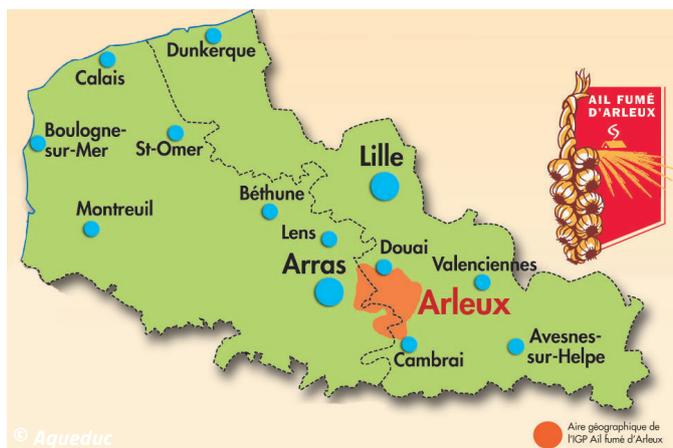
Durant la première moitié du siècle, l'ail était surtout écoulé vers les gros centres industriels et miniers. Puis avec la réduction du temps de travail et la multiplication des automobiles, le tourisme estival s'est développé et l'ail s'est mieux vendu localement. Aujourd'hui, l'Ail fumé d'Arleux est principalement consommé dans les régions situées au nord de Paris. Il est également exporté en Belgique, Allemagne, Suisse, Autriche et aux Etats-Unis.

En France, 40 % des ventes se réalisent à la ferme, sur les marchés et lors de la célèbre Foire à l'Ail d'Arleux qui se déroule chaque premier week-end de septembre depuis 1962 et attire des dizaines de milliers de visiteurs.

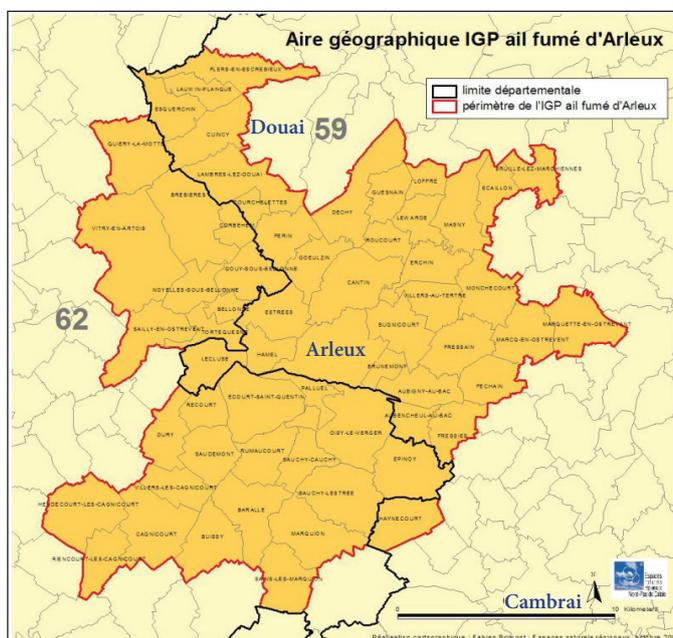


*Consommation traditionnelle de soupe d'ail
lors de la foire d'Arleux*

PRÉSENTATION DU TERRITOIRE



L'aire géographique définie par l'IGP couvre la zone de production traditionnelle de l'Ail fumé d'Arleux. La présence de tourbe issue des marais de la vallée de la Sensée, rivière qui traverse la région d'Arleux, est à l'origine du fumage de l'ail et ancre cette tradition sur le territoire.



Les sols limoneux, le climat tempéré et la présence de tourbières sont caractéristiques du terroir et ont permis la culture de l'ail dans la vallée de la Sensée.

La zone protégée s'étend de Douai à Cambrai. Elle regroupe **62 communes** situées autour d'Arleux dont 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, Ecaillon, Erchin, Esquerchin, Estrées, Fechain, Ferin, Flers-en-Escrebieux, Fressain, Fressies, Goelzin, Guesnain, Hamel, Haynecourt, Hem-Lenglet, Lambres-lez-Douai, Lauwin-Planque, Lecluse, 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, Ecourt-Saint-Quentin, Epinoy, Gouy-sous-Bellonne, Hendecourt-les-Cagnicourt, Marquion, Noyelles-sous-Bellonne, Oisy-le-Verger, Palluel, Quiery-la-Motte, Recourt, Riencourt-lès-Cagnicourt, Rumaucourt, Sailly-en-Ostrevant, Sains-les-Marquion, Sauchy-Cauchy, Sauchy-Lestrée, Saudemont, Torquesne, Villers-les-Cagnicourt, Vitry-en-Artois

L'AIL DU NORD ADAPTÉ AU TERROIR



L'Ail fumé d'Arleux est obtenu à partir d'une variété d'ail rose de printemps de type « Ail du Nord » historiquement cultivée dans la région. Elle est donc bien adaptée aux conditions climatiques.

