

Cahier des charges de la dénomination « IGP Haricot tarbais »

homologué par XXX du xxx, JORF du

Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt n°

Avertissement : Ce cahier des charges ne saurait préjuger de la rédaction finale qui sera retenue après instruction par le comité national compétent de l'INAO, sur la base notamment des résultats de la procédure nationale d'opposition. Les oppositions éventuelles qui seront formulées dans le cadre de la présente procédure ne peuvent porter que sur les éléments modifiés du cahier des charges.

- Les ajouts proposés apparaissent ci-dessous en caractères **gras XXXX**.
- Les dispositions proposées à la suppression apparaissent en caractères barrés ~~XXXX~~.
- Les dispositions déplacées apparaissent en caractères soulignés XXXX et en caractères soulignés barrés au lieu initial ~~XXXX~~.

SOMMAIRE

1. GROUPEMENT DEMANDEUR.....	2
2. NOM DU PRODUIT AGRICOLE.....	3
3. TYPE DE PRODUIT.....	3
4. DESCRIPTION DU PRODUIT.....	3
5. DELIMITATION DU PRODUIT.....	4
5.1. La zone géographique	4
5.2. Une activité de diversification importante pour les agriculteurs de la zone.....	5
6. ELEMENTS DE PREUVE DE L'ORIGINE (TRACABIL.....)	6
7. DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION.....	8
7.1. Choix des parcelles (Critères pédologiques)	10
7.2. Semis.....	10
7.3. Techniques culturales.....	11
7.4. Récoltes.....	12
7.5. Séchage dynamique et battage des gousses de haricots destiné à la vente en sec.....	12
7.6. Triage.....	12
7.7. Traitement contre les charançons.....	12
7.8. Stockage avant commercialisation.....	13
7.9. Présentation du Haricot Tarbais IGP.....	13
8. LES ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC L'ORIGINE GEOGRAPHIQUE.....	13
8.1. Des caractéristiques particulières : le mode de culture et les spécificités de la zone.....	13
8.1.1. Les conditions de milieu et de mode de culture.....	14
8.1.2. Les spécificités pédoclimatiques de la zone.....	15
8.2. Le Haricot Tarbais : un produit unique.....	16
8.3. Réputation et historique (Sources Cf. annexe IV).....	17
9. LES REFERENCES RELATIVES A LA STRUCTURE DE CONTROLE.....	19

10. ELEMENT SPECIFIQUE DE L'ETIQUETAGE LIES A L'IGP.....20

~~ANNEXE 1 : CARTE PEDO-CLIMATIQUES~~

**~~ANNEXE 2 : SYNTHÈSE DES TRAVAUX DE RECHERCHE DE M. DOUX ENSEIGNANT
CHERCHEUR A L'ECOLE NATIONALE DES SCIENCES AGRONOMIQUE DE TOULOUSE
(ENSAT)~~**

**~~ANNEXE 3 : COMPTE RENDU D'ANALYSE SENSORIELLES (COMPARATIF DU HARICOT
TARBAIS ET DE 3 CONCURRENTS, COMPARATIF CONDUITE SUR FILET ET SUR MAÏS)~~**

~~ANNEXE 4 : REVUE DE PRESSE~~

~~ANNEXE 5 : REFERENCES HISTORIQUE~~

SERVICE COMPÉTENT DE L'ÉTAT MEMBRE

**Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)
Arborial – 12, rue Rol-Tanguy
TSA 30003 – 93555 Montreuil Cedex
Tél : (33) (0)1 73 30 38 00
Fax : (33) (0)1 73 30 38 04
Courriel : contact@inao.gouv.fr**

GROUPEMENT DEMANDEUR

Association Interprofessionnelle du Haricot Tarbais
Forme juridique : Association Loi 1901
Pépinière d'entreprises
Z.A. Bastillac Sud
4 Chemin de Bastillac
65000 TARBES
Tél. 05.62.34.76.76 - Télécopie 05.62.34.77.88.
Courriel : aiht@haricot-tarbais.com

Date de création : 13 mai 1996

Composition : Toute personne physique ou morale, qui participe effectivement aux activités de production, d'élaboration et de conditionnement prévues par le cahier des charges de l'IGP.

~~L'Association Interprofessionnelle du Haricot Tarbais est administrée par un Conseil d'Administration composé de composée de :~~

1. ~~Pour les membres fondateurs :~~
 - ~~2 représentants de la Chambre d'Agriculture des Hautes Pyrénées,~~
 - ~~2 représentants de la Coopérative Pyrénéenne des Producteurs du Haricot Tarbais,~~
 - ~~2 représentants du syndicat des Producteurs de Haricots Tarbais.~~
2. ~~Pour le collège de production~~
 - ~~2 représentants de la Coopérative Pyrénéenne des Producteurs du Haricot Tarbais,~~
 - ~~3 représentants du syndicat des Producteurs de Haricots Tarbais.~~

3. Pour le collège aval :

- 1 représentant des distributeurs,
- 1 représentant des restaurateurs,
- 1 représentant des conservateurs,
- 1 représentant de la Coopérative.

Objet :

L'association a pour but de :

- Faire certifier le niveau de qualité des produits élaborés par les adhérents de l'association, faire homologuer les cahiers des charges de ces produits conformément aux dispositions des articles L115-21 à L115-26 du code de la consommation et du décret 96-193 du 12 mars 1996,
- Assurer l'élaboration, et le suivi des procédures d'homologation du cahier des charges,
- Aider à la mise en place ou à l'exercice direct des moyens de maîtrise et de contrôle des caractéristiques du référentiel,
- Etre l'interlocuteur de l'organisme certificateur (relations juridiques, financières, qualité),
- entreprendre les actions nécessaires au développement de la filière «Haricot Tarbais» sur les aspects amont et aval (appui technique, promotion...);
- Défendre les intérêts matériels et moraux de ses adhérents par tous les moyens et notamment par voie d'action en justice,
- Coordonner, promouvoir, organiser, poursuivre, développer toute action commune touchant les problèmes de production, d'organisation, de commercialisation, de protection et de gestion du «Haricot Tarbais».

Annexe I du Traité de Rome :

Chapitre 7 : « légumes, plantes, racines et tubercules alimentaires »

Chapitre 20 : préparation de légumes

1) NOM DU PRODUIT

La demande de protection porte sur le nom : « Haricot Tarbais »

Présentation : frais (en gousses) / sec (en graines) / préparé

2) DESCRIPTION DU PRODUIT

Le « Haricot Tarbais » est **un haricot blanc** issu **d'un haricot à rames de l'espèce *Phaesolus Vulgaris***. C'est une plante grimpante très vigoureuse ~~et tardive~~ (pouvant atteindre 2,5 mètres). Son feuillage est vert clair à folioles ~~grandes et acuminées (se terminant en pointe)~~. Ses fleurs sont blanches et forment des inflorescences de 4 à 10 fleurs.

Les produits concernés par la demande d'IGP sont :

2.1 - Description du « Haricot Tarbais » frais, VENDU EN GOUSSES

La gousse :

- **a une longueur de 10 cm minimum et renferme 3 grains minimum pour au moins 90 % du lot,**
- est verte **pâle**, jaunissante, se panachant parfois légèrement de violacé à maturité,
- a une section plate à elliptique et parcheminée de filandres,
- ~~— est de longueur variant de 15 à 20 cm,~~
- ~~— est propre, pratiquement exempte de souillures visibles, de parasites, d'odeurs et de saveurs étrangères. Elle peut comporter de légers défauts à condition que ceux-ci ne portent atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation ou à sa présentation.~~

2.2 - Description du « Haricot Tarbais » sec , VENDU EN GRAINES

La graine est :

- ~~d'un blanc pur et mat à blanc crème,~~
- ~~de forme subréniforme à réniforme (en forme de rein) et plate,~~
- ~~— à hile (cicatrice laissée sur le tégument d'une graine par la rupture du funicule) non corné,~~
- **d'un calibre d'une longueur de $\geq 1,5$ cm minimum, plus ou moins 0,5 cm pour au moins 90% des grains d'un lot,**
- ~~d'un taux d'humidité situé entre de 12% minimum. et 17%~~

La graine de « Haricot Tarbais » présente une texture de peau fine.

Les grains fripés ou cassés ne doivent pas représenter plus de 6% du poids d'un même emballage.

- ~~— propre : pratiquement exempte de souillures visibles, de corps étrangers, de parasites et de souillures dues aux parasites, d'odeur et de saveur étrangères. Les grains peuvent comporter de légers défauts, à condition que ceux-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation ou à sa présentation.~~

2.3 – Présentation à la vente :

Le « Haricot Tarbais » frais est commercialisé dans un emballage, à fermeture inviolable et permettant une aération du produit pour éviter des problèmes de fermentation.

Avant sa vente au consommateur final, le « Haricot Tarbais » sec est commercialisé dans un emballage hermétique, et à fermeture inviolable. Le conditionnement en filet est interdit.

Le « Haricot Tarbais » surgelé est conditionné dans un emballage hermétique et à fermeture inviolable.

~~surgélation : le haricot sec, blanchi ou non, est conditionné en poche plastique puis surgelé et stocké à une température inférieure ou égale à -18°C .~~

LE «HARICOT TARBAIS» CUISINE

~~Les préparations comportent au moins 90 % de haricots.~~

~~Procédés de conservation :~~

~~appertisation : les haricots sont blanchis. Le blanchissement consiste en un court traitement thermique par trempage. Les eaux de trempages sont jetées. Les haricots et un jus cuisiné sont placés dans un récipient et sont soumis au traitement d'appertisation qui, en même temps, tient lieu de cuisson.~~

3) DELIMITATION DE L'AIRES GEOGRAPHIQUE

5.1. La zone géographique

Le « Haricot Tarbais » est multiplié, cultivé, récolté, séché et trié dans l'aire géographique de l'IGP dont le périmètre englobe le territoire des communes suivantes sur la base du code officiel géographique (COG) 2025 :

Elle comprend les cantons des départements suivants :

~~HAUTES-PYRENEES (65)~~

~~Argelès-Gasost, La-Barthe-de-Neste, St-Laurent-de-Neste, Aureilhan, Laloubère, St-Pé-de-Bigorre, Bagnères-de-Bigorre, Lannemezan, Séméac, Bordères-S/Echez, Lourdes, Tarbes, Campan, Maubourguet, Tournay, Castelnau-Magnoac, Mauléon-Barousse, Trie-sur-Baïse, Castelnau-Rivière-Basse, Pouyastruc, Ossun, Galan, Rabastens, Vic-Bigorre~~

~~Ces différents cantons composent la Bigorre. Au niveau local, cette région est assimilée au département des Hautes-Pyrénées.~~

~~DEPARTEMENTS LIMITOPHES~~

~~GERS (32)~~

~~Marcillac, Miélan, Plaisance, Masseube, Mirande, Riscle~~

~~HAUTE-GARONNE (31)~~

~~Boulogne-sur-Gesse, Montréjeau~~

~~PYRENEES-ATLANTIQUES~~

~~Lembeye, Nay, Pontacq, Montaner
(Cf. Carte Annexe I et II)~~

● Département de la Haute-Garonne (40 communes) :

Ausson, Balesta, Blajan, Bordes-de-Rivière, Boudrac, Boulogne-sur-Gesse, Cardeilhac, Castéra-Vignoles, Cazaril-Tambourès, Charlas, Ciadoux, Clarac, Cuguron, (Le) Cuing, Escanecrabe, Franquevielle, Gensac-de-Boulogne, Larroque, Lécussan, Lespugue, Loudet, Mondilhan, Montgaillard-sur-Save, Montmaurin, Montréjeau, Nénigan, Nizan-Gesse, Péguilhan, Ponlat-Taillebourg, Saint-Ferréol-de-Comminges, Saint-Lary-Boujean, Saint-Loup-en-Comminges, Saint-Pé-Delbosc, Saint-Plancard, Saman, Sarrecave, Sarremezan, Sédeilhac, (Les) Tourreilles, Villeneuve-Lécussan.

