

DOCUMENT UNIQUE

« Haricot de Soissons »

N° UE:

AOP ()

IGP (X)

1. DENOMINATION(S) DE L'IGP

« Haricot de Soissons »

2. ÉTAT MEMBRE OU PAYS TIERS

France

3. DESCRIPTION DU PRODUIT AGRICOLE OU DE LA DENREE ALIMENTAIRE

3.1. Type de produit

Classe 1.6 Fruits, légumes et céréales en l'état ou transformés

3.2. Description du produit portant la dénomination visée au point 1

Le « Haricot de Soissons » est un haricot blanc sec à gros grain de l'espèce botanique *Phaseolus coccineus*. qui se caractérise par :

- Un grain gros
- Une forme réniforme,
- Une couleur de blanche à ivoire et homogène,
- Une taille d'au minimum 17 mm de longueur et au minimum 10 mm de largeur
- Un taux d'humidité compris entre 12 et 17%.

Il est commercialisé uniquement en grain sec.

Après trempage pendant 12 heures minimum, il possède une excellente tenue à la cuisson. Après cuisson, sa peau fine est imperceptible et il présente une texture tendre et fondante.

3.3. Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)

Néant

3.4. Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée

Les étapes de production allant du semis à la récolte et le battage sont réalisés dans l'aire géographique du « Haricot de Soissons ».

3.5. Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence

Le « Haricot de Soissons » est conditionné en Unité Vente Consommateur (UVC) ou en gros conditionnement.

Le conditionnement de plusieurs années de récolte pour un lot est interdit. Le stockage s'effectue au sec et à l'abri de la lumière.

3.6. Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence

Outre les mentions obligatoires prévues par la réglementation relative à l'étiquetage et à la présentation des denrées alimentaires, l'étiquetage comporte la dénomination enregistrée du produit et le symbole IGP de l'Union européenne dans le même champ visuel.

L'étiquetage doit également comporter la mention « *Phaseolus coccineus* ».

4. DESCRIPTION SUCCINCTE DE LA DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

L'aire de l'indication géographique protégée « Haricot de Soissons » s'étend sur le territoire des arrondissements suivants et des communes suivantes du département de l'Aisne :

- les arrondissements de Château-Thierry, de Laon et de Soissons, en totalité.
- les communes de : Archon, Autels, Berlise, Brunehamel, Chaourse, Chéry-lès-Rozoy, Clermont-les-Fermes, Cuiry-lès-Iviers, Dagny-Lambercy, Dizy-le-Gros, Dohis, Dolignon, Grandrieux, Lislet, Montcornet, Montloué, Morgny-en-Thiérache, Noircourt, Parfondeval, Raillimont, Renneval, Résigny, Rouvroy-sur-Serre, Rozoy-sur-Serre, Sainte-Geneviève, Soize, Thuel, Vigneux-Hocquet, Ville-aux-Bois-lès-Dizy, Vincy-Reuil-et-Magny

5. LIEN AVEC L'AIRE GEOGRAPHIQUE

Le lien avec le milieu géographique repose sur la réputation et sur des caractéristiques spécifiques au « Haricot de Soissons » résultant de facteurs naturels et humains présents dans l'aire géographique. Sa culture est bien adaptée aux conditions pédoclimatiques, ce qui permet d'obtenir un grain avec les caractéristiques attendues par les consommateurs, dont les restaurateurs, qui en font sa réputation.

La zone de production se situe dans le département de l'Aisne, dans un environnement de plaines et de vallées. La commune de Soissons se situe au cœur de l'aire de production.

L'aire géographique se caractérise par un climat océanique dégradé sous influence continentale, marqué par des précipitations fréquentes (123 jours par an en moyenne) mais une pluviométrie qui demeure moyenne (de l'ordre de 700 millimètres par an), avec des températures généralement modérées et des amplitudes thermiques faibles, rarement ponctuées d'épisodes caniculaires ou d'hivers rigoureux.

Les risques de gelée à l'automne sont maîtrisables par les règles de la récolte appliquées par les producteurs.

L'aire géographique est marquée par une quasi-omniprésence de cours d'eaux et de zones humides. Le paysage est ainsi formé des vallées de l'Aisne, de l'Ailette, de la Marne, et de la Serre.

