



RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE

Liberté
Égalité
Fraternité



FranceAgriMer

ÉTABLISSEMENT NATIONAL
DES PRODUITS DE L'AGRICULTURE ET DE LA MER



DOSSIER PARTICIPANT

Salon
International
de l'Agriculture
2025

Regain de
souveraineté
pour l'ail
français,
défenseur de
la gastronomie
nationale ?

DÉJEUNER DE PRESSE

LUNDI 24 FÉVRIER

12H30 - 14H00

REGAIN DE SOUVERAINETÉ POUR L'AIL FRANÇAIS, DÉFENSEUR DE LA GASTRONOMIE NATIONALE ?

Au programme de ce déjeuner de presse :

- État des lieux de la filière ail.
- Enjeux et perspectives de l'ail français autour d'échanges avec une productrice et trois producteurs de différentes régions françaises, qui apportent leurs témoignages sur les opportunités offertes par l'ail français pour les producteurs et les consommateurs.
- Dégustation de produits artisanaux à base d'ail.

Une productrice et trois producteurs passionnés nous présentent leurs parcours et les grands enjeux pour la filière de l'ail français. Tout le territoire national est confronté aux importations de fruits et légumes.

Tout le territoire ? Non ! Cinq terroirs, officiellement reconnus d'un signe de qualité, défendent la production française d'ail. Grâce à eux, la vie n'est pas facile pour l'ail d'importation qui a reculé de 12 % entre 2022 et 2023.

— AVEC LA PARTICIPATION DE :

Productrice d'ail depuis trois générations dans le Gers, Christiane Pieters est la dynamique présidente de la société d'intérêt collectif agricole (Sica) Terre de Lomagne pour la défense économique de la production. Elle est également présidente de l'organisme de défense et de gestion (ODG) de l'IGP Ail Blanc de Lomagne et de l'association nationale interprofessionnelle de l'ail (ANIAIL).

« La culture de l'ail est le moteur économique de nombreuses exploitations familiales mais est souvent le parent pauvre au regard des surfaces produites. Grâce au collectif nous avons pu faire avancer de nombreux sujets : la mise en place de quotas pour limiter les importations d'ail chinois, la lutte contre la francisation, l'amélioration des relations avec les producteurs espagnols (notamment grâce au comité mixte et au groupe de contact ail) ».

SA RECETTE PRÉFÉRÉE ?

« Je déguste l'ail de l'entrée au dessert : pour l'entrée une soupe et ma préférence va au tourin à l'ail. En plat, l'ail va relever avantageusement le goût de toutes mes recettes de viandes et de légumes. Et en dessert je recommande la tranche de pain frottée à l'ail pour accompagner des grains de chasselas murs à point ! ».

Christiane Pieters



Stéphane Boutarin



Stéphane Boutarin, 49 ans, est agriculteur à Crest dans la Drôme. Il valorise 69 ha dont 10 ha d'ail. Il cultive également céréales, semences de maïs, tournesol et pumpkin (une variété de citrouille). Mais c'est bien la culture de l'ail le moteur économique de l'exploitation.

En 2017, avec son épouse Fanny, il fonde la Maison Boutarin afin de transformer et valoriser l'ail blanc en ail noir.
« J'ai découvert l'ail noir à l'occasion d'un voyage en Angleterre sur l'île de Wight. J'y ai vu l'opportunité de proposer un ail plus doux, plus gourmand qui convienne à un plus grand nombre ».

Stéphane est passé maître dans la dégustation d'ail car
« oui ! Tous les ails n'ont pas le même goût ! Selon les variétés et le terroir, on trouvera plus ou moins de puissance, de piquant, de sucré, de rance, de frais etc... ».

SA RECETTE PRÉFÉRÉE ?

« Difficile pour Stéphane de mettre une recette plus particulièrement en avant, mais une chose est sûre c'est qu'un gratin dauphinois sans ail c'est un plat sans intérêt ! ».

