

*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*

DOCUMENT UNIQUE

«Haricot Tarbais»

AOP () IGP (x)

N° UE: [réservé UE]

~~Numéro national du dossier: IG/17/96~~

~~1. Service compétent de l'État membre:~~

~~Nom: Ministère de l'agriculture et de la pêche Direction générale de l'alimentation~~

~~Adresse: 251, rue de Vaugirard F 75732 Paris Cedex 15~~

~~Tél.: (33 1) 49 55 58 82~~

~~Télécopieur: (33 1) 49 55 59 48~~

~~2. Groupement demandeur:~~

~~2.1. Nom: Association interprofessionnelle du haricot tarbais~~

~~2.2. Adresse: Pépinière d'entreprises Z.A. Bastillac Sud F 65000 Tarbes~~

~~2.3. Composition: producteur/transformateur (x) autre ()~~

1. DÉNOMINATION(S) [DE L'AOP OU DE L'IGP]

«HARICOT TARBAIS»

2. ÉTAT MEMBRE OU PAYS TIERS

France

3. DESCRIPTION DU PRODUIT AGRICOLE OU DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

3.1. Type de produit :

~~Légumes, plantes, racines et tubercules (chapitre VII de l'annexe II du traité de Rome), préparation de légumes (chapitre XX de l'annexe II du traité de Rome)~~

0708 20 00

0710 22 00

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

~~3.1. Description du cahier des charges:~~

~~(Résumé des conditions de l'article 4, paragraphe 2)~~

~~Nom: Haricot Tarbais (frais sec préparé)~~

*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*

Description:

Le haricot « **Haricot Tarbais** » est un haricot blanc issu d'un haricot à rames de l'espèce *Phaesolus Vulgaris*. Il peut être vendu:

- soit en frais, **dans sa gousse de 10 cm minimum** présenté dans sa gousse **renfermant de 3 à 6 grains minimum pour au moins 90% du lot**, de 15 à 20 centimètres de longueur, de couleur verte **pâle** jaunissante se panachant parfois légèrement de violacé à maturité, **et qui présente une section plate à elliptique et parcheminée de filandres.**
- soit en sec, en ~~grains-graine~~ **d'une longueur de 1,5 cm minimum pour au moins 90% des graines d'un lot, d'une couleur blanche à blanche crème, pur et mat, de forme subreiniiforme à reiniforme, à hile non corné. Le calibre est de 2 centimètres (+/- 0,5 cm) et le avec un taux d'humidité est compris entre de 12 et 17 %, % minimum.**
- ~~soit préparé selon les procédés d'appertisation ou de surgélation, les préparations comportant au moins 90 % de haricots.~~

3.3. Matières premières (uniquement pour les produits transformés)

3.4. Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale)

3.5. Étapes spécifiques de la production qui doit avoir lieu dans l'aire géographique délimitée

Le «Haricot Tarbais» est multiplié, cultivé, récolté, séché et trié dans l'aire géographique.

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

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.

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

4. 4.3-DESCRIPTION SUCCINCTE DE LA DELIMITATION DE L'AIRe GEOGRAPHIQUE:

Liste des cantons de la zone:

Hautes-Pyrénées (65)

- Argelès-Gazost
- Aureilban
- Bagnères-de-Bigorre
- Bordères-s/Échez
- Campan
- Castelnau-Magnoac
- Castelnau-Rivière-Basse
- Galan
- La-Barthe-de-Neste
- Laloubère
- Larmamezan
- Lourdes
- Maubourguet
- Mauléon-Barousse
- Pouyastruc
- Rabastens
- Saint-Laurent-de-Neste
- Saint-Pé-de-Bigorre
- Séméac
- Tarbes
- Tournay
- Trie-sur-Baise
- Ossun
- Vic-Bigorre

Haute-Garonne (31)

- Boulogne-sur-Gesse
- Montréjeau

Pyrénées-Atlantiques (64)

- Lembeye
- Montaner
- Pontacq

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.