Les sols de l'aire géographique ont une texture limono-argilo-sableuse et sont riches en éléments fins et nutritifs. Ils sont filtrants, peu battants, peu sujets au tassement avec une bonne capacité de rétention en eau.

Le département de l'Aisne est connu depuis le 18^{ème} siècle pour produire des haricots secs. Plusieurs espèces et variétés de haricots secs ont été cultivées sur ce

territoire, mail seule la culture du « Haricot de Soissons » est encore réalisée de nos jours par des producteurs disposant d'un savoir-faire ancestral.

Le savoir-faire des producteurs est présent tout au long des étapes de la culture du « Haricot de Soissons » :

- Le semis est effectué sur des parcelles sélectionnées pour leurs caractéristiques agronomiques durant une période permettant d'éviter le gel de la culture. L'écart entre les rangs favorise l'aération et l'ensoleillement optimal de la plante.
- Le « Haricot de Soissons » est issu de variétés de l'espèce *Phaseolus coccineus*, donnant des plantes grimpantes, rustiques et très vigoureuses.
- Le tuteurage de la plante permet de guider en hauteur.
- La période optimale de récolte se déroule quand les gousses sont desséchées et de couleur marron dominante. La récolte est réalisée 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.

Le « Haricot de Soissons » possède un grain gros de couleur blanche à ivoire homogène réniforme et a un taux d'humidité compris entre 12 et 17 %.

Les spécificités du « Haricot de Soissons » sont :

- une peau fine qui après trempage pendant au minimum 12 heures et cuisson est imperceptible ;
- une excellente tenue à la cuisson ;
- une texture tendre et fondante après cuisson.

Les qualités du « Haricot de Soissons » sont liées aux facteurs naturels de la zone ainsi qu'au savoir-faire des producteurs.

La peau fine et la couleur blanche à ivoire homogène du « Haricot de Soissons » proviennent de la combinaison d'une chaleur sans excès durant le cycle végétatif, ainsi qu'une croissance vigoureuse grâce notamment à des sols légers qui réchauffent vite et présentent une bonne capacité de rétention d'eau.

Les sols disposent d'une texture relativement bien équilibrée, où la proportion d'argile ne dépasse pas 45% et celle des sables pas 75%, qui conviennent parfaitement pour le semis et la croissance du « Haricot de Soissons ».

Le tuteurage permet un développement de la plante sur toute sa hauteur et de bénéficier d'un ensoleillement et d'une aération optimaux et cela permet de tirer parti des précipitations fréquentes sans créer de problème sanitaire.

La cueillette des gousses en un ou plusieurs passages ou en plante entière au minimum 3 semaines après la coupe des pieds se justifie par une floraison de juin à septembre. La connaissance du stade de maturité permet de garantir la tendreté et la texture fondante du grain, ainsi que sa peau imperceptible après cuisson.

Le battage des gousses pour séparer les grains relève du savoir-faire permettant de préserver l'intégrité du grain, sans l'abîmer ou le casser.

Lors d'une épidémie de peste au XV^{ème} siècle, les habitants fuyant la ville de Soissons perdirent en chemin plusieurs graines de haricots dans les champs et sur le bord des cours d'eau. À leur retour, les graines avaient germé, et la récolte permit aux Soissonnais d'éviter la famine.

Le « Haricot de Soissons » est cultivé à partir du XVIII^{ème} siècle et fait partie des aliments de la population de la région et même au-delà. L'inventaire de Conseil National des Arts Culinaires précise que « *les haricots blancs de Soissons sont parmi les légumes les plus appréciés des Parisiens au 18^{ème}* ».

La publication culinaire, le « Gazetin du comestible », les avait déjà proposés à trois reprises aux amateurs de la ville de Paris au cours de l'année 1767. En 1804, Grimod de la Reynière, critique gastronomique, confirme cette réputation : « *Soissons est le pays de la France qui passe pour produire les meilleurs haricots* ».