● **Département du Gers (116 communes):**

Arblade-le-Bas, Armentieux, Arrouède, Aujan-Mournède, Aurensan, Aussos, Aux-Aussat, Barcelonne-du-Gers, Barcugnan, Bazugues, Beaumarchés, Beccas, Bellegarde, Belloc-Saint-Clamens, Berdoues, Bernède, Betplan, Bézues-Bajon, Blousson-Sérian, Cahuzac-sur-Adour, Cap-d'Astarac, Castex, Caumont, Cazaux-Villecomtal, Chélan, Clermont-Pouyguillès, Corneillan, Couloumé-Mondebat, Cuélas, Duffort, Esclassan-Labastide, Estampes, Galiac, Gée-Rivière, Goux, Haget, Idrac-Respaillès, Izotges, Jû-Belloc, Juillac, Laas, Labarthète, Labéjan, Ladevèze-Rivière, Ladevèze-Ville, Lagarde-Hachan, Laguian-Mazous, Lalanne-Arqué, Lamazère, Lannux, Lasserrade, Laveraët, Lelin-Lapujolle, Loubersan, Lourties-Monbrun, Malabat, Manas-Bastanous, Manent-Montané, Marciac, Marseillan, Masseube, Maulichères, Maumusson-Laguian, Miélan, Miramont-d'Astarac, Mirande, Moncassin, Monlaur-Bernet, Monlezun, Monpardiac, Mont-d'Astarac, Mont-de-Marrast, Montaut, Montégut-Arros, Monties, Pallanne, Panassac, Plaisance, Ponsampère, Ponsan-Soubiran, Préchac-sur-Adour, Projan, Ricourt, Riscle, Sadeillan, Saint-Arroman, Saint-Aunx-Lengros, Saint-Élix-Theux, Saint-Germé, Saint-Justin, Saint-Martin-Gimois, Saint-Maur, Saint-Médard, Saint-Michel, Saint-Mont, Saint-Ost, Sainte-Aurence-Cazaux, Sainte-Dode, Samaran, Sarraguzan, Sauviac, Scieurac-et-Flourès, Ségos, Sembouès, Sère, Tarsac, Tasque, Tieste-Uragnoux, Tillac, Tourdun, Troncens, Vergoignan, Verlus, Viella, Villecomtal-sur-Arros, Viozan.

● **Département des Pyrénées-Atlantiques (82 communes) :**

Aast, Angais, Anoye, Arricau-Bordes, Arros-de-Nay, Arrosès, Arthez-d'Asson, Asson, Aurions-Idernes, Baleix, Baliros, Barzun, Bassillon-Vauzé, Baudreix, Bédeille, Bénéjacq, Bentayou-Sérée, Bétraçq, Beuste, Boeil-Bezing, Bordères, Bordes, Bourdettes, Bruges-Capbis-Mifaget, Cadillon, Casteide-Doat, Castéra-Loubix, Castillon (Canton de Lembeye), Coarraze, Corbère-Abères, Coslédaà-Lube-Boast, Crouseilles, Escurès, Espoey, Gayon, Ger, Gerderest, Gomer, Haut-de-Bosdarros, Hours, Igon, Labatmale, Labatut-Figuières, Lagos, Lalongue, Lamayou, Lannecaube, Lasserre, Lembeye, Lespielle, Lestelle-Bétharram, Limendous, Livron, Lourenties, Luc-Armau, Lucarré, Lucgarier, Lussagnet-Lusson, Maspie-Lalonquère-Juillacq, Maure, Mirepeix, Momy, Monassut-Audiracq, Moncaup, Monpezat, Monségur, Montaner, Montaut, Nay, Pardies-Piétat, Peyrelongue-Abos, Ponson-Debat-Pouts, Ponson-Dessus, Pontacq, Pontiacq-Viellepinte, Saint-Abit, Saint-Vincent, Samsons-Lion, Sedze-Maubecq, Séméacq-Blachon, Simacourbe, Soumoulou.

● **Département des Hautes-Pyrénées (398 communes) :**

Adast, Adé, Agos-Vidalos, Allier, Andrest, Anères, (Les) Angles, Angos, Anla, Ansost, Antichan, Antin, Antist, Arcizac-Adour, Arcizac-ez-Angles, Arcizans-Avant, Argelès-Bagnères, Argelès-Gazost, Aries-Espéan, Arné, Arrayou-Lahitte, Arrodets, Arrodets-ez-Angles, Artagnan, Artalens-Souin, Artiguemy, Artigues, Aspin-en-Lavedan, Asque, Asté, Astugue, Aubarède, Aureilhan, Aurensan, Auriébat, Aventignan, Averan, Aveux, Avezac-Prat-Lahitte, Ayros-Arbouix, Ayzac-Ost, Azereix, Bagnères-de-Bigorre, Banios, Barbachen, Barbazan-Debat, Barbazan-Dessus, Barlest, Barry, Barthe, (La) Barthe-de-Neste, Bartres, Batsère, Bazet, Bazillac, Bazordan, Bazus-Neste, Beaucens, Beaudéan, Bégoles, Bénac, Benqué-Molère, Berbérust-Lias, Bernac-Debat, Bernac-Dessus, Bernadets-Debat, Bernadets-Dessus, Bertren, Betbèze, Betpouy, Bettés, Bize, Bizous, Bonnefont, Bonnemazon, Bonrepos, Boû-Silhen, Bordères-sur-l'Échez, Bordes, Bouilh-Devant, Bouilh-Péreuilh, Boulin, Bourg-de-Bigorre, Bourréac, Bours, Bramevaque, Bugard, Bulan, Burg, Buzon, Cabanac, Caharet, Caixon, Calavanté, Camalès, Campan, Campistrous, Campuzan, Cantaous, Capvern, Castelbajac, Castelnau-Magnoac, Castelnau-Rivière-Basse, Castelveilh,

Castéra-Lanusse, Castéra-Lou, Casterets, Castillon, Caubous, Caussade-Rivière, Cauterets, Cazarilh, Chelle-Debat, Chelle-Spou, Cheust, Chis, Cieutat, Cizos, Clarac, Clarens, Collongues, Coussan, Créchets, Devèze, Dours, Esbareich, Escala, Escaunets, Escondeaux, Esconnets, Escots, Escoubès-Pouts, Esparros, Espèche, Espieilh, Estampures, Estirac, Ferrère, Fontrailles, Fréchède, Fréchendets, Fréchou-Fréchet, Galan, Galez, Gardères, Gaudent, Gaussan, Gayan, Gazave, Gazost, Gembrie, Générest, Gensac, Ger, Gerde, Germs-sur-l'Oussouet, Geu, Gez, Gez-ez-Angles, Gonez, Goudon, Gourgue, Guizerix, Hachan, Hagedet, Hauban, Hautaget, Hèches, Hères, Hibarette, Hiis, Hitte, Horgues, Houeydets, Hourc, Ibos, Ilheu, Izaourt, Izaux, Jacque, Jarret, Juillan, Julos, Juncalas, Labassère, Labastide, Labatut-Rivière, Laborde, Lacassagne, Lafitole, Lagarde, Lagrange, Lahitte-Toupière, Lalanne, Lalanne-Trie, Laloubère, Lamarque-Pontacq, Lamarque-Rustaing, Laméac, Lanespède, Lanne, Lannemezan, Lansac, Lapeyre, Laran, Larreule, Larroque, Lascazères, Laslades, Lassales, Lau-Balagnas, Layrisse, Lescurry, Lespouey, Lézignan, Lhez, Liac, Libaros, Lies, Lizos, Lombrès, Lomné, Lortet, Loubajac, Loucrup, Louey, Louit, Lourdes, Loures-Barousse, Lubret-Saint-Luc, Luby-Betmont, Luc, Lugagnan, Luquet, Lustrar, Lutilhous, Madiran, Mansan, Marquerie, Marsac, Marsas, Marseillan, Mascaras, Maubourguet, Mauléon-Barousse, Mauvezin, Mazères-de-Neste, Mazerolles, Mazouau, Mérilheu, Mingot, Momères, Monfaucon, Monléon-Magnoac, Monlong, Montastruc, Montégut, Montgaillard, Montignac, Montoussé, Montsérié, Moulédous, Moumoulous, Mun, Nestier, Neuilh, Nistos, Nouilhan, Odos, Oléac-Debat, Oléac-Dessus, Omex, Ordizan, Organ, Orioux, Orignac, Orincles, Orleix, Oroix, Osmets, Ossen, Ossun, Ossun-ez-Angles, Oueilloux, Ourde, Ourdis-Cotdoussan, Ourdon, Oursbelille, Ousté, Ouzous, Ozon, Paréac, Péré, Peyraube, Peyret-Saint-André, Peyriguère, Peyrouse, Peyrun, Pierrefitte-Nestalas, Pinas, Pintac, Poueyferré, Poumarous, Pouy, Pouyastruc, Pouzac, Préchac, Pujo, Puntous, Puydarrieux, Rabastens-de-Bigorre, Recurt, Réjaumont, Ricaud, Sabalos, Sabarros, Sacoué, Sadournin, Saint-Arroman, Saint-Créac, Saint-Lanne, Saint-Laurent-de-Neste, Saint-Lézer, Saint-Martin, Saint-Pastous, Saint-Paul, Saint-Pé-de-Bigorre, Saint-Savin, Saint-Sever-de-Rustan, Sainte-Marie, Saléchan, Salles, Salles-Adour, Samuran, Sanous, Sariaac-Magnoac, Sarlabous, Sarniguet, Sarp, Sarriac-Bigorre, Sarrouilles, Sauveterre, Ségalas, Ségus, Seich, Séméac, Sénac, Sentous, Sère-en-Lavedan, Sère-Lanso, Sère-Rustaing, Séron, Siarrouy, Sinzos, Siradan, Sombrun, Soréac, Sost, Soublecause, Soues, Soulom, Souyeaux, Tajan, Talazac, Tarasteix, Tarbes, Thèbe, Thermes-Magnoac, Thuy, Tibiran-Jaunac, Tilhouse, Tostat, Tournay, Tournous-Darré, Tournous-Devant, Trébons, Trie-sur-Baïse, Troubat, Trouley-Labarthe, Tuzaguet, Uglas, Ugnouas, Uz, Uzer, Vic-en-Bigorre, Vidou, Vidouze, Vielle-Adour, Vier-Bordes, Vieuzos, Viger, Villefranque, Villelongue, Villembits, Villemur, Villenave-près-Béarn, Villenave-près-Marsac, Visker.