Benjamin Favalié, 30 ans, est la 4^e génération de maraîchers à Mornas (Vaucluse), une des six communes du territoire de la future appellation AOP Ail de Piolenc, en cours de reconnaissance. L'ail de Piolenc est une culture traditionnelle qui bénéficie d'une identité forte.

« Alluvion, soleil et Mistral sont les 3 paramètres qui donnent à l'ail de Piolenc son goût exceptionnel », souligne Benjamin, également président de l'association des producteurs de l'ail de Piolenc.

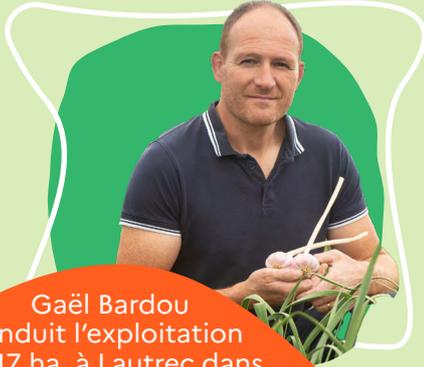
SA RECETTE PRÉFÉRÉE ?

« Pour le plus grand nombre, je conseille les gambas marinées à l'ail frais de Piolenc et grillées à la plancha. Mais en puriste je conseille la tête d'ail rôtie au four ».

Benjamin Favalié



Gaël Bardou



Gaël Bardou conduit l'exploitation de 117 ha, à Lautrec dans le Tarn. Il cultive 8 ha d'ail rose, en rotation avec des céréales, du tournesol et du maïs semence.

« L'ail rose c'est un produit avec une forte identité territoriale. Le défendre, s'est permettre à des petites et moyennes exploitations de rester viables et de maintenir un territoire vivant ».

Gaël est président du conseil d'administration de l'association de défense de l'ail rose de Lautrec depuis 2016 et membre du conseil d'administration de la coopérative qui assure la commercialisation de son ail. Il est en constante recherche de solutions pour s'adapter au changement climatique. Depuis un an, accompagné d'un agronome, Gaël mène au sein de la coopérative des essais visant à renforcer la santé des plantes, mais aussi des sols. Des analyses de sève pour diagnostiquer et corriger d'éventuelles carences de la plante sont réalisées. « Si la plante est en bonne santé, elle résistera mieux aux pressions des ravageurs et des aléas climatiques ».

SA RECETTE PRÉFÉRÉE ?

« L'ail en chemise confit dans le gras de cuisson de la saucisse de Toulouse, c'est très facile à faire et ça plaît à tout le monde, aux petits comme aux grands ».

DOSSIER PARTICIPANT

Directeur de la publication : Martin Gutton
Conception et réalisation : service Communication
Impression : service Arborial

12 rue Henri Rol-Tanguy
TSA 20002 - 93555
MONTREUIL Cedex
Tél. : 01 73 30 30 00

www.franceagrimer.fr



LES CHIFFRES-CLÉS 2023 :

- 4 147 hectares.
- 2 500 à 3 000 producteurs.
- 29 485 tonnes produites.
- 6 signes officiels :
 - IGP ail blanc de Lomagne,
 - IGP ail de la Drôme,
 - IGP ail rose de Lautrec,
 - IGP ail fumé d'Arleux,
 - AOP ail violet de Cadours,
 - Label Rouge ail rose de Lautrec.
- 2 signes en cours de reconnaissance :
 - ail d'Auvergne,
 - ail de Piolenc.
- 4 % d'augmentation des exportations par rapport à 2022.
- 21 % de baisse des surfaces en ail issu de l'agriculture biologique par rapport à 2022.

SOURCES

- Import/export : ministère des Finances et des Comptes publics au 04/03/2024
- Surfaces : SSP-Agrete, ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire
- Surfaces en bio : Agence Bio

Une marque slogan des producteurs :
« Mon ail français ».

