

**CAHIER DES CHARGES  
DU LABEL ROUGE N° LA 19/06  
« FLAGEOLET VERT »**

**Caractéristiques certifiées communicantes :**

- Récolte de l'année
- Texture fondante

**Organisme de Défense et de Gestion :**

Association "Lingot du Nord"

ZAE des petits pacaux

59660 MERVILLE

☎ : 03 28 49 65 32

Fax : 03 28 48 36 54

**PRESIDENT : ANDRE CHARLES**



Association "Lingot du Nord"	Label rouge n° LA 19/06 « Flageolet vert »	2/10
---------------------------------	--	------

## SOMMAIRE

	Page
1. Nom du demandeur .....	3
2. Dénomination du Label Rouge.....	3
3. Description du produit.....	3
3.1. Présentation du produit.....	3
3.2. Comparaison avec le produit courant .....	3
3.3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure .....	4
4. Traçabilité.....	5
5. Méthode d'obtention .....	6
5.1. Schéma de vie.....	6
5.2. Description par Étape .....	6
1. Critères applicables aux producteurs de flageolets .....	6
2. Critères applicables aux unités de conditionnement (conditionnement initial ou reconditionnement sans opération de tri) .....	7
6. Etiquetage .....	8
7. Principaux points à contrôler .....	9
Annexe 1 : DÉFINITIONS ET ABRÉVIATIONS .....	10

**1. Nom du demandeur**

Association Lingot du Nord (ALN)  
 ZAE des petits pacaux  
 59660 MERVILLE  
 ☎ : 03 28 49 65 32  
 Fax : 03 28 48 36 54  
 mél. : lingot-du-nord@wanadoo.fr

**2. Dénomination du Label Rouge**

Flageolet vert

**3. Description du produit****3.1. PRESENTATION DU PRODUIT**

Le flageolet vert label rouge est un grain de haricot vert sec de l'espèce *Phaseolus vulgaris L.* de variété Verdelys inscrite au catalogue européen. Il se caractérise par des grains de formes elliptiques, petits à moyens, de couleur verte.

Il est exempt de corps étrangers, poussières, débris minéraux et végétaux, graines étrangères, graines hors calibre, graines cassées ou tâchées, avec une tolérance de 0,5% (en poids). Le pourcentage de graines blanches est limité à 5 % (en poids)

**Description organoleptique :** Le flageolet vert se caractérise visuellement par des grains de calibre plus homogène, avec moins de défauts et des grains blancs moins présents. Après cuisson, il se différencie par un goût plus intense. Sa texture est fondante, peu pâteuse et sa peau est peu perceptible en bouche.

**3.2. COMPARAISON AVEC LE PRODUIT COURANT****Présentation du produit courant**

Le produit courant de comparaison est un grain de haricot vert sec standard, conditionné en boîte carton et vendu au rayon légumes secs/conserves en GMS. Le produit courant ne bénéficie pas d'un signe officiel d'identification de la qualité et de l'origine ou d'une certification de conformité des produits.

**Tableau de comparaison**

Point de différence	Produit Label	Produit courant de comparaison
Rotation des cultures	Rotation de 4 ans minimum (au moins 3 ans entre 2 cultures de flageolet)	Rotation de 2 ans minimum entre 2 cultures de flageolet
Semis	Variété VERDELYS	Tout type de semence de flageolet
	Semis après le 01 mai et au plus tard le 15 juin	D'avril à juillet
	Densité de semis : 25 à 40 graines /m <sup>2</sup>	
	Ecart entre les lignes : 33 à 75 cm	

Association "Lingot du Nord"	Label rouge n° LA 19/06 « Flageolet vert »	4/10
---------------------------------	--	------

