

L'Ail Blanc de Lomagne et le Veau des Lucs rejoignent l'Irqualim

L'Irqualim, Institut Régional de la Qualité Agroalimentaire en Midi-Pyrénées, a annoncé cette semaine que l'Ail Blanc de Lomagne et le Veau des Lucs ont rejoint cette structure commune aux produits sous signes officiels de qualité de la région. L'Ail Blanc de Lomagne a obtenu une Certification de Conformité (CCP) obtenue en 2005 et sa demande d'enregistrement en IGP est en cours d'examen par la Commission européenne suite à un avis favorable de l'INAO en mai 2005. Le Veau des Lucs, quant à lui, a obtenu une certification de conformité en 2003. Élevés de manière traditionnelle, les veaux sont nourris au lait entier de vache produit sur la ferme d'élevage. Le lait est distribué aux veaux 2 fois par jour aussitôt après la traite, et les éleveurs installent des étables qui n'excèdent pas 20 veaux. Aujourd'hui, l'association regroupe 30 éleveurs pour environ 1200 veaux par an.