Ses caractéristiques sont :

- Des fanes (feuilles) souples et une absence de hampe florale (tige portant les fleurs) qui permettent le tressage.
- Des bulbes de taille moyenne, de 40 à 80 mm, de couleur blanche et recouverts d'une tunique externe de couleur rose foncée.
- Une forte dormance lui assurant une bonne conservation d'une année sur l'autre.

UN SAVOIR-FAIRE TRADITIONNEL

L'art du tressage



Comme le veut la tradition, après un séchage d'au moins 7 jours, des tresseurs assemblent les gerbes sous forme de tresses, réalisées à la main comme les tresses à cheveux. Chaque tresse contient généralement de 10 à 120 têtes. Des présentations en 3 têtes permettent de satisfaire les ménages de taille plus réduite.

Cette présentation sous forme de tresse était utilisée à l'origine pour faciliter l'accrochage de l'ail dans le fumoir ainsi que pour le transport et le commerce, qui se faisait en « porte à porte ».



Aujourd'hui, elle est toujours pratique et décorative pour le consommateur qui peut accrocher sa tresse dans la cuisine ou la cave.

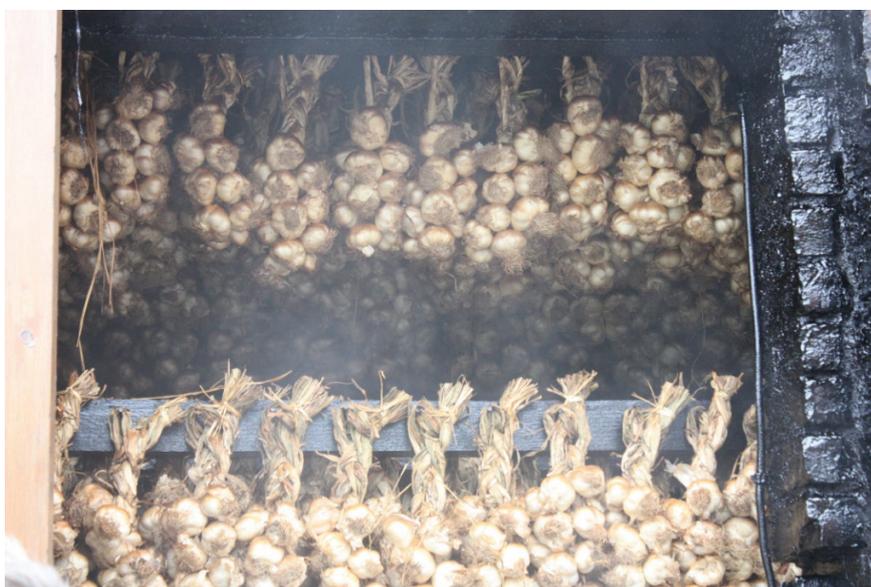
La maîtrise du fumage



Après le tressage, les tresses sont suspendues dans le fumoir. L'opération de fumage, spécifique à la région d'Arleux, confère à l'ail sa couleur et son odeur particulière. Elle améliore également sa durée de conservation.

La présence de la tourbe dans la vallée de la Sensée est à l'origine du fumage de l'ail. L'humidité de la région rendait la conservation de l'ail difficile. La tourbe, qui servait pour le chauffage, a été utilisée pour achever le séchage de l'ail et ainsi empêcher le développement des moisissures. Aujourd'hui, les pratiques ont évolué et différents combustibles peuvent être utilisés. L'ail est fumé à la sciure de bois purs, non traités et non vernis (essences exotiques interdites), la lignite, la courte paille ou parfois encore aux briquettes de tourbe.

Chaque producteur effectue un mélange de son choix parmi ces matériaux pour donner à son ail, un fumage qui lui est propre.



Dans le fumoir, la combustion est lente et sans flamme, conditions nécessaires pour garantir le goût typique et la bonne conservation de l'ail. Les feux sont réanimés toutes les 8 heures pendant au minimum 7 jours. La température doit être comprise entre 35°C et 42°C. Si elle est trop faible, la conservation sera plus courte, et une température trop élevée « cuit » l'ail. Cette opération délicate demande un suivi régulier de la part du producteur.