Point de différence	Produit Label	Produit courant de comparaison
Désherbage	Désherbage obligatoire tout au long de la culture	Désherbage manuel ou chimique
	Seul le désherbage manuel est autorisé dès l'apparition des premiers boutons floraux	
Fauche	La fauche est effectuée sous terre.	Fauche en surface
	Fauche en vert, à la chute des 1ères feuilles	Au choix de l'agriculteur
Séchage des gousses	Le séchage est réalisé à l'air libre, directement sur la parcelle de culture, ou en perroquet, pendant 2 jours à 1 mois maximum.	Pas de spécification
Défaut	Limité à 0,50% (en poids)	2,75 % maximum
	Pourcentage maximum de graines blanches : 5 % (en poids)	10 %
Calibre	Calibre homogène : Le flageolet a une largeur minimale supérieure ou égale à 3,5 mm	Grande hétérogénéité au sein d'un même paquet
Stockage	En sac de jute ou toute autre méthode équivalente, permettant une bonne circulation de l'air	Pas de spécification
Conditionnement	Seule la récolte de la campagne est conditionnée en label rouge.	Le produit est parfois conditionné plusieurs années après la récolte
DDM	DDM 18 mois à partir du mois de récolte Inscription du mois et de l'année de récolte	DDM de 3 à 5 ans après le conditionnement Pas d'indication de la date de récolte

### 3.3. ÉLÉMENTS JUSTIFICATIFS DE LA QUALITE SUPERIEURE

Le flageolet vert label rouge répond aux exigences de culture et de conditionnement suivantes :

#### a. Des conditions de culture maîtrisées :

- **Des conditions de semis définies**

La variété utilisée est la variété VERDELYS. Les conditions de semis (écart entre les lignes assez important, faible densité de semis) permettent de limiter les risques de compétition entre les flageolets

Un semis après le 1er mai permet d'éviter un gel de la culture. En semant après cette date, le producteur est sûr de planter dans une terre suffisamment réchauffée, ce qui favorise un développement homogène du haricot, le produit final est ainsi homogène et conforme à la qualité attendue.

- **Un désherbage obligatoire tout au long de la culture**

Le désherbage est impératif pour que la terre reste propre au moment de la fauche, afin de limiter la présence de corps étrangers lors de la récolte, d'autant que l'humidité apportée par les mauvaises herbes déprécie la qualité des flageolets. Le désherbage est manuel dès la floraison afin de réduire l'utilisation des produits de traitement.

Association "Lingot du Nord"	Label rouge n° LA 19/06 « Flageolet vert »	5/10
---------------------------------	--	------

**b. Une récolte par fauche sous terre**

La récolte est réalisée par fauche sous terre, afin d'éviter de blesser les gousses, ce qui favoriserait l'attaque des flageolets par les rongeurs, les insectes ou les micro-organismes.

**c. Une récolte un peu avant maturité**

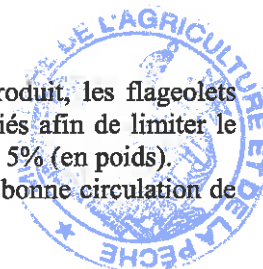
Les flageolets sont fauchés en vert, à la chute des premières feuilles, donc un peu avant la maturité complète pour maintenir la couleur verte des flageolets (les haricots récoltés trop tardivement deviennent blancs).

**d. Un séchage des gousses à l'air libre**

Les gousses sont ensuite séchées à l'air libre directement sur la parcelle de culture, ou en perroquet, pendant 2 jours minimum à 1 mois maximum, délai en fonction des conditions climatiques. Ce type de séchage ne provoque pas de durcissement de la peau des flageolets, il préserve ainsi la peau fine des haricots.

**e. Un tri des flageolets pour garantir une présentation homogène**

Les flageolets battus sont calibrés afin de garantir une présentation homogène du produit, les flageolets présentent une largeur minimale supérieure ou égale à 3,5 mm. Ils sont également triés afin de limiter le pourcentage de défauts à 0,5% en poids. Le pourcentage de graines blanches est limité à 5% (en poids). Ils sont ensuite stockés en sac jute ou toute autre méthode équivalente, permettant une bonne circulation de l'air afin de préserver leurs qualités organoleptiques, en attendant d'être conditionnés.



**f. Le conditionnement uniquement de la récolte de la campagne, avec une DDM limitée**

Seule la récolte de la campagne est conditionnée en label rouge afin de préserver la peau tendre et la texture fondante. La DDM est fixée à 18 mois après le mois de récolte afin de conserver toutes les caractéristiques organoleptiques du produit.