5.2. Une activité de diversification importante pour les agriculteurs de la zone

~~C'est au cours des années 80, que la filière du Haricot Tarbais a commencé à s'organiser. Autour d'un groupe d'agriculteurs et avec l'appui de la Chambre d'Agriculture, un syndicat de producteurs et une coopérative ont été créés. Ces deux structures ont été ensuite à l'origine de la création de l'Association Interprofessionnelle du Haricot Tarbais (AIHT).~~

~~Aujourd'hui, on estime la production du Haricot Tarbais, dans la zone définie précédemment, à :~~

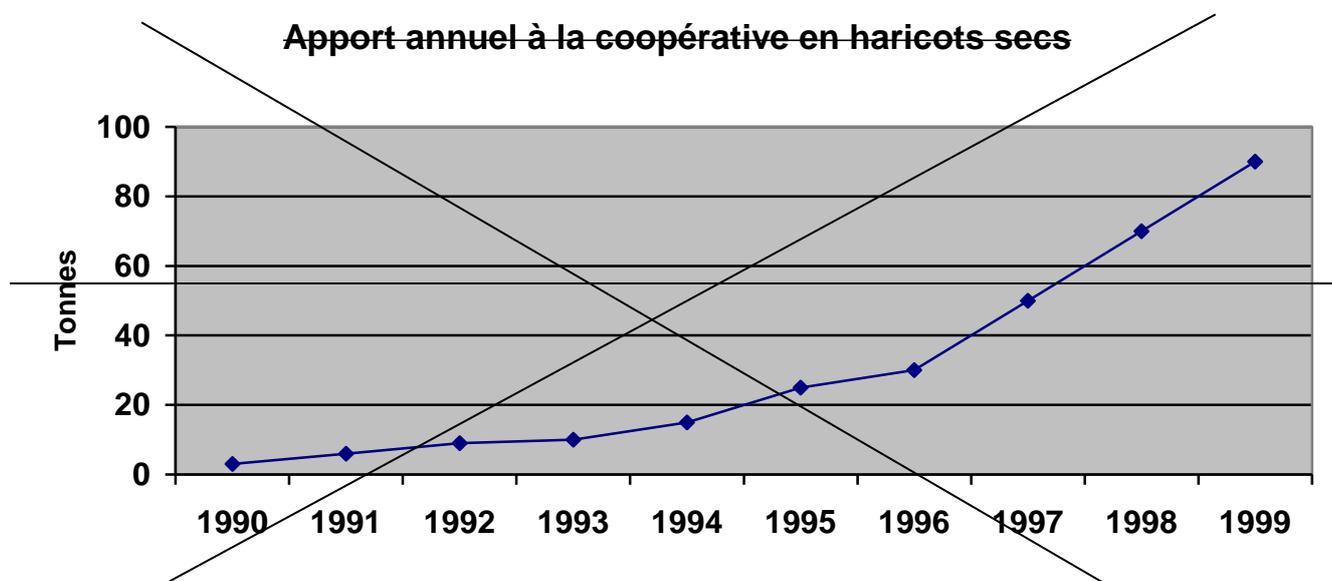
- ~~— 120 tonnes de Haricots Tarbais secs,~~
- ~~— 100 tonnes de Haricots Tarbais demi-secs et frais.~~

~~Plus de 200 agriculteurs sont producteurs de Haricots Tarbais. Un jeune agriculteur sur quatre s'installe aujourd'hui avec du Haricot Tarbais. Cet engouement s'explique par :~~

- ~~— les très faibles investissements nécessaires au lancement de cette culture,~~
- ~~— des marges par hectare très intéressantes (20000 F/ha avec une main d'œuvre salariée,~~
- ~~— 55000 F/ha avec une main d'œuvre familiale),~~
- ~~— l'absence de contingentements,~~

- ~~— un débouché et un prix assurés par contact pour les adhérents de la coopérative,~~
- ~~— une notoriété grandissante hors de sa zone de production traditionnelle.~~

~~Le développement et l'importance de cette filière peut être illustré par l'évolution des apports de Haricots Tarbais secs à la coopérative, pilier économique de la filière :~~



4) ELEMENTS PROUVANT QUE LE PRODUIT EST ORIGINAIRE DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE DE PREUVE DE L'ORIGINE

- La déclaration d'identification

Tout opérateur souhaitant intervenir pour tout ou partie dans l'élaboration du « Haricot Tarbais » IGP est tenu de s'identifier auprès du groupement en vue de son habilitation qui doit intervenir avant le début de l'activité concernée.

- Déclaration annuelle des quantités revendiquées

Sur demande du groupement, tout opérateur est tenu de faire connaître la quantité totale annuelle revendiquée.

- Déclaration de non-intention de production ou de non activité

Tout opérateur non producteur peut adresser au groupement, une déclaration préalable de non-intention d'élaboration et/ou de conditionnement sur tout ou partie de son outil de production, selon les conditions prévues dans le plan de contrôle. Tout opérateur souhaitant reprendre tout ou partie de son activité adresse au groupement, une déclaration préalable de reprise de la production, selon les conditions prévues dans le plan de contrôle.

Il est mis en place un système de traçabilité permettant de suivre le produit du producteur au consommateur. Cette traçabilité est gérée par lot : un lot correspondant au produit récolté par un producteur sur une parcelle.

- Lot de « Haricot Tarbais » frais vendu en gousses : Récolte d'un jour, d'un producteur, sur une parcelle et sur un type de tuteur.

- **Lot de « Haricot Tarbais » sec vendu en grains : Récolte d'un producteur, sur une parcelle et sur un type de tuteur.**

Les opérateurs conservent des documents durant la campagne à laquelle ils se rapportent et pendant la campagne suivante.

Etapes	Modalités d'identification	Documents associés	Continuité de la traçabilité
Choix des parcelles	Les parcelles aptes à produire du « Haricot Tarbais » sont identifiées. L'identification parcellaire est reprise dans la déclaration d'assolement annuelle.	Analyses de sols. Plan cadastral ou Registre parcellaire graphique Déclaration assolement	Report du nom du producteur et identification de la parcelle sur l'analyse de sol
Culture - Récolte	Les producteurs établissent par parcelle et par type de tuteur une fiche de suivi de culture avec au minimum : <ul style="list-style-type: none"> - Variété de la semence utilisée, - Quantité de semence - Date de semis et densité, - Nature des interventions, dates et doses - Date de tuteurage, - Dates récoltes 	Fiche culturale	Report du nom du producteur et identification de la parcelle sur la fiche culturale
Agréage du Haricot frais vendu en gousses	Une fiche est établie et mentionne au minimum : <ul style="list-style-type: none"> - Nom du producteur, - Identification de la parcelle et du tuteur, - Date et volume de récolte, - Date et volume commercialisé - Nombre et type de conditionnements identifiés, - Numéro de lot. 	Fiche de commercialisation	Report du nom du producteur, de l'identification de la parcelle, du tuteur, de la date de récolte et du numéro de lot
Apport en atelier de triage du Haricot en grains destiné à la vente en sec sous IGP	Pour les producteurs utilisant un atelier de tri collectif, un bon de livraison est établi par parcelle et par type de tuteur sur lequel est mentionné au minimum : <ul style="list-style-type: none"> - Nom de l'atelier de triage, - Date de livraison, - Poids brut de grains livré, - Taux d'humidité. 	Bon de livraison	Report du nom du producteur, de l'identification de la parcelle et du tuteur sur le bon de livraison

Etapes	Modalités d'identification	Documents associés	Continuité de la traçabilité
<p align="center">Agréage du « Haricot Tarbais » sec vendu en grains</p>	<p>Une fiche d'agrèage est établie par producteur, par parcelle et par type de tuteur et mentionne au minimum :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Date livraison éventuellement, - Poids, - Humidité, - Durée de séchage et humidité finale le cas échéant, - Date de triage, - Poids net, - Nombre et type de conditionnement, - Numéro de lot. 	<p align="center">Fiche d'agrèage</p>	<p align="center">Report du nom du producteur, de l'identification de la parcelle et du tuteur sur la fiche d'agrèage</p> <p align="center">Attribution du numéro de lot</p>
<p align="center">Traitement thermique du « Haricot Tarbais » sec contre les charançons</p>	<p>Les lots agréés sont conditionnés et regroupés dans un ou plusieurs contenants identifiés pour l'expédition à l'atelier de traitement thermique.</p> <p>Une fiche de traitement thermique est établie mentionnant au minimum :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Nom de l'atelier de triage, - Date d'expédition vers l'atelier de traitement thermique, - Quantité réceptionnée et quantité traitée - Identification des contenants, - Date de réception à l'atelier de traitement thermique, - Date de retour à l'atelier de triage. <p>Les capteurs thermiques sont étalonnés annuellement.</p>	<p align="center">Fiche d'identification des contenants</p> <p align="center">Fiche traitement thermique</p> <p align="center">Enregistrement températures</p>	<p align="center">Report du nom du producteur, de l'identification de la parcelle et du tuteur ou du numéro de lot sur les fiches d'identification des contenants</p> <p align="center">Les numéros d'identification des contenants figurent sur la fiche de traitement thermique</p>