Selon les matériaux utilisés, les tresses présentent différentes teintes après fumage, du brun-roux léger au brun foncé.

LA CULTURE DE L'AIL ET LES GARANTIES DU CAHIER DES CHARGES

Ail du Nord : à partir de plants certifiés

L'Ail fumé d'Arleux est obtenu à partir d'une variété spécifique de type « ail du Nord » dont les plants doivent être certifiés (pour 2022 : variétés Arno et Gayant) ou de qualité CE (norme européenne).

La liste des variétés utilisables (obligatoirement de type ail du Nord) est définie chaque année en Assemblée Générale, puis diffusée auprès de tous les adhérents de l'association.



Choix des parcelles et suivi cultural

Les parcelles doivent être situées dans la zone définie par l'IGP et ne peuvent recevoir qu'une culture d'ail tous les 8 ans. Certaines cultures sont interdites sur ces parcelles précédant la culture de l'ail. Toutes ces mesures permettent de limiter les problèmes sanitaires, dont la présence de nématodes.

L'Ail fumé d'Arleux est planté entre janvier et mars et se récolte entre le 14 juillet et le 15 août. Aucun traitement n'est autorisé dans les 3 semaines précédant la récolte. Les traitements antigerminatifs sont interdits.



L'ail est arraché de façon mécanique, puis aligné manuellement pour un séchage à l'air libre chez certains producteurs

Production, tressage et fumage sur le territoire

Toutes les étapes de production de l'Ail fumé d'Arleux, de la culture au conditionnement, sont effectuées dans l'aire géographique protégée. Le tressage des tiges, caractéristique de l'Ail fumé d'Arleux, est réalisé sur le territoire. Le conditionnement éventuel en filet après l'étape du fumage doit également se dérouler sur le territoire pour limiter les manipulations du produit. En effet, l'ail fumé tressé est un produit fragile, les manipulations et le transport doivent être limités pour préserver l'intégrité du produit et de la tresse.



Le choix des combustibles : garantie de non toxicité

Le cahier des charges définit une liste des matériaux autorisés pour le fumage : sciure de bois purs, non traités et non vernis (essences exotiques interdites), lignite, courte paille ou tourbe et leurs spécificités dans le but d'éviter la production de substances nocives lors de la combustion. L'utilisation de bois traités est interdite.

Traçabilité du champ à l'assiette

Un numéro de lot suit le produit depuis la parcelle dans laquelle il a été cultivé jusqu'à son conditionnement. Ce numéro permet de retrouver la parcelle, la variété du produit et son producteur.

Année 2022 Numéro de la parcelle
|
Lot n° : G 22 11 2
|
Variété Gayant Numéro de producteur

Des contrôles réalisés par un organisme indépendant

Tous les producteurs de la filière Ail fumé d'Arleux s'engagent à respecter le cahier des charges de l'IGP. Les producteurs ainsi que l'association sont contrôlés régulièrement par un organisme certificateur indépendant.

« Ail fumé d'Arleux » : un nom réservé

Le nom « Ail fumé d'Arleux » est désormais réservé à l'ail cultivé selon le cahier des charges IGP, dans la zone de production ancestrale et selon des méthodes traditionnelles. Ce signe officiel garantit au consommateur un produit de qualité, traditionnel et présentant une excellente conservation.

Une identification de chaque tresse

Chaque tresse vendue en IGP est identifiée avec une étiquette reprenant, en plus de la dénomination de vente protégée « Ail fumé d'Arleux », le nom du producteur et le numéro de lot.



Elle porte également les logos suivants :



La **marque collective** liée à l'IGP Ail fumé d'Arleux. Ce logo identifie l'ail produit selon les règles du cahier des charges IGP enregistré.



Le logo de l'**IGP (Indication Géographique Protégée)** identifie un produit dont la qualité, la réputation ou d'autres caractéristiques sont liées à son origine géographique. Au moins une étape est réalisée dans la zone protégée. L'IGP protège le nom du produit dans toute l'Union européenne.

LES BIENFAITS DE L'AIL

L'ail fait partie de la famille des alliacées. Il est surtout utilisé comme condiment pour son parfum savoureux. Sa consommation a diminué ces dernières années, pourtant on lui confère de nombreux atouts nutritionnels.

L'ail est riche en vitamines, notamment en vitamine C et vitamines du groupe B.