Le respect de ces exigences permet de garantir les caractéristiques certifiées communicantes suivantes :

- Récolte de l'année
- Texture fondante

**4. Traçabilité**

La traçabilité est assurée à la parcelle : le N° de lot attribué au conditionnement permet de retrouver la parcelle de culture des flageolets.

Étape	Traçabilité	Document
Mise en place de la culture	Agrément des parcelles	Fiche parcelle avec un numéro par parcelle
Croissance	Suivi de la culture de flageolets verts par une fiche parcellaire	Fiches parcellaire, avec numéro de parcelle
Récolte des gousses	Stockage des gousses par lot Identification des lots par le numéro de la parcelle	Étiquette
Battage	Stockage des flageolets par lot en sacs-jute, bigbag plastique, containers ou toutes autres méthodes n'altérant pas la qualité des flageolets, et permettant de conserver la traçabilité. Identification par le numéro de la parcelle et le nom du producteur	Étiquette

Association "Lingot du Nord"	Label rouge n° LA 19/06 « Flageolet vert »	6/10
---------------------------------	--	------

Étape	Traçabilité	Document
Tri et calibrage	Travail par lot.	
Stockage des flageolets	Identification par le numéro de la parcelle, le nom (ou N°) du producteur	
Réception à l'unité de conditionnement	Identification par le numéro de la parcelle, le nom du producteur et la date de livraison	Étiquette
Conditionnement initial / Reconditionnement éventuel (sans tri)	N° de lot permettant de retrouver le numéro de parcelle, le numéro de producteur et la date de conditionnement DDM Mois et année de récolte	Étiquette validée

## 5. Méthode d'obtention

### 5.1. SCHEMA DE VIE

	Étape	Caractéristiques
Producteur	1. Mise en place de la culture	CQ1. Rotation des cultures
		CQ2. Variété utilisée
		CQ3. Date de semis
		CQ4. Densité de semis
		CQ5. Ecart entre les lignes
	2. Croissance	CQ6. Désherbage
	3. Récolte des gousses	CQ7. Récolte avant maturité CQ8. Mode de fauche
Unité de conditionnement	4. Séchage sur la parcelle de culture	CQ9. Conditions de séchage
	5. Battage	CQ10. Conditions de stockage après battage
Unité de conditionnement	6. Tri et calibrage	CQ11. Pourcentage de défauts
		CQ12. Pourcentage de graines blanches
		CQ13. Calibre
	7. Stockage des flageolets	CQ14. Conditions de stockage
	8. Conditionnement / Reconditionnement éventuel (simple étape de reconditionnement sans opération de tri)	CQ15. Récolte de la campagne CQ16. : Conditionnements CQ17. DDM et mois et année de récolte

### 5.2. DESCRIPTION PAR ÉTAPE

#### 1. Critères applicables aux producteurs de flageolets

##### CQ1. Rotation des cultures

Une rotation des cultures de 4 ans minimum (soit 3 ans minimum entre 2 cultures de flageolets) doit être respectée.

Association "Lingot du Nord"	Label rouge n° LA 19/06 « Flageolet vert »	7/10
---------------------------------	--	------

**CQ2.** La variété utilisée est la variété VERDELYS.

**CQ3.** Le semis est effectué après le 01 mai et au plus tard le 15 juin.

**CQ4.** La densité de semis est de 25 à 40 graines au m<sup>2</sup>.

**CQ5.** Un écart entre les lignes de 33 à 75 cm est respecté.

**CQ6.** Le désherbage est obligatoire tout au long de la culture. L'utilisation de produits désherbants est autorisée avant l'apparition des premiers boutons floraux. Après la floraison, seul le désherbage manuel est autorisé.

**CQ7.** Les flageolets sont fauchés un peu avant maturité, à la chute des 1ères feuilles : 10% feuilles tombées au maximum

**CQ8.** La fauche est effectuée sous terre. Elle est mécanisée ou manuelle. Elle est obligatoirement manuelle dans les coins de la parcelle.

Après la fauche, les pieds restent couchés sur le sol pour fanage avant séchage.