Le territoire autour de Soissons est reconnu pour la production de haricot sec à rames : « *Le haricot de Soissons réussit particulièrement dans son pays d'origine et dans les environs, où sans doute il trouve des conditions de sol et de climat exceptionnellement favorables ; cultivé sous un ciel plus chaud, le haricot de Soissons souffre parfois des coups de soleil, la peau du grain s'épaissit, et il perd de sa qualité ; le grain devient aussi plus petit et plus mat* » (Vilmorin et Andrieux, 1925, Les plantes potagères). « *Cette influence du terrain sur la qualité est prouvée jusqu'à l'évidence par le haricot de Soissons, qui est de nature excellente en Picardie, et le plus souvent détestable autre part* ». (Joigneaux P., 1882, Conseils à la jeune fermière)

Le commerce de haricot sec s'est développé grâce à la présence de nombreux négociants autour de Soissons ce qui a contribué à donner le nom au produit. « *Cette petite province [la généralité de Soissons] est fertile en différentes productions. Elle abonde particulièrement en denrées comestible telles que les graines de toute espèce dont il se fait un commerce considérable ; en légumes, tels que les haricots qui s'exportent très loin et les artichauts qu'on envoie jusqu'à Paris.* (Mémoire sur les manufactures, l'industrie, le commerce de la généralité de Soissons en date du 22/02/1787)

« *Plus des deux tiers sont expédiés pour Paris et Rouen. Le temps ordinaire des achats est depuis la fin d'octobre jusqu'aux premiers jours de janvier* ». (Brayer J.B.L., 1824-1825, La statistique du département de l'Aisne)

Le négoce est aux mains de commerçants spécialisés de la région de production : « *La plus vieille et la plus importante maison est assurément celle de M. Borgoltz, cultivateur et conseiller d'arrondissement à Vailly. Elle en fait le commerce depuis 1834. Les autres négociant sont Soissonnais : Despierres, Marlier, Sampité, Housset, Bergeron...* ». A la veille de la première guerre mondiale, l'annuaire de Paul Douai (édition de 1913) signale encore six marchands en gros de haricots à Soissons.

Les producteurs de « Haricot de Soissons » sont attachés à la défense de leur produit : dans le bulletin du syndicat viticole de la côte dijonnaise de 1908, « *On annonce, qu'un syndicat est en train de se constituer pour la défense du haricot de Soissons et pour supprimer la concurrence déloyale qui lui est faite. Ils veulent que, seuls, les haricots cultivés sur le territoire du pays puissent porter le nom de 'Soissons'* ».

Les statistiques du Ministère de l'Agriculture de 1928 attestent de l'utilisation majoritaire de l'espèce *Phaseolus coccineus* par les producteurs, adapté aux facteurs naturels de la région.

L'inventaire du patrimoine culinaire de la France, référant les produits locaux et les recettes traditionnelles (Albin Michel/CNAC - Région Picarde – édition de 1999) cite le « Haricot de Soissons » comme produit spécifique de la région.

Le « Haricot de Soissons » est présent dans le Larousse gastronomique (édition de 1996 faite sous l'égide d'un comité gastronomique, présidé par Joël ROBUCHON), livre de référence sur la gastronomie, son histoire et les techniques culinaires.

Le « Haricot de Soissons » est présent au menu de nombreux restaurants prestigieux :

□ Restaurant Le Relais des Vignes à Soissons (Best Western PLUS) :« *Tout au long de l'année, nous mettons en avant nos producteurs locaux dans notre restaurant, à travers les Haricots de Soissons des Jardins de Pontarcher à Ambleny...* »

□ Restaurant La Belle porte à Vailly-sur-Aisne :« *Dans son restaurant gastronomique, le Chef travaille beaucoup le poisson, le Maroilles, la bière ou encore le Haricot de Soissons dont il fait un 'Soissoulet', un cassoulet picard.* »

□ Restaurant Le Château de Courcelles :« *Redécouvrez notre gastronomie à travers les meilleurs produits que nous offre notre terroir...* ». Le menu prestige du chef propose notamment du filet de daurade accompagné d'une compotée de Haricots de Soissons à la tomate confite ».

L'association des producteurs de « Haricot de Soissons » a été créée en 2001 pour défendre et promouvoir le « Haricot de Soissons ».

La dynamique de la filière « Haricot de Soissons » repose également sur la présence d'une coopérative créée en 2003 et qui rassemble plus de 80% des producteurs.

La fête du « Haricot de Soissons », créée par la ville de Soissons en 2005, connaît un véritable succès avec la présence de 50 000 à 60 000 visiteurs, avec des animations, des dégustations de plats.

Référence à la publication du cahier des charges