Il est source de minéraux dont le phosphore et le potassium.

L'ail renferme également des substances antibiotiques, telles que l'allicine, responsable de son odeur intense.

Traditionnellement, l'ail est connu pour ses vertus médicinales. De nombreuses études démontrent ses bienfaits sur le système cardiovasculaire. L'ail frais permet de diminuer le « mauvais » cholestérol et de réduire la pression artérielle, grâce à ses actions antioxydantes et contre l'agrégation plaquettaire dans les vaisseaux. On lui attribuerait également des actions anti-microbienne et anti-tumorale...

L'ail est un atout de plus à associer à une bonne alimentation, alors pourquoi s'en priver !

LES RECETTES

Soupe à l'Ail fumé d'Arleux

Source : Comité de Foire à l'ail

Ingrédients pour 4 personnes

2 litres d'eau

350 g de pommes de terre coupées en cubes

125 g de carottes râpées

1 gros oignon

1 bol d'Ail fumé d'Arleux épluché

Sel et poivre

Préparation

Faire bouillir l'eau. Ajouter les pommes de terre, les carottes et les têtes d'ail. Saler, poivrer, couvrir et laisser cuire 35 à 40 minutes. Mixer. Ajouter du beurre ou de la crème fraîche à volonté. Servir à part croûtons et gruyère râpé.

Lapin en cocotte à l'Ail fumé d'Arleux

Ingrédients pour 6 personnes

50 gousses d'Ail fumé d'Arleux

1 lapin de 2,5 kg

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

½ verre d'eau

Sel et poivre

Préparation

Découper le lapin en morceaux et le faire revenir dans l'huile d'olive.

Ajouter les 50 gousses d'Ail fumé d'Arleux, saler, poivrer et verser le ½ verre d'eau.

Couvrir et laisser cuire 45 minutes.

Conseils de conservation de l'Ail fumé d'Arleux

Issu de variétés de type ail du Nord, réputées pour leur longue dormance, l'Ail fumé d'Arleux peut se conserver au moins 1 an après récolte. Néanmoins, pour assurer une excellente conservation il faut se prémunir de l'humidité, la chaleur et si possible la lumière.

Un ail stocké dans un milieu chaud et humide à la germination et aux moisissures.

Vous pouvez pendre votre tresse d'ail dans la cuisine.

Elle apportera une note décorative originale et parfamera l'ambiance par son odeur de fumée délicate.

LES PRODUCTEURS

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
 Contact : Eric POTDEVIN, Président

Ferme des Blancs Moutons Michel DELILLE  2 rue des Blancs Moutons 59151 BRUNEMONT 03 27 89 22 36	Ferme Drubay Olivier DRUBAY 38 B rue d'en Haut 59151 BRUNEMONT 06 38 38 10 78	A la petite ferme Lucien MERLIN 9 rue Fily 59151 ARLEUX 03 27 89 50 77
GAEC du Faubourg Marcel NICAISE 19 rue du Faubourg 59234 FRESSAIN 03 27 80 95 45	Sarl Potdevin-Caron Eric POTDEVIN  535 rue Behague 59553 CUINCY 03 27 88 84 77	Ferme Tricart Frédéric TRICART 22 rue de l'ancienne poste 59259 LECLUSE 03 27 89 52 34

LES PARTENAIRES



Mairie d'Arleux, Place Charles de Gaulle 59151 ARLEUX
 Tél. 03 27 94 37 37
 Contact : **Bruno VANDEVILLE** - www.arleux.fr



Centre Régional de Ressources Génétiques, Ferme du Héron,
 Chemin de la Ferme Lenglet 59350 VILLENEUVE D'ASCQ Tél. 03 20 67 03 51
 Contact : **Richard BOUCHERIE**, r.boucherie@enrx.fr - www.enrx.fr



Qualimentaire, 2 rue de Dormagen 59350 SAINT ANDRE-LEZ-LILLE
 Tél. 03 28 38 94 94
 Contact : **Cathy GAUTIER**, cgautier@qualimentaire.fr - www.qualimentaire.fr



Pôle Légumes Région Nord, Route d'Estaires 62840 LORGIES
 Tél. 03 21 52 83 99
 Contact : **Marie DELBECQUE**, marie.delbecque@npdc.chambagri.fr



Douais Agglo, 746 rue Jean Perrin Parc d'activités de Dorignies BP 300
 59351 DOUAI Cédex Tél. 03 27 99 89 89
 Contact : **Louise VOISEUX**, lvoiseux@douaisis-agglo.com