**CQ9.** Le séchage est réalisé à l'air libre, directement sur la parcelle de culture ou en perroquet.

Le perroquet peut être recouvert par de la paille, de la jute ou des roseaux. L'utilisation de plastique est interdite

Le séchage à l'air libre sur la parcelle de culture a une durée de 2 jours à 1 mois maximum selon les conditions climatiques.

Ce séchage peut être complété si besoin par un séchage ventilé en gousse.

**CQ10.** Après battage, les flageolets sont conservés en sacs jute, bigbag plastique, containers ou toutes autres méthodes n'altérant pas la qualité des haricots, et permettant de conserver la traçabilité.

**CQ11.** Pourcentage de défauts

Le pourcentage de défauts est limité à 0,5% (en poids).

**CQ12.** Pourcentage de graines blanches

Le pourcentage de graines blanches est limité à 5%.(en poids)

**CQ13.** Calibre

Il ne doit pas y avoir de flageolets avec une largeur inférieure à 3,5 mm.

**CQ14.** Stockage après triage.

Les flageolets sont stockés dans des sacs de jute ou toute autre méthode équivalente qui permette une bonne circulation de l'air.

## **2. Critères applicables aux unités de conditionnement (conditionnement initial ou reconditionnement sans opération de tri)**

**CQ15.** Seule la récolte de la campagne est conditionnée en label rouge. Il ne peut plus y avoir un conditionnement de l'ancienne récolte dès l'arrivée de la nouvelle.

Association "Lingot du Nord"	Label rouge n° LA 19/06 « Flageolet vert »	8/10
---------------------------------	--	------

**CQ16.** Les flageolets label rouge sont conditionnés en unités de vente consommateur (UVC) d'un poids maximum de 1kg ou en contenants hermétiques (ex : toile de jute) d'un poids maximum de 50 kg.

**CQ17.** La DDM est fixée à 18 mois après le mois de récolte. Indication du mois et de l'année de récolte

## **6. Etiquetage**

Sans préjudice de la réglementation en vigueur, l'étiquetage du label rouge n° LA 19/06 « Flageolet vert » mentionne au minimum :



<b>Logo</b>	<b>Logo du Label Rouge, dans le respect de la charte graphique</b>
Numéro d'homologation du label rouge	LA 19/06
Caractéristiques certifiées communicantes. Elles seront reportées rigoureusement à l'identique sur l'étiquette	<u>Caractéristiques certifiées :</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Récolte de l'année</li> <li>◆ Texture fondante</li> </ul>
Information complémentaire	Mois et année de récolte
Nom et coordonnées de l'Organisme de Défense et de Gestion	Organisme de défense et de gestion ou service consommateur- ALN « ZAE des petits pacaux - 59660 MERVILLE »



Association "Lingot du Nord"	Label rouge n° LA 19/06 « Flageolet vert »	9/10
---------------------------------	--	------

### **7. Principaux points à contrôler**

Points de contrôle		Valeur cible	Méthode d'évaluation
CQ1	Rotation des cultures	4 ans minimum	Documentaire
CQ2	Variété	VERDELYS	Documentaire
CQ7	Récolte avant maturité	10% maximum de feuilles tombées	Visuel
CQ8	Fauche	Fauche sous terre	Visuel
CQ9	Séchage	Séchage à l'air libre sur la parcelle de culture pendant 2 jours à 1 mois	Visuel et Documentaire
CQ11	Pourcentage de défauts	Maximum 0,5% (en poids)	Visuel et/ou mesure
CQ12	Pourcentage de graines blanches	Maximum 5% (en poids)	Visuel et/ou mesure
CQ13	Calibre	Le flageolet a une largeur minimale supérieure ou égale à 3,5 mm	Visuel
CQ15	Année de récolte	Conditionnement uniquement de la récolte de la campagne	Documentaire

### **Annexe 1 : DÉFINITIONS ET ABRÉVIATIONS**

- Battage : Le battage consiste à séparer les graines des fanes et des gousses
- Défauts : Corps étrangers, poussières, débris minéraux, débris végétaux, graines étrangères, graines hors calibre, graines cassées ou tâchées,
- Lot : Récolte d'une parcelle
- Perroquets : Le perroquet est constitué de plusieurs bâtons montés en tente indienne avec des retenues du sol qui vont de bâton en bâton