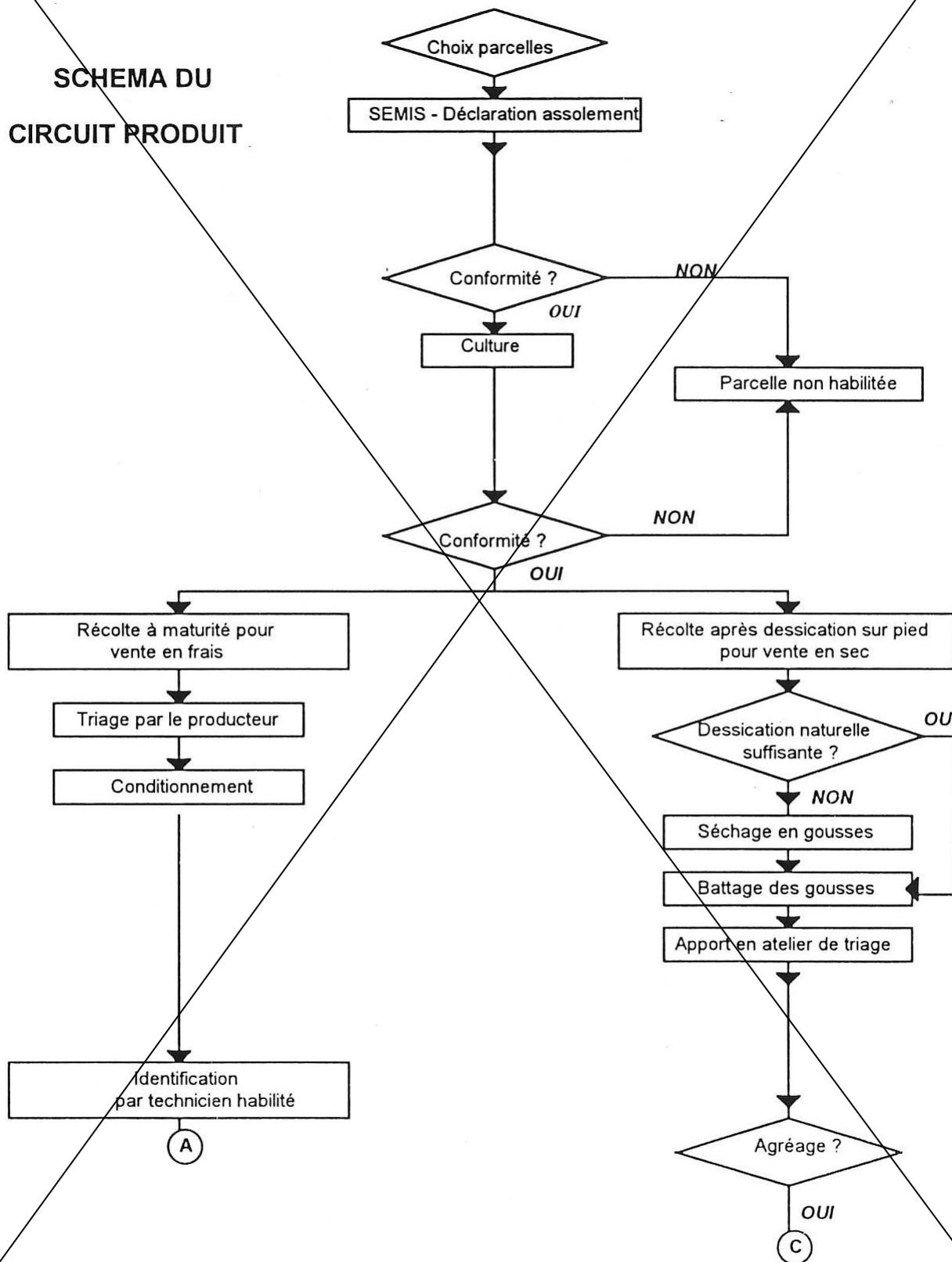
Etapes	Modalités d'identification	Documents associés	Continuité de la traçabilité
Traitement par anoxie du « Haricot Tarbais » sec contre les charançons	<p>Les lots agréés sont conditionnés et regroupés dans un ou plusieurs contenants identifiés pour l'expédition à l'atelier de traitement ou pour le traitement dans l'atelier de triage.</p> <p>Une fiche est établie mentionnant au minimum :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Nom de l'atelier de triage - Date d'expédition vers l'atelier de traitement - Date de réception à l'atelier de traitement - Quantité réceptionnée et quantité traitée - Date de réalisation du traitement - Date de retour à l'atelier de triage 	Fiche de traitement	<p>Report du nom du producteur, de l'identification de la parcelle et du tuteur ou du numéro de lot sur les fiches d'identification des contenants</p> <p>Les numéros d'identification des contenants figurent sur la fiche de traitement</p>
Surgélation	<p>Une fiche de surgélation est établie mentionnant :</p> <ul style="list-style-type: none"> - N° de lot à réception - Nom du fournisseur - Quantité initiale et finale - Modalités de surgélation dont températures 	Fiche de surgélation/enregistrement température	Numéro de lot
Conditionnement	<p>Une fiche est établie mentionnant :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Nom de l'atelier, - Date de conditionnement, - Type de conditionnement, - Poids initial et final, - N° de lot. 	Fiche de conditionnement	Numéro de lot

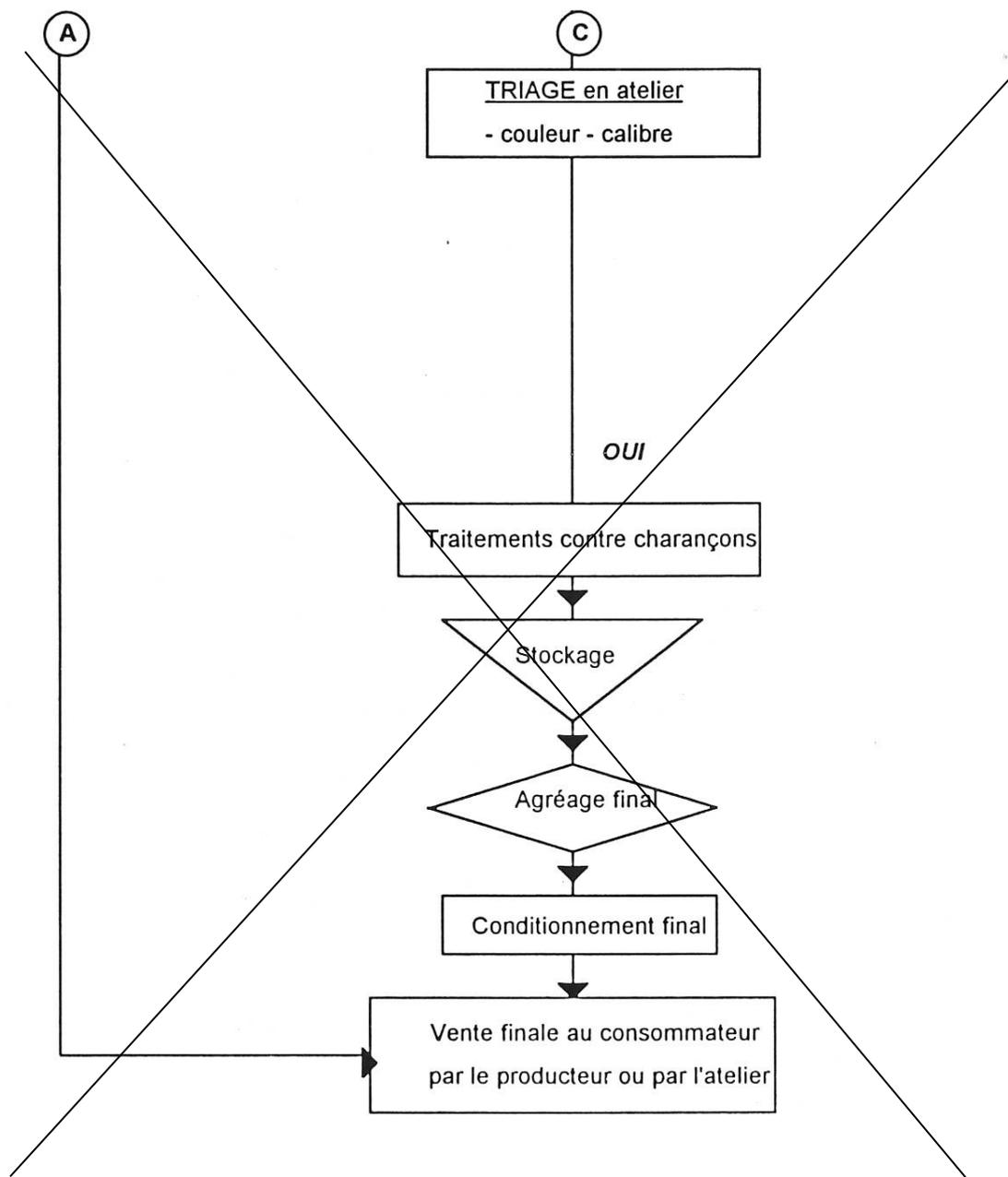
*Demande de modification du cahier des charges de l'IGP « Haricot tarbais »
approuvée par le comité national des indications géographiques protégées, labels rouges
et spécialités traditionnelles garanties en sa séance du 03 et 04 juin 2025*

Etape	Eléments de traçabilité	Preuves ou documents
Choix parcelles et semis	<u>Par producteur :</u> - Identification des parcelles - Surface semée - Poids de semence utilisé - Date de semis, - Nature du tuteur, - Poids de récolte estimé.	_____ Déclaration d'assolement, - Analyses de sols, - Justificatifs achats semences.
Culture	<u>Par producteur et par parcelle :</u> - Nature des interventions, dates et doses (le cas échéant)	- Fiche suivi culture
Récolte	<u>Par producteur et par parcelle :</u> - Date récoltes, - Quantités	- Fiche de récolte
Identification par technicien-habilité du haricot frais vendu en gousse	<u>Par producteur et par parcelle :</u> - Poids net produit fini - Nombre de conditions identifiées - N° des étiquettes utilisées	- Bon de labellisation remis au producteur, - Registre _____ de labellisation
Apport en atelier de triage du haricot en grain destiné à la vente en sec	<u>Par producteur et par parcelle :</u> - Poids net de graines apporté	- Bon d'apport
Agréage et triage du Haricot sec vendu en grains	<u>Par producteur et par parcelle :</u> - Poids net du lot avant triage - Poids net de chaque catégorie de calibres après triage en distinguant les catégories.	- Fiche agréage et triage numéroté
Stockage du Haricot sec vendu en grain	- Identification de chaque lots	- Fiche d'identification
Conditionnement haricot sec	- Prénumérotation unique de chaque sachet, - Comptabilité matière et sachets permettant de confronter par lot le poids de haricot reçu et le poids conditionné.	- Gestion des sachets prénumérotés, - Comptabilité matière
Suivi global filière	- Tenue d'un registre permettant de suivre par producteur : - la surface semée, - le poids de semences utilisé, - la quantité prévisionnelle de récolte, - la quantité réelle récoltée, - la quantité réellement commercialisable	- Registre de vente
Commercialisation	- Comptabilité matière et sachet permettant de confronter le poids de haricots conditionnés et le poids de haricots vendus	