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

Ausson,Balesta,Blajan,Bordes-de-Rivière,Boudrac,Boulogne-sur-Gesse,Cardeilhac,Castéra-Vignolles,Cazaril-Tambourès,Charlas,Ciadoux,Clarac,Cuguron,(Le)Cuing,Escanecrabe,Franquevielle,Genzac-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(116communes):

Arblade-le-Bas,Armentieux,Arrouède,Aujan-Mournède,Aurensan,Aussos,Aux-Aussat,Barcelonne-du-Gers,Barcugnan,Bazugues,Beaumarchés,Beccas,Bellegarde,Belloc-Saint-Clamens,Berdoues,Be

rnède, 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-Aunix-Lengros, Saint-Élix-Theux, Saint-Germé, Saint-Justin, Saint-Martin-Gimoi, Saint-Maur, Saint-Médard, Saint-Michel, Saint-Mont, Saint-Ost, Sainte-Aurence-Cazaux, Sainte-Dode, Samaran, Sarrazuzan, Sauviac, Scieurac-et-Flourès, Ségos, Sembouès, Sère, Tarsac, Tasque, Ties-te-Uragnoux, Tillac, Tourdun, Troncens, Vergoignan, Verlus, Viella, Villecomtal-sur-Arros, Viozan.

● Département des Pyrénées-Atlantiques(82communes):

Aast, Angaïs, Anoye, Arricau-Bordes, Arros-de-Nay, Arrosès, Arthez-d'Asson, Asson, Aurions-Idernes, Baleix, Baliros, Barzun, Bassillon-Vauzé, Baudreix, Bédaille, Bénéjacq, Bentayou-Sérée, Bétracq, Beuste, Boeil-Bezing, Bordères, Bordes, Bourdettes, Bruges-Capbis-Mifaget, Cadillon, Casteide-Doat, Castéra-Loubix, Castillon(CantondeLembeye), 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 (398communes):

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, Bartrès, 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, Bettès, Bize, Bizous, Bonnefont, Bonnemazon, Bonrepos, Boû-Silhen, Bordères-sur-l'Échez, Bordes, Bouilh-Devant, Bouilh-Péreuilh, Boulou, 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, Castelvieilh, 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, Escornets, Escots, Escoubès-Pouts, Esparros, Espèche, Espieilh, Estampures, Estirac, Ferrère, Fontrailles, Fréchéde, Fréchendets, Fréchou-Fréchet, Galan, Galez, Gardères, Gaudent, Gaussan, Gayan, Gazave, Gazost, Gembrie, Gènerest, 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, Jacques, Jarret, Juillan, Julos, Juncalas, Labassère, Labastide, Labatut-Rivière, Laborde, Lacassagne, Lafitole, Lagarde, Lagrange, Lahitte-Toupière, Lalanne, Lalanne-Trie, Laloùbère, 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, Lustar, 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, Moumoulo us, 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-Cotdo ussan, Ourdon, Oursbelille, Ousté, Ouzous, Ozon, Paréac, Péré, Peyraube, Peyret-Saint-André, Peyriguère, Peyrouse, Peyrun, Pierrefitte-Nestalas, Pinas, Pintac, Poueyferré, Poumarous, Pouy, Pouyastruc, Pouzac, Pr échac, Pujo, Puntous, Puydarrieux, Rabastens-de-Bigorre, Recurt, Réjaumont, Ricaud, Sabalos, Sabarros, S acoué, 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, Sarrac, Sarrac-Magnoac, Sarlabous, Sarniguet, Sarp, Sarriac-Bi gorre, 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, Souye aux, Tajan, Talazac, Tarasteix, Tarbes, Thèbe, Thermes-Magnoac, Thuy, Tibiran-Jaunac, Tilhouse, Tostat, Tournay, Tournous-Darré, Tournous-Devant, Trébons, Trie-sur-Baïse, Troubat, Trouley-Labarthe, Tuzag uet, Uglas, Ugnouas, Uz, Uzer, Vic-en-Bigorre, Vidou, Vidouze, Vielle-Adour, Vier-Bordes, Vieuzos, Viger, Vi llefranque, Villelongue, Villembits, Villemur, Villenave-près-Béarn, Villenave-près-Marsac, Visker.

