



L'EXPRESSION D'UN TERROIR

Au Pays de Cadours, depuis des générations, il existe une très forte relation entre l'ail violet, le terroir et les producteurs. Ce savoir-faire traditionnel garantit l'expression des qualités organoleptiques de l'ail violet. Après le choix de la parcelle, de la variété, la mise en oeuvre des itinéraires techniques adaptés, une surveillance tout le long du développement des plantes jusqu'à la récolte. Le producteur ne relâche pas son attention, il faut suivre le séchage, le pelage manuel, et le conditionnement. L'ail Violet de Cadours peut enfin être vendu.



SAISON DE COMMERCIALISATION :

J F M A M J J A S O N D

C'est le plus précoce des ails français. En effet, il arrive sur le marché dès le mois de juillet et se conserve sans problème jusqu'au mois de mars s'il est mis au chaud, à température ambiante dans la cuisine.



LE CHOIX DE L'EXCELLENCE

L'AOP est le symbole de l'excellence alimentaire. Les critères d'obtention du label, extrêmement rigoureux, garantissent aux consommateurs un produit de haute qualité, produit dans le respect des traditions locales.

Toutes les opérations de la production de l'ail jusqu'à son conditionnement ont lieu dans l'aire géographique appelée aussi aire d'appellation, au confluent des départements de la Haute-Garonne, du Gers et du Tarn-et-Garonne.



Syndicat de l'Ail Violet de Cadours

18 rue Napoléon - 31480 CADOURS

Tél. : 05.34.28.01.75 - www.ail-violet-cadours.fr

LA ROUTE DE L'AIL VIOLET *de Cadours*

L'EXPRESSION D'UN TERROIR



où NOUS TROUVER

1 BERNARD Viviane et Lilian
La Ferme d'En Jouas 31480 LE GRES
05 61 85 67 59 / 06 74 92 89 45
www.fermedenjouas.fr / lilian.bernard085@gmail.com
Téléphoner avant de passer

2 BIANCHINI Fabrice
En Massion 32120 MAUVEZIN
06 98 95 45 29
enmassion@gmail.com
Ouvert tous les jours sur rendez-vous (visite et dégustation possible sur rendez-vous). Bienvenue à la ferme

3 CAYREL Jean Luc
Le Cayrel 82500 LE CAUSE
05 63 65 21 36 / 06 77 85 34 86
jeanluc.cayrel@gmail.com

4 DELAUX Stéphanie
Larmont 6 rue du Moulin 31530 LE CASTERA
05 61 85 49 07 / 06 82 22 99 24
delaux.stephanie@orange.fr
Ouvert de juillet à octobre

5 FAGGION Adrien
Hounsayrou 31480 CAUBIAC

6 FRACKOWIACK Rémy
La Gauzie 32200 ESCORNEBOEUF
09 56 29 87 69 / 06 74 50 79 80
frackowiak-remy@alsatis.net

7 LAGARDE Gilles et Patricia
En Chalon 32430 ARDIZAS
05 62 06 87 39 / 06 76 47 40 98
gillespatricia.lagarde@orange.fr

8 LESPINASSE Christophe
La Mataline 31480 PUYSEGUER
06 86 56 34 53
lespinasse_sandrine@orange.fr
Ouvert le vendredi de 10h00 à 12h00
et l'après midi de 14h00 à 18h30

9 MARCONATO Nathalie et Jérôme
Le sable 31480 BRIGNEMONT
06 76 90 38 20 / 06 80 16 20 69
jerome.marconato@wanadoo.fr
Ail violet, échalotes

10 MARCONATO Nathalie et Jérôme
Plaine du Flech 82600 COMBEROUGER
06 76 90 38 20 / 06 80 16 20 70
jerome.marconato@wanadoo.fr
Ail violet, ail blanc, échalote, oignon

11 NARGUET Anne-Marie
Lieu dit Azema 31480 CABANAC-SEGUENVILLE
06 61 54 72 62
Appeler avant de venir

12 OLIVERA Damaris et Françoise
6 voie communale 12, Jouan Marrou 31480 BRIGNEMONT
06 16 01 86 22 / 06 45 33 67 65
henri.olivera@orange.fr
Vente à la ferme du lundi au samedi de 14H00 à 18H00,
et sur rendez - vous.
Marché de Cadours le mercredi matin

13 SABATHE Nathalie
La pointe 31480 CADOURS
05 62 13 75 30 / 06 82 41 17 16
sabathe.nathalie@orange.fr

14 SABATHE Maryse
Madame 82500 ESCAZEUX
05 63 02 36 39 / 06 89 51 36 96
regissabathe@orange.fr

15 SOLDI Joël
Lieu-dit Fabart, 21 route de Ste Menne 31480
BRIGNEMONT
06 76 54 62 03
Période d'ouverture : mi-juillet à fin septembre,
Jours de vente à la ferme : tous les jours sur commande
uniquement

16 TAUPIAC Sébastien
Lieu dit laboup , 31480 CABANAC SEGUENVILLE
06 73 34 27 13
sebastientaupiac@orange.fr
Ouvert tous les jours de juillet à octobre (appeler
avant) possibilités de démonstration de tressages.



Projet cofinancé par le Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural
L'Europe investit dans les zones rurales