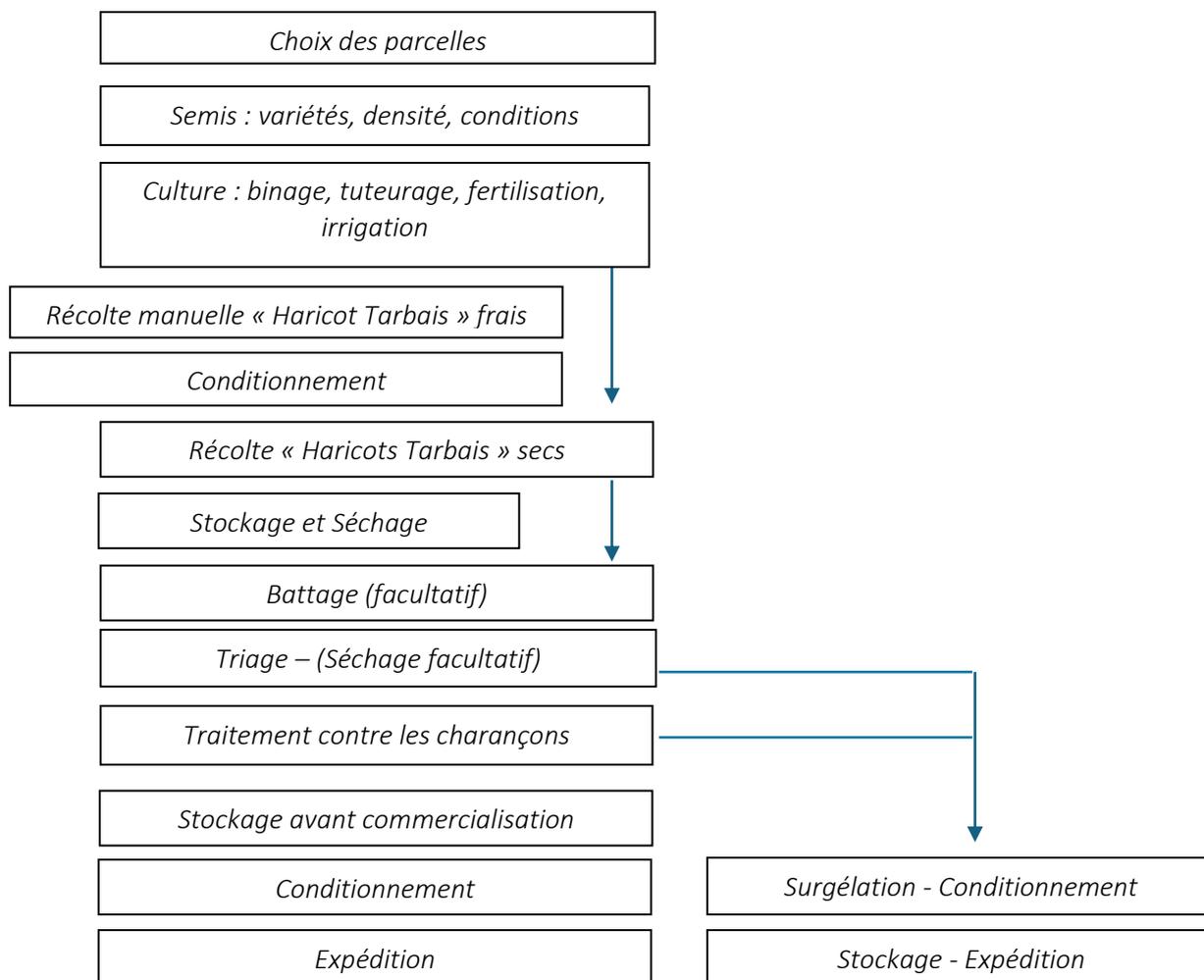
5) DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT

Diagramme d'élaboration :





5.1 – Schéma de vie



5.2 – Choix des parcelles (~~Critères pédologiques~~)

Les sols des parcelles retenues ~~devront~~ **doivent** répondre aux critères **physico-chimiques** suivants :

	Minimum	Maximum	Fréquence d'analyse
Argile	12%	25%	1 fois par parcelle avant la première mise en culture
Limons totaux	25%	65%	
Matière organique	1,5%	5%	Tous les 5 ans
pH	5	6,6	Tous les 5 ans

La limite supérieure d'altitude est fixée à 700 mètres pour des raisons climatiques.

5.3 - Semis Choix variétal

● *Semences*

Les **variétés** semences sont :

- ~~— issues exclusivement de lignés provenant de la population « Haricot Tarbais », sélectionnées par un organisme habilité par l'organisme certificateur,~~
- ~~– inscrites sélectionnées en vue d'un enregistrement aux catalogues officiels des espèces et variétés français ou européen~~
- ~~– multipliées par des opérateurs habilités par l'organisme certificateur sur proposition du groupement demandeur, et respectant un protocole de multiplication et respectant les conditions de production de l'IGP « Haricot Tarbais », du choix des parcelles jusqu'au stockage avant commercialisation.~~

5.4 - Semis

- ~~Préparation du sol~~

~~Elle doit permettre d'obtenir un lit de semences émiété en surface et rassis en profondeur, afin de permettre la germination délicate des graines et de favoriser le développement racinaire.~~

- ~~Période~~

~~Les semis sont effectués entre le 25 Avril et le 30 Mai en sur sols réchauffés, dont la température pendant cette période, se situe à 13°C minimum mesurée à 4 cm de profondeur. entre 15 et 18°C.~~

- ~~Densité~~

~~L'écartement entre rangs est sera au minimum de 1,2 m pour faciliter l'ensoleillement.~~

~~L'écartement entre pieds variera en fonction du choix du tuteur, à savoir :~~

~~— sur tuteur filet > 20 cm, — sur tuteur maïs > 30 cm~~

~~La densité constatée après la levée du semis est de 35 000 pieds/ha maximum.~~

5.5 - Techniques culturales :

- ~~Rotation des cultures~~

~~Une rotation de 3 ans minimum est pratiquée, ce qui correspond à deux années sans culture de haricot sur la même parcelle.~~

- ~~Désherbage *mécaniques*~~

~~Deux binages minimums, peu profonds, par campagne seront effectués sont réalisés pour favoriser l'enracinement et maintenir les cultures en bon état de propreté.~~

~~En complément, les producteurs pourront utiliser des produits appartenant à la liste positive établie en collaboration avec le Service Régional de la protection des Végétaux (SRPV).~~

- ~~Tuteurage~~

~~Il est obligatoire. Ce haricot étant une plante grimpante, il est obligatoire de le tuteurer.~~

~~Il existe deux types de tuteur : Il peut être : naturel : pied de maïs ou artificiel : filet.~~

~~Dans le cas d'un tuteurage par sur filet, celui-ci devra être est installé après le semis dans un délai une limite maximale de 1 mois 45 jours maximum après le semis.~~

● ~~Protection phytosanitaire~~

~~Seuls les produits figurant sur la liste positive établie en collaboration avec le Service Régional de la Protection des Végétaux (SRPV) peuvent être utilisés.~~

● Irrigation

~~L'irrigation est autorisée pour satisfaire aux besoins de la plante, qui développe une végétation abondante, malgré son faible enracinement.~~

Chaque producteur met en place une irrigation raisonnée, fractionnée et limitée à 200 mm par campagne conformément aux outils d'aide à la décision.

● Fertilisation

La fertilisation devra être raisonnée en fonction :

- ✓ ~~De l'équilibre du sol : l'optimum se situant dans les fourchettes suivantes :~~
 - 120 à 150 mg/kg de potassium
 - 150 à 200 mg/kg de phosphore
 - 100 à 140 mg/kg de magnésium
- ✓ ~~des besoins de la plante, satisfaits par une fertilisation respectant l'équilibre suivant :~~
 - azote : 1
 - soufre : 2
 - phosphore : 2
 - potasse : 2.4

~~Les doses maximales sont de 30 unités d'azote par hectare sur tuteur filet et 60 unités d'azote par hectare sur tuteur maïs.~~

Afin de répondre au mieux aux besoins de la plante au cours de son cycle relativement long (140 jours), la fertilisation azotée est raisonnée de la manière suivante :

- **Apport maximum de 50 unités par hectare sur tuteur filet et 100 unités sur tuteur maïs ;**
- **25 unités maximum par apport sur tuteur filet et 50 unités maximum par apport sur tuteur maïs.**

5.6 - Récolte du « Haricot Tarbais »

Pour le haricot frais, la récolte elle est exclusivement manuelle et en plusieurs passages., ~~compte tenu de la floraison étagée du Haricot Tarbais.~~

Pour le haricot sec, la récolte est manuelle ou mécanique.

Chaque lot est agréé conformément aux caractéristiques fixées au paragraphe 2. elle se fera à maturité ; elle-ci sera évaluée par le producteur en fonction de la couleur des gousses par comparaison une planche photographique.

5.7 – Stockage et séchage du « Haricot Tarbais » sec

~~Pour le haricot sec, vendu en grains, elle est exclusivement manuelle et se fera après dessiccation des gousses sur pied, sauf si les conditions climatiques ne permettent pas d'atteindre ce stade.~~

**Les gousses récoltées doivent être stockées dans un bâtiment couvert.
Un séchage naturel ou mécanique est réalisé.**

Le dispositif de séchage mécanique utilisé doit :

- utiliser une source d'énergie autre que le fuel,
- permettre d'atteindre un taux d'humidité conforme.

Les gousses sont battues.

Le stockage des grains à même le sol est interdit. Il doit se faire à l'abri dans un bâtiment couvert.