~~4.4. Preuve de l'origine: la traçabilité du produit est gérée par lot, un lot correspondant au produit récolté par un producteur sur une parcelle. De la récolte jusqu'au conditionnement, chaque lot est identifié et géré séparément des autres lots.~~

~~4.5. Méthode d'obtention:~~

~~Haricot cultivé dans la zone définie~~

~~Semences issues de lignées sélectionnées et déposées en vue d'un enregistrement au catalogue officiel des espèces et variétés~~

~~Tuteurage obligatoire et réalisé soit de façon naturelle (pied de maïs) ou artificielle (filet)~~

~~Récolte exclusivement manuelle et en plusieurs passages~~

~~Séchage exclusivement sur les gousses avant battage et éventuellement complété par un séchage sur grain.~~

5. 4.6-LIEN AVEC L'AIRe GEOGRAPHIQUE :

~~Le haricot tarbais se caractérise par une végétation luxuriante, une floraison étagée et un cycle végétatif de longue durée nécessitant des conditions pédoclimatiques spécifiques et un mode de culture adapté:~~

- ~~— sols sains, filtrants, non battants, avec une bonne rétention en eau sans excès d'argile et matières organiques~~
- ~~— climat harmonieusement équilibré avec des températures élémentaires de faible amplitude, une pluviométrie suffisamment abondante mais sans excès et régulièrement répartie. Une arrière saison avec peu de précipitation et un bon ensoleillement~~
- ~~— un mode de culture adapté nécessitant un tuteurage des plantes (filet ou maïs) et une densité favorable à l'ensoleillement et à l'aération des plantes.~~

~~La zone géographique présente les spécificités pédoclimatiques exigées.~~

~~Ainsi le haricot tarbais produit est unique. Il se différencie nettement des autres haricots au niveau organoleptique et de ses propriétés culinaires.~~

~~Cette production traditionnelle, cultivée depuis le XVIe siècle, est considérée comme un fleuron de la gastronomie du Sud-Ouest et bénéficie d'une renommée nationale et même internationale.~~

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.

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 nécessitent des conditions de milieu (sol, climat) spécifiques et un mode de culture adapté.

La situation d'équilibre climatique de cette aire 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.

La composition des sols joue un rôle déterminant pour la production de «Haricot Tarbais». Les sols traditionnellement réservés à la culture du «Haricot Tarbais» 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.

Au moment du semis : L'aire de production comporte peu de risques de gelées tardives au printemps et les sols se réchauffent rapidement tout en étant suffisamment filtrants. Compte tenu de sa faible vigueur à la levée, 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 : il dispose d'un faible système racinaire par rapport à sa forte végétation. De surcroît, il est très sensible au stress hydrique.

L'aire de production 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 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. Les faibles amplitudes thermiques de l'aire géographique permettent au «Haricot Tarbais» de se développer dans de bonnes conditions.

En fin de cycle (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 s'opérer de façon échelonnée.

La culture du «Haricot Tarbais» est conduite sur tuteur maïs ou filet. Le maïs est le support traditionnel de cette culture. Le support filet est une évolution des pratiques. L'écartement entre rang et la densité permettent pour un bon ensoleillement. Ces pratiques culturelles 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.

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 HARICOT de TARBES fut remplacée par «HARICOT TARBAIS».

A partir de la fin du XVIIIème siècle, les témoignages sur l'importance des plantations de haricots tarbais et les techniques culturales utilisées deviennent nombreux. Ainsi LALOULINIERE, 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.

La production diminue, même si 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. Jusque 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 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.

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»

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 faite 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.

Le «Haricot Tarbais» se caractérise par :

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

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. 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 la propriété de permettre le détachement facile de l'enveloppe des cotylédons sous-jacents sous faible contrainte mécanique.

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 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. La possibilité d'expansion de cette fine enveloppe associée au fait qu'elle se détache facilement au de la couche de transition des cotylédons sous-jacents justifie ses caractéristiques. 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 son aire traditionnelle de production.

Le « Haricot Tarbais », est devenu à juste titre un symbole de la gastronomie française. Si historiquement la notoriété du « Haricot Tarbais » a toujours été importante dans 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, 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. Des journalistes japonais (magazine FRAU) sont également venus découvrir la filière du « Haricot Tarbais ».

~~4.7. Structure de contrôle:~~

Nom: ~~Qualisud~~

Adresse: ~~BP 7 — F 31321 Castanet Tolosan~~

~~4.8. Étiquetage: Dénomination de vente: haricot tarbais. Étiquetage conforme aux normes nationales.~~

~~4.9. Exigences nationales: —~~

~~Numéro CE: G/FR/00080/99.02.05.~~

~~Date de réception du dossier complet: 2 juin 1999.~~

RÉFÉRENCE À LA PUBLICATION DU CAHIER DES CHARGES
(article 5, paragraphe 7, du règlement (CE) n° 510/2006)
