



Confrérie des chevaliers de l'ail de la Drôme

Adresse

Mairie - Route de Crest - 26740 Sauzet

Sites

Courriel

confrerie.ail.26@gmail.com

Date de création

08/08/1996

Nombre de Membres

F

H

Nombre d'Adoubés



Grand Maître

Régis TURCAN



@

mfr.turcan@orange.fr

Président

Roland FERNEZ



@

Grand Chambellan

Michel BOULE



@

Grande Argentière

Danièle JALAT



@

Historique



En 1996, la « Confrérie des chevaliers de l'ail de la Drôme » est créée, lors des journées des plantes potagères à bulbes, à Montélimar. Début 2013 cet organisme regroupait 272 confrères. Cette culture automnale est déjà mentionnée par Olivier de Serres, dans son traité « Le Théâtre d'Agriculture et Mesnage des Champs ».

À la fin du XVIII^e siècle, la vente d'ail de la Drôme est mentionnée sur le marché de Valence.

Originnaire d'Asie centrale, l'ail est cultivé et consommé depuis plus de 5 000 ans, non seulement comme condiment dans l'alimentation, mais aussi en tant que remède traditionnel contre de nombreux maux. Il possède en effet des propriétés thérapeutiques (antiseptiques, immunostimulantes.), qui sont aujourd'hui scientifiquement prouvées.

Produits et Traditions



L'Ail de la Drôme est une indication géographique protégée correspondant à une production d'ail cultivé dans une aire déterminée située dans le département de la Drôme. Cette production s'élève à environ 2 900 tonnes par an.

Le GIE l'Ail Drômois réunit des agriculteurs spécialisés, représentant l'ensemble de la filière, du plant certifié à la production d'ail et d'échalote de consommation. Le savoir-faire et la passion des producteurs sont les garants de la qualité de nos produits et de l'accompagnement

dont bénéficient tous nos clients. Au cœur de la Drôme, berceau historique de l'ail et de l'échalote, le soleil provençal et le mistral favorisent la qualité des cultures et leur donnent un « parfum de soleil ».

L'organisme de défense et de gestion de cette IGP est « l'Association des producteurs d'ail de la Drôme » (Apad), qui regroupe deux organisations de producteurs, d'une part le groupement d'intérêt économique (GIE) « L'Ail drômois » et d'autre part la coopérative agricole « Allicop ».

L'IGP Ail de la Drôme est reconnaissable à son généreux bulbe blanc habillé quelquefois de flammes violettes. Il est issu des variétés drômoises telles que Messidrôme et Thermidrôme, sélectionnées pour leurs origines locales et leurs goûts caractéristiques de la région. Vendu frais, demi-sec ou sec, il ne subit aucun traitement après récolte.

De gros calibre, cet ail blanc vous étonnera par sa fraîcheur et son goût légèrement sucré. Cru, son goût est fort et légèrement sucré. Cuit, sa texture moelleuse dévoile une saveur douce et parfumée

Vos Chapitres	Chaque dernier week-end de Juillet	Lieu	Foire à l'Ail à Sauzet
		Lieu	
Vos Manifestations	Foires et Marché	Lieu	Quart Sud-Est de la France
	Rencontres entre Confréries	Lieu	Quart Sud-Est de la France

Fonction Nom et Prénom : Grand Maître Régis TURCAN Date : 25/01/2021

Président : Bruno CARNEZ - bruno.carnez@wanadoo.fr - 0033 (0)6 86 00 46 69 - 0033 (0)5 58 57 20 70

Secrétaire : Manolo ALCAYAGA GOIKOETXEA - manoloalcayaga@hotmail.com - 0033 (0)6 86 23 58 51 - 0033 (0)5 59 20 66 92

Vous pouvez joindre à cette fiche, une page ou deux et autres documents pour compléter vos informations