- ~~dynamique et battage des gousses de haricot destiné à la vente en sec~~

~~Le dispositif de séchage utilisé devra être spécifique et habilité par le groupement demandeur. Ce dispositif doit :~~

- ~~— utiliser une source d'énergie autre que le fuel,
être équipé d'un dispositif thermostatique permettant de limiter la température des graines~~

~~Le séchage s'effectue exclusivement sur les gousses avant battage, et peut être éventuellement complété par un séchage sur grains.~~

~~Les gousses sont battues au fléau ou mécaniquement.~~

- **Triage (et séchage facultatif)**

L'atelier doit avoir la capacité d'atteindre les objectifs fixés au paragraphe 2

~~L'atelier doit être habilité par l'organisme certificateur.~~

~~Il doit être conforme aux exigences législatives en vigueur.~~

~~Le triage s'effectue lot par lot. (un lot étant la récolte d'un producteur sur une parcelle)~~

Un séchage naturel ou mécanique peut être effectué pour obtenir un taux d'humidité conforme.

Le dispositif de séchage mécanique utilisé doit :

- utiliser une source d'énergie autre que le fuel,
- être équipé d'un dispositif thermostatique permettant de limiter la température au cours du séchage à 30° C maximum.

Chaque lot est agréé conformément aux caractéristiques physiques définies au paragraphe 2.2.

5.8 - Traitement contre les charançons

~~Après triage, Tous les lots de haricots secs devra être traité~~ **font l'objet d'un traitement** contre les charançons ~~dans un atelier habilité par l'Organisme Certificateur.~~ **Le traitement contre les charançons par fumigation est interdit.**

Deux types de traitements sont autorisés afin de lutter contre les insectes :

- ~~Seul~~ **Le traitement thermique est autorisé.** ~~Il~~ **consiste à exposer les lots de haricots à une température négative. Ce procédé implique de refroidir les grains jusqu'à -22 °C au cœur du conditionnement pendant au moins 50 heures.**
- **Le traitement par anoxie, qui repose sur une privation d'oxygène. Les haricots sont placés dans des big bag, capables d'être mis sous vide grâce à un équipement adapté. Une fois l'air extrait, de l'azote est injecté, puis le big bag est thermosoudé pour assurer une parfaite étanchéité.**

~~Afin d'éviter toute fumigation le traitement consiste en une mise en froid négatif des lots de haricots, dans les conditions suivantes :~~

- ~~1. — température < ou égale à — 35 °C pendant au moins 24 heures ;~~
- ~~2. — le temps de passage des lots à température négative doit cependant être inférieur à 72 heures~~
- ~~○ — agencement des lots de façon à permettre une circulation aisée du froid entre eux.~~
- ~~✓ — la remise à température ambiante des lots après traitement devra se faire de façon progressive par mise des lots en froid positif (température entre 0° C et 4° C) pendant 24 heures au minimum.~~

5.9 - Stockage avant commercialisation

Afin de préserver les qualités du « Haricot **Tarbais** » jusqu'à sa mise sur le marché, le stockage ~~devra~~ s'effectuer à l'abri de la lumière.

- ~~à une température inférieure à 20 °C~~

5.10 – Conditionnement

Le conditionnement respecte les conditions définies au point 2.3 – Présentation à la vente.

5.11 – Surgélation du « Haricot Tarbais »

Le « Haricot Tarbais » surgelé est préparé à partir de « Haricot Tarbais » sec traité contre les charançons dans les conditions définies au paragraphe 5.8.

La méthode de surgélation est la suivante :

- **Les grains de « Haricot Tarbais » secs sont immergés dans l'eau afin d'être réhydratés pendant 24 heures maximum.**
- **Les grains réhydratés sont précuits à une température comprise entre 95 et 100°C sur une durée de 30 à 90 minutes en fonction de l'utilisation finale et de l'équipement utilisé (marmite ou tunnel de blanchiment).**
- **Ils sont égouttés puis surgelés selon la méthode IQF (Individually Quick Frozen) qui permet de surgeler individuellement les grains.**
- **Le stockage est réalisé à une température inférieure ou égale à – 18 °C.**

7.9. Présentation du Haricot Tarbais IGP

Le consommateur pourra trouver du « Haricot Tarbais » IGP sous la forme de :

- _____ haricot frais vendu en gousses,
- _____ haricot sec,
- _____ haricot cuisiné.

Les étiquettes des différents conditionnements utilisés sont prénumérotées et correspondent à un n° de lot.

6) ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC L'ORIGINE GEOGRAPHIQUE

Le lien avec l'origine géographique repose sur la réputation et les caractéristiques propres au « Haricot Tarbais » tels que la finesse de la peau et la couleur du grain résultant des facteurs naturels et humains rencontrés dans l'aire géographique.

6.1. Spécificités de l'aire géographique ~~DES CARACTERISTIQUES PARTICULIERES : LE MODE DE CULTURE ET LES SPECIFICITES DE LA ZONE~~

Le « Haricot Tarbais » est une plante grimpante à plusieurs ramifications avec une végétation luxuriante pouvant dépasser 2 mètres de haut. Le cycle végétatif s'étale sur 5 mois environ, la floraison est étagée et se développe pendant 2 mois (15 juillet au 15 septembre).

Ces caractéristiques particulières du « Haricot Tarbais » nécessitent des conditions de milieu (sol, climat) spécifiques et un mode de culture adapté.
(Cf. annexe n° 2)

6.1.1 - Facteurs naturels :

~~8.1.2 Les spécificités pédoclimatiques de la zone l'aire géographique :~~

a) Spécificité climatique

La situation d'équilibre climatique de cette ~~aire zone~~ géographique entre le climat océanique du Golfe de Gascogne et le climat continental des Pays de Toulouse affectée par sa position de piémont pyrénéen et exposée à l'influence de l'anticyclone des Açores laisse prévoir le rôle et l'importance que doit avoir le climat sur ce légume à très fort développement végétatif.

~~Cette situation particulière tend à prouver que le climat harmonieusement équilibré de la Bigorre (région où s'équilibre le climat océanique venant du Golfe de Gascogne et le climat continentale venant des pays de Toulouse) serait un facteur déterminant, favorable à la culture et à la typicité du « Haricot Tarbais ».~~

b) Spécificité ~~des sols~~ **pédologique**

Comme décrit précédemment, la composition des sols joue un rôle déterminant pour la production de « Haricots Tarbais ».

Les sols traditionnellement ~~utilisés réservés~~ à la culture du « Haricot Tarbais » ~~par Rolande BONNEN (annexe n° 4 document n° 11)~~ sont des sols **limoneux, au pH plutôt acide**, caillouteux sains, assez humiques et peu argileux, **la plante profitant de la tiédeur des galets des gaves pyrénéens qui emmagasinent la chaleur de la journée pour la restituer au cours de la nuit.**

Par ailleurs, une forte teneur en matière organique occasionne une libération trop élevée d'azote et une quantité d'eau disponible trop importante favorisant un fort développement végétatif au détriment de la production de gousses.

~~Par conséquent, la nature des sols de la région de Tarbes traditionnellement réservés à la culture du « Haricot Tarbais » répondent aux critères ci après :-~~

Argile	12 à 25 %
Matières organique	1.5 à 5 %
Limons totaux	25 à 65 %
pH	5 à 6.6

~~Ces critères sont issus d'une étude de 50 analyses de sols réalisées par le laboratoire d'analyse de la Compagnie d'Aménagement des Coteaux de Gascogne dans la zone traditionnelle de production.~~

c) ~~Les~~ Des conditions de milieu favorables ~~au mode de~~ la culture du « Haricot Tarbais »

~~Cette situation climatique est particulièrement intéressante :~~

~~Au moment du semis :~~ Pour cela, la zone L'aire de production ~~doit~~ comporter peu de risques de gelées tardives au printemps ~~avec des~~ et les sols se réchauffent rapidement tout en étant suffisamment filtrants.

Le « Haricot Tarbais » a une faible vigueur à la levée par conséquent la température au sol doit être au minimum de 15 à 17 ° **en surface** avec une humidité suffisante mais sans excès.

Pendant la période végétative : Le « Haricot Tarbais » dispose d'un faible système racinaire par rapport à sa forte végétation. De surcroît, il est très sensible au stress hydrique (~~en manque ou en excès~~). ~~Les besoins théoriques en eau du « Haricot Tarbais » sont mal connus et les apports d'eau par irrigation difficiles à maîtriser.~~

~~Par conséquent, la zone~~ L'aire de production ~~traditionnelle~~ comprenant des sols se ressuyant rapidement tout en ayant une bonne capacité de rétention et des précipitations régulières (orages quasi journalier) durant la période végétative répondent parfaitement et naturellement ~~à un~~ au bon développement de cette culture.

Pendant cette même période, les besoins en température du « Haricot Tarbais » sont relativement importants. Les baisses de températures retardent le cycle végétatif (+ 15°C, la végétation est arrêtée) et les températures élevées (+30 °C) occasionnent la chute des fleurs et l'avortement des gousses.

~~avec la nécessité d'avoir de~~ Les faibles amplitudes **thermiques de l'aire géographique permettent au « Haricot Tarbais » de se développer dans de bonnes conditions.**

En fin de cycle ~~du « Haricot Tarbais »~~ (septembre-octobre), **le climat** offre de longues périodes avec des températures clémentes particulièrement en arrière-saison (effet de foehn) avec peu de précipitations.

Cette situation privilégiée permet le mûrissement complet des gousses sur pieds et évite le développement de maladies (botrytis, anthracnose), source de pourriture et de graines souillées.

Pour le haricot frais, la récolte effectuée manuellement ~~doit~~ ~~peut~~ s'opérer de façon échelonnée ~~au fur et à mesure de la dessiccation des gousses~~ (condition essentielle pour obtenir un « Haricot Tarbais » ~~de qualité IGP~~).

~~Les conditions de milieu doivent répondre aux exigences suivantes :~~

- ~~• Réaliser des semis les plus précoces possibles à partir du 25 avril et au plus tard le 30~~
- ~~• Satisfaire les besoins en eau de la plante~~
- ~~• Satisfaire aux besoins en température~~
- ~~• Favoriser l'ensoleillement~~

La culture du « Haricot Tarbais » est conduite ~~obligatoirement~~ sur tuteur maïs ou filet. ~~Il apparaît que le maïs, support traditionnel, n'est pas indispensable.~~ Le maïs est le support traditionnel de cette culture. **Le support filet est une évolution des pratiques.**

~~Les rendements obtenus sur support maïs sont deux à trois fois inférieurs à ceux obtenus sur support filet sans pour autant que les qualités du « Haricot Tarbais » en soient diminuées (annexe n°3).~~

L'écartement entre rang **et la densité permettent** pour un bon ensoleillement. ~~est d'au moins 1.2 mètre avec un espacement entre pied de 20 cm minimum sur un tuteur filet et de 30 cm sur tuteur maïs.~~

Ces pratiques culturales favorables à l'ensoleillement permettant l'aération des plantes offrent donc des conditions optimales pour obtenir un bon état sanitaire des plantes, une bonne fructification et une maturité complète des gousses.

