

L'Ail Blanc de Lomagne Saint-Clar est au cœur de ce territoire d'exception



L'Ail Blanc de Lomagne Saint-Clar est au cœur de ce territoire d'exception

Saint-Clar est au cœur de ce territoire d'exception qui produit l'un des ails les plus reconnus de France : l'Ail Blanc de Lomagne, titulaire de l'Indication Géographique Protégée (IGP) depuis 2008.

Cultivé entre le Gers et le Tarn-et-Garonne, dans un cahier des charges strict, cet ail porte en lui des générations de savoir-faire paysan et la richesse de notre terroir lomagnol. Qualité contrôlée, origine garantie, authenticité préservée : c'est tout ce que représente cette IGP pour nos producteurs locaux.

En tant que capitale de l'ail de Lomagne, Saint-Clar est fière de mettre ce produit à l'honneur chaque année.

Et la grande fête, c'est bientôt : l'Estiv'Ail revient le jeudi 6 août 2026 ! Notez la date et restez connectés pour découvrir le programme

L'Ail Blanc de Lomagne IGP : un produit reconnu pour son origine et son savoir-faire

Depuis 2008, l'Ail Blanc de Lomagne bénéficie de l'Indication Géographique Protégée (IGP), un signe officiel européen de qualité et d'origine.

Une IGP identifie un produit dont la qualité, la réputation ou les caractéristiques sont liées à un territoire géographique et à un savoir-faire local reconnu.

Cette reconnaissance garantit :

- une production réalisée dans une zone géographique précise, entre le Gers et le Tarn-et-Garonne
- un cahier des charges strict respecté par les producteurs
- une traçabilité et une qualité contrôlées
- un lien fort entre notre ail et son terroir

Cultivé au cœur de la Lomagne, notre ail est le fruit de plusieurs mois de travail, de patience et d'un savoir-faire transmis depuis des générations.