

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

xx mai 2023

Le « Haricot de Soissons » reconnu en Indication géographique protégée (IGP)

Le « Haricot de Soissons », célèbre légumineuse picarde, est désormais officiellement reconnu en Indication géographique protégée (IGP). L'IGP a été enregistrée ce XX XX mai 2023 par la Commission européenne, ce qui lui accorde une protection à l'échelle européenne. Cette reconnaissance valorise les pratiques développées au fil des siècles par les producteurs locaux.

Un savoir-faire qui remonte au 18^{ème} siècle

Le département de l'Aisne est connu depuis le 18^{ème} siècle pour sa production de haricots secs. Plusieurs espèces et variétés de haricot étaient autrefois présents sur ce territoire, mais seul le « Haricot de Soissons » est aujourd'hui encore cultivé par des producteurs, qui font vivre un savoir-faire ancestral.

Le semis est effectué sur des parcelles scrupuleusement sélectionnées permettant d'éviter le gel avec un écart entre les rangs pour une aération et un ensoleillement optimaux de la plante. Le choix de la variété *Phaseolus coccineus*, pour le « Haricot de Soissons » garantit des plantes grimpantes, rustiques et très vigoureuses qui seront tuteurées pour les guider en hauteur.

La récolte se déroule à la main quand les gousses sont desséchées et de couleur marron dominante, soit par la cueillette des gousses en un ou plusieurs passages ou en plante entière, au minimum 3 semaines après la coupe des pieds. Le battage, le tri et le stockage permettent de préserver la qualité et la conservation des grains.

Les étapes de production allant du semis au battage sont réalisées dans l'aire géographique du « Haricot de Soissons ». Son cœur se trouve à Soissons mais rayonne au-delà, sur plusieurs communes alentour, dans un environnement de plaines et de vallées.

Un haricot à déguster sans modération

On reconnaît le « Haricot de Soissons » à son gros grain en forme de rein et sa couleur blanc ou ivoire.

Avant dégustation, le « haricot de Soissons » nécessite un trempage de 12h : il se dotera ainsi d'une peau fine qui deviendra quasi imperceptible après cuisson. Tendreté et fondant seront alors au rendez-vous.

Il peut être servi chaud, en accompagnement de viandes (mouton, bœuf, porc, volaille, gibier...), poissons, confits, ou froid pour agrémenter une belle salade. Le « Haricot de Soissons » est commercialisé uniquement en grain sec en grandes et moyennes surfaces, épicerie fines, magasins de producteur, vente directe et salons gastronomiques.



© Association des producteurs de haricot de Soissons

Commenté [WM1]: couleur blanche ?

Données chiffrées (2021) :

- 19 producteurs : 17 adhérents à une coopérative et 2 producteurs indépendants
- 11 hectares cultivés
- Rendement moyen situé entre 2 et 2,5 tonnes par hectare (données 2019)



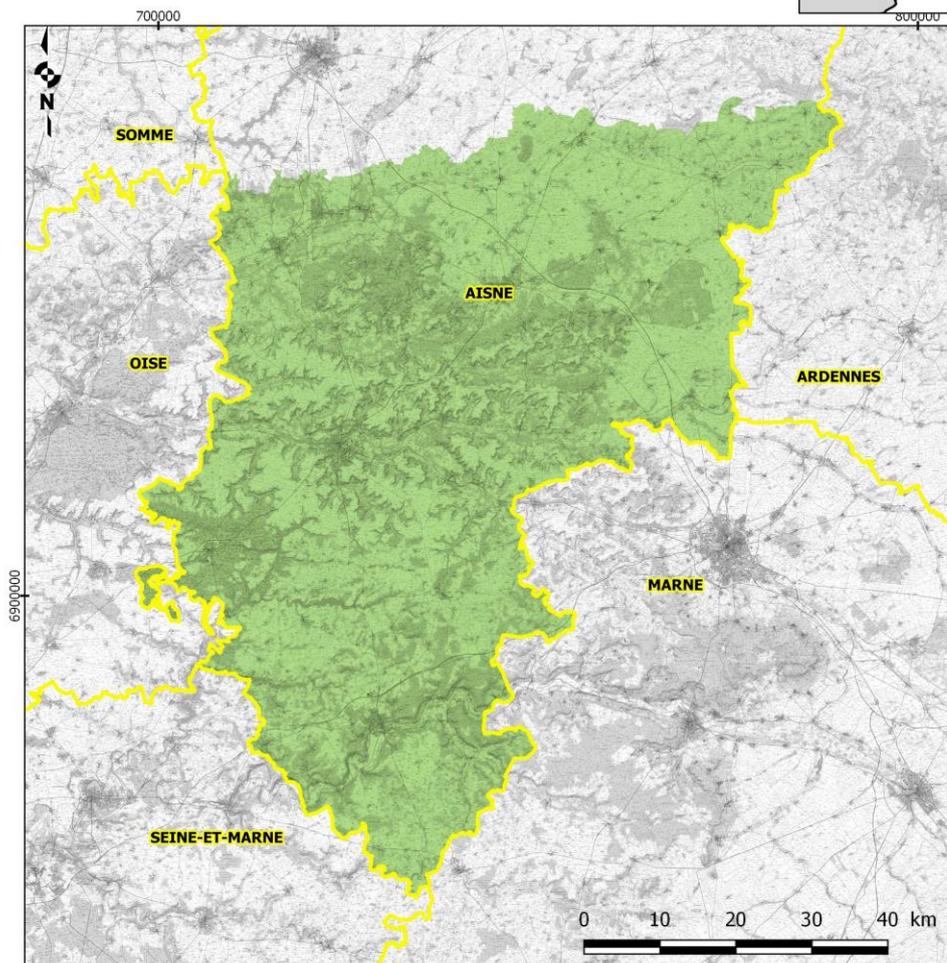
En savoir plus sur l'Indication géographique protégée (IGP) : L'IGP est liée à un savoir-faire. Elle identifie un produit agricole, brut ou transformé, dont la qualité, la réputation ou d'autres caractéristiques sont liées à son origine géographique. Au moins une étape parmi la production, la transformation ou l'élaboration de ce produit doit avoir lieu dans l'aire géographique délimitée. L'IGP garantit au produit une protection à l'échelle nationale comme européenne. Le respect du cahier des charges de l'IGP est régulièrement contrôlé par des organismes indépendants accrédités et supervisés par l'Etat.

Service Communication INAO
Nadia Michaud / Sophie Mauriange
Tél : 01 73 30 38 78 / 01 73 30 38 39
Mél : n.michaud@inao.gouv.fr / s.mauriange@inao.gouv.fr
www.inao.gouv.fr



INSTITUT NATIONAL
DE L'ORIGINE ET DE
LA QUALITÉ

IGP "Haricot de Soissons" aire géographique



Légende

 Limites départementales

Aire géographique

 IGP "Haricot de Soissons"

Sources : ADMIN-EXPRESS COG 2020, IGN, INAO, février 2021

Tél : 01 73 30 38 78 / 01 73 30 38 39
Mél : p.michaud@inao.gouv.fr / s.mauriange@inao.gouv.fr
www.inao.gouv.fr / www.nosproduitsdequalite.fr

12, rue Henri Rol Tanguy
93 555 Montreuil Cedex