6.1.2 - Facteurs humains

- **Présence historique de cette production dans l'aire géographique :**

Importé d'Amérique au XVIème siècle, le haricot appartenant à la famille des *phaséolus Vulgaris*, à été implanté dans la plaine de Tarbes au début du XVIIIème siècle, en même temps que le maïs par Monseigneur de POUDENS, Evêque du Diocèse de Tarbes, afin de faire face à une période de disette.

Le haricot étant une plante grimpante, le maïs lui servait de tuteur et ces deux plantes se sont répandues ensemble dans la plaine de Tarbes.

Très vite, il s'est avéré que la Bigorre convenait particulièrement à cette variété et le marché de Tarbes est devenu le principal marché de ce type de haricot. Les grossistes, venus acheter ce haricot pour le revendre, ont contribué à faire sa renommée. Peu à peu, la dénomination HARCOT de TARBES fut remplacée par « HARCOT TARBAS ».

A partir de la fin du XVIII^{-ème} siècle, les témoignages sur l'importance des plantations de haricots tarbais et les techniques culturales utilisées deviennent nombreux.

Ainsi LALOULINIÈRE, dans le grand mémoire statistique de l'an IX sur le département des Hautes-Pyrénées, précise qu'il est cultivé en plein champ et que les haricots produits dans le Vallon de Bagnères-de-Bigorre sont très recherchés et expédiés dans la Haute-Garonne.

DRALET, en 1813, fera la même remarque pour la Vallée de l'Adour et celle d'Argelès-Gazost.

La superficie des Haricots associée au maïs atteint 14000 ha en 1838 et 18500 ha en 1881

~~En 1843, les inspecteurs de l'agriculture indiquent comment les haricots sont cultivés en association avec le maïs dans plusieurs villages des Hautes Pyrénées.~~

~~En 1881, la superficie des haricots tarbais associés au maïs couvre 18500 ha.~~

Ensuite, on assiste à une diminution de la production, bien que le haricot reste le seul produit d'exportation avec le fourrage.

En 1923, on cultive encore 11500 ha de cette légumineuse qui occupe 9,2 % des terres arables. ~~Ce sont les cantons de Tarbes, Ossun, Argelès et Mauléon Barousse qui lui consacrent, à cette époque, le plus de place. Soit des cantons bien pourvus en main d'œuvre et proches d'une place marchande.~~

Jusqu'à vers les années 1950-1960, le « Haricot Tarbais » est vendu au marché en sac de 80 kgs. Il est ensuite expédié vers d'autres régions ou pays en particulier vers Bordeaux et l'Algérie.

Vers la fin des années 50, le remplacement du maïs du pays par le maïs hybride et l'introduction de désherbants non sélectifs du haricot (atrazine, hormones) entraînent une forte diminution de la culture. Ainsi, les Recensements Généraux de l'Agriculture (RGA) de 1970 et de 1980 ne mentionnent plus que 55 ha répartis sur 650 exploitations.

Il faut observer que les statistiques officielles ne prennent pas en compte les haricots tarbais cultivés dans les jardins familiaux. Dans la région de Tarbes, presque tous les jardins ont toujours possédé 4 à 5 sillons de Haricots Tarbais.

- ~~Une activité de diversification importante pour les agriculteurs de la zone~~

C'est au cours des années 80, que la filière du « Haricot Tarbais » a commencé à s'organiser. Autour d'un groupe d'agriculteurs et avec l'appui de la Chambre d'Agriculture, un syndicat de producteurs et une coopérative ont été créés. Ces deux structures ont été ensuite à l'origine de la création de l'Association Interprofessionnelle du « Haricot Tarbais » (AIHT).

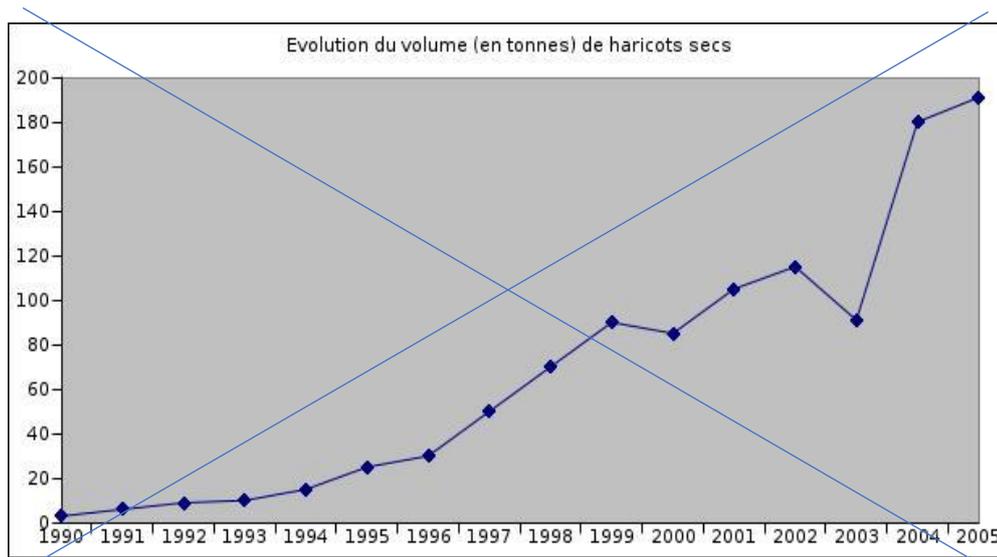
~~Aujourd'hui, on estime la production du « Haricot Tarbais », dans l'aire de l'IGP la zone définie précédemment, à 200 120 tonnes de « Haricots Tarbais » secs,~~

~~— 100 tonnes de Haricots Tarbais demi secs et frais.~~

~~Plus de 200 80 70 agriculteurs sont producteurs de Haricots Tarbais. Un jeune agriculteur sur quatre s'installe aujourd'hui avec du « Haricot Tarbais ». Cet engouement s'explique par :~~

- ~~— les très faibles investissements nécessaires au lancement de cette culture,~~
- ~~— des marges par hectare très intéressantes (3050€/ha avec une main d'œuvre salariée, 8400 €/ha avec une main d'œuvre familiale),~~
- ~~— l'absence de contingentements,~~
- ~~— un débouché et un prix assurés par contact pour les adhérents de la coopérative,~~
- ~~— une notoriété grandissante hors de sa zone de production traditionnelle.~~

~~Le développement et l'importance de cette filière peut être illustré par l'évolution des apports de Haricots Tarbais secs à la coopérative, pilier économique de la filière :~~



- Les habitudes alimentaires locales

A l'origine, le Haricot n'a eu qu'une place modeste dans la cuisine aristocratique et bourgeoise. Il faisait partie de la nourriture de base du paysan et de l'ouvrier. Ainsi, pour les dépiquages (battages), il se cuisinait en ragoût avec du mouton, pour les vendanges avec des pieds de porc salés.

Dans les années 1960, les habitudes alimentaires ont intégré des préoccupations diététiques et la place des légumes secs en général et du « Haricot Tarbais » en particulier a fortement diminué.

Dans le sud-ouest de la France, la situation est différente puisque le haricot entre dans la composition de divers cassoulets locaux : Cassoulet de Castelnaudary, de Toulouse, de Carcassonne. La consommation de haricots est restée plus stable.

Divers événements ont redonné une image positive au « Haricot Tarbais ». La pratique de la vente en demi-sec l'a fait percevoir comme un légume plus que comme un féculent. La pratique de la stérilisation et celle de la congélation sont allées dans le même sens en favorisant sa conservation et son transport.

Le vrai retour du « Haricot Tarbais » dans la gastronomie, s'est fait grâce au développement du confit de volailles grasses avec lequel il est très souvent associé et dont il constitue un plat festif.

Il apparaît dans les « moutonades » (repas à base de côtelettes de mouton) et autres fêtes traditionnelles de village qui attirent les citadins et les touristes à la recherche de leurs racines paysannes.

6.2. Spécificité du produit : le « Haricot Tarbais », un produit unique :

Le « Haricot tarbais » se caractérise par :

- Une couleur du grain blanche à blanche crème
- Un aspect réniforme
- Une texture de peau fine

6.3 – Lien de causalité

Les variétés de « Haricot Tarbais » retenues ont comme caractéristiques une couleur blanche à blanche crème et un aspect réniforme.

Une des spécificités du « Haricot Tarbais » est de présenter une peau fine. Cette caractéristique a été notamment démontrée par une étude physique des structures des graines de « Haricot Tarbais » a été réalisée par Microscopie Electronique à Balayage. Les objectifs poursuivis étaient :

- de mettre en évidence une typicité structurale du « Haricot Tarbais » cultivé en Bigorre,

- ~~— d'y rechercher des arguments pouvant justifier de ses hautes qualités gastronomiques reconnues depuis longtemps par les « Arts Culinaires »,~~
- ~~– et enfin de dégager, si possible, les « paramètres du milieu » responsables de ces caractéristiques très intéressantes.~~

Cette étude, faite à l'Ecole Nationale Supérieure de Chimie de Toulouse (ENSCT), montre que l'enveloppe de 100µm d'épaisseur est formée d'une double assise cellulaire bien séparée des cotylédons (représentants l'essentiel de la graine) constitués par des grains d'amidons ennoyés dans une masse amylo-pectique. La séparation est bien marquée par une fine couche lamellaire de transition qui, lors des traitements thermiques, a montré dans le cas du « Haricot Tarbais » la propriété de pouvoir permettre le détachement très facile de l'enveloppe des cotylédons sous-jacents **sous faible contrainte mécanique**. Là se trouverait la principale explication des d'intéressantes propriétés culinaires et gustatives du « Haricot Tarbais ».

L'enveloppe qui permet les échanges gazeux et la diffusion des liquides avec le milieu extérieur, surtout lors des processus de gonflements au cours des préparations culinaires, est loin d'être lisse et uniforme. Cette différence de texture superficielle, qui doit se percevoir facilement au « toucher », est liée à la cinétique et à l'intensité de la dessiccation **qui peut et doit donc être reliée au climat spécifique de l'aire géographique et au mode de récolte**. En effet, le début de l'automne (septembre, octobre) connaît de longues périodes avec des températures clémentes (effet de foehn) et peu de précipitations, permettant ainsi un murissement des haricots optimum. Pour le haricot frais, la récolte manuelle échelonnée vient renforcer cette caractéristique.

De plus, la composition des sols a également une influence sur la texture spécifique de la peau du « Haricot Tarbais ». Les terres trop argileuses ont pour effet d'obtenir des Haricots avec une peau plus épaisse et plus farineuse, contraire à la qualité du « Haricot Tarbais ».

La possibilité d'expansion de cette fine enveloppe, ~~jointe au fait que dans tous les cas associée au fait qu'elle se détache facilement au niveau de la couche de transition des importants cotylédons sous-jacents, explique bien le pourquoi des intéressantes~~ **justifie ses** caractéristiques. ~~intéressantes culinaires temps de chaleur et cuisson comparativement moindre, différenciation des comportements mécaniques au cours du gonflement entre l'enveloppe et l'importante masse interne constituée par l'amidon et la substance amylopectique et gustative, fixation « à cœur », au cours de la cuisson par les grains intacts, des arômes, parfums et saveurs issus des jus, sauces et autres produits de la préparation qui ressortiront fortement « en bouche » lors de la rupture de cette enveloppe. C'est là le caractère « fondant » et ses conséquences organoleptiques propres au « Haricot Tarbais ».~~

~~Une étude comparative du « Haricot Tarbais » et de trois concurrents (SOISSON, COCO et LINGOT) a été réalisée en janvier 1996 par le CRITT Agro Alimentaire d'Auch (Cf. annexe n° 3).~~

Le « Haricot Tarbais » est donc un produit très typique sur les plans structuraux, culinaires et gustatifs qui ne peut se développer que dans les conditions pédoclimatiques de sa ~~zone~~ **son aire** traditionnelle de production.

~~Les analyses sensorielles effectuées mettent en évidence la typicité du « Haricot Tarbais » par rapport à ses concurrents. Il présente :~~

- ~~– la texture la plus moelleuse,~~
- ~~– la couleur la plus pâle,~~
- ~~– l'absence de flaveur de haricot cru.~~

~~Dix dégustateur sur douze ont préféré le « Haricot Tarbais » pour sa texture plus moelleuse et fondante.~~

~~Une étude technique a mis en évidence les spécificités du « Haricot Tarbais » par rapport à ses concurrents :~~

- ~~— Le Tarbais a la meilleure reprise en eau qui se traduit par un plus fort gonflement de ses amidons qui ne seront pas relargués dans l'eau de la cuisson,~~
- ~~— Le temps de cuisson est plus court pour le Tarbais.~~

~~Ceci est dû à la qualité de ses amidons qui n'ont pas été dégradés pendant le séchage. En outre, ce rendement important est intéressant économiquement pour les utilisateurs de Haricots Tarbais.~~

~~En conclusion, le «Haricot Tarbais» est le plus performant. Il est de qualité supérieure à ses concurrents.~~

Le «Haricot Tarbais», la «~~Ferrari des haricots~~», est aujourd'hui en passe de devenir est **devenu** à juste titre un symbole de la gastronomie française.

~~8.3. REPUTATION ET HISTORIQUE (sources Cf. annexes IV)~~

- ~~Aujourd'hui une réputation nationale~~

Si historiquement la notoriété du « Haricot Tarbais » a toujours été importante dans ~~son aire sa zone~~ de production, aujourd'hui, elle dépasse largement ces frontières.

En effet, grâce aux médias, le « Haricot Tarbais » est connu nationalement **voir internationalement**. Ses passages dans les rubriques gastronomiques d'émissions télévisées de Canal+ (**en 1993**), les témoignages d'experts (de grands chefs comme Alain DUTOURNIER «~~Carré des feuillants~~», Michel SARRAN ...), de personnalités (comme Pierre PERRET (1986) et Jean-Pierre COFFE (1993)) et de nombreux articles dans la presse régionale et nationale (le Monde, Cuisine Actuelle...) confirment que le «Haricot Tarbais» est un incontournable de la gastronomie de la Bigorre et des traditions culinaires françaises (~~Cf. annexe n° 3~~).

Des journalistes japonais (magazine FRAU) sont également venus découvrir la filière du «Haricot Tarbais». Cette reconnaissance a favorisé le développement des ventes de haricots. Aujourd'hui, le «Haricot Tarbais» est commercialisé dans toute la France auprès de :

- particuliers (10 % des ventes)
- restaurateurs (15 %)
- grossistes (20 %)
- détaillants (15 %)
- exportation (5 %)
- conservateurs (20 %)
- GMS (15 %)

~~Les circuits de la distribution utilisés se positionnent sur des segments de marchés haut de gamme. Car c'est un produit rare et cher aux qualités organoleptiques exceptionnelles et uniques. Son prix de vente élevé est dû à l'impossibilité de mécaniser sa culture.~~

~~Depuis trois années, on note le développement des exportations. Ce nouveau créneau commercial concerne :~~

- l'Europe du Nord,
- Canada, Australie (marchés plus confidentiels)
- Angleterre et nord de l'Europe (en développement)

~~Récemment Des journalistes japonais sont venus découvrir la filière du «Haricot Tarbais» (Cf. annexe n° 4). Le «Haricot Tarbais» est unanimement reconnu comme un fleuron de la gastronomie du Sud Ouest. Les derniers articles parus dans le Monde, Cuisine Actuelle et le magazine japonais FRAU en attestent (Cf. annexe n° 4).~~

7) REFERENCES CONCERNANT LA STRUCTURE DE CONTROLE

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)

Adresse : Arborial – 12, rue Rol Tanguy

TSA 30003 – 93555 Montreuil cedex

Téléphone : (33) (0)1 73 30 38 00

Fax : (33) (0)1 73 30 38 04

Courriel : contact@inao.gouv.fr

Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF).

Adresse : 59 boulevard Vincent Auriol 75703 Paris Cedex 13

Téléphone : (33) (0)1 44 97 17 17

Fax : (33) (0)1 44 97 30 37

La DGCCRF est une Direction du ministère chargé de l'économie.

Conformément aux dispositions de l'article 39 du règlement (UE) n°2024/1143, la vérification du respect du cahier des charges, avant la mise sur le marché, est assurée par un organisme de certification de produits dont le nom et les coordonnées sont accessibles sur le site Internet de l'INAO et sur la base de données de la Commission européenne.

QUALISUD

BP 102

47310 ESTILLAC

Tél. : 05.61.75.26.10.

Organisme certificateur homologué sous le numéro LA 36

Numéro accréditation COFRAC 7 005/97

8) ELEMENTS SPECIFIQUES DE L'ETIQUETAGE

Outre les mentions obligatoires prévues par la réglementation relative à l'étiquetage et à la présentation des denrées alimentaires, l'étiquetage comporte dans le même champ visuel :

- La dénomination enregistrée du produit « Haricot Tarbais »,
- Le symbole IGP de l'Union Européenne

Mention : Récolté à la main Origine certifiée

~~-Haricot produit dans la région de Tarbes récolté à la main.~~

~~-Poids net à l'ensachage, à consommer de préférence avant la date indiquée sous le sachet.~~

~~-Au cœur du Sud Ouest de la France, le terroir de Bigorre arrosé de sources et de soleil, chérit depuis deux siècles un joyau que nous vous convions aujourd'hui à découvrir. Le «Haricot Tarbais» a été introduit en 1712 dans la vallée de l'Adour par un ecclésiastique, l'évêque de Poudenx.~~

~~Nos recettes :~~

~~Tarbais Maître d'hôtel : Cuits comme indiqué ci-dessous, égouttés et séchés sur le feu vif.~~

~~Ils sont liés hors du feu avec 75 grammes de graisse d'oie. Servis assaisonnés de sel, poivre, jus de citron et parsemés de persil haché.~~

~~Tarbais à la ménagère : Toujours cuits comme indiqué, y ajouter deux cuillerées de graisse d'oie. Mélangez avec une cuillère de farine, trois cuillerées d'eau de cuisson, sel, poivre, jus de citron, persil haché. Chauffez sans ébullition et servez.~~

~~Tarbais en salade : Cuits, bien égouttés les haricots sont mélangés encore chauds à un assaisonnement de salade, préparé à l'huile d'olives.~~

~~Cuisiner le «Haricot Tarbais» : Compter 500 g. de haricot pour 6 personnes.~~

~~1) Tremper deux heures à l'eau tiède.~~

~~2) Amener l'ébullition à feu doux : laisser reposer environ une heure hors du feu, égoutter.~~

~~3) Les remettre à l'eau bouillante avec oignons piqués de clous de girofle, carottes, bouquet garni.~~

~~Saler, couvrir, une heure et demie d'ébullition très douce.~~

~~Cuisson en cocotte minute : Trempage deux heures. Cuisson 35 mn. Repos une heure, égoutter, assaisonner et prolonger la cuisson pendant 15 mn.~~

- ~~-Produit non traité après récolte.~~
- ~~-A conserver de préférence au frais.~~

9) EXIGENCES NATIONALES

Principaux points à contrôler et leurs méthodes d'évaluation :

Points à contrôler	Valeurs cibles	Méthodes
Choix des parcelles	Parcelles dans l'aire IGP dont les sols répondent aux critères du § 5.2 concernant les taux d'argile, matière organique, limons totaux, pH.	Mesure ou Analytique et Documentaire
Espèce et origine des semences	Le « Haricot Tarbais » est un haricot blanc issu d'un haricot à rames de l'espèce <i>Phaesolus Vulgaris</i>. C'est une plante grimpante très vigoureuse-(pouvant atteindre 2,5 mètres). Son feuillage est vert clair. Ses fleurs sont blanches.	Visuelle et Documentaire
Tuteurage	Tuteurs maïs ou tuteurs filets implantés le plus tôt après le semis dans la limite maximale de 45 jours	Visuelle Documentaire
Aspect général du haricot frais vendu en gousses	La gousse : <ul style="list-style-type: none"> - A une longueur minimum de 10 cm et renferme 3 grains minimum pour au moins 90 % du lot, - est verte pâle, jaunissante, se panachant parfois légèrement de violacé à maturité, - a une section plate à elliptique et parcheminée de filandres, 	Visuelle et Mesure ou documentaire
Aspect général du haricot sec vendu en grains	La graine est : <ul style="list-style-type: none"> - blanche à blanche crème, - réniforme, - longueur de 1,5 cm minimum, pour au moins 90% des graines d'un lot, - d'un taux d'humidité de 12% minimum <p>Elle se caractérise par une texture de l'enveloppe fine.</p> <p>Les graines fripées ou cassées ne doivent pas représenter plus de 6% du poids d'un même emballage.</p>	Visuelle et Mesure ou documentaire
Traitement contre les charançons	Réalisation du traitement.	Documentaire Visuelle