

INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE
LINGOT DU NORD
IG 15/97

Règles typographiques :

- les modifications proposées sont affichées en caractères gras dans le corps du texte ;
- les dispositions proposées à la suppression sont affichées en caractères barrés.

Avertissement :

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.

Cette modification du 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.

*Modification du cahier des charges de l'indication géographique protégée
présentée au comité national IGP-LR-STG du 13 décembre 2013*

1. GROUPEMENT DEMANDEUR	3
2. NOM DU PRODUIT	3
3. TYPE DE PRODUIT	3
4. DESCRIPTION DU PRODUIT	3
5. DÉLIMITATION DE L'AIRE GÉOGRAPHIQUE	4
6. ELEMENTS PROUVANT QUE LE PRODUIT EST ORIGINAIRE DE L' AIRE GEOGRAPHIQUE.....	6
7. MÉTHODE D'OBTENTION DU PRODUIT	7
7.1. Résumé des étapes.....	7
7.2. Description des étapes	7
8. ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC L'ORIGINE GÉOGRAPHIQUE	10
8.1. Spécificité de l'aire	10
8.2. Spécificité du produit :	12
8.3. Lien causal entre l'aire géographique et les spécificités du produit	13
9. STRUCTURE DE CONTRÔLE.....	16
10. RÈGLES D'ÉTIQUETAGE	16
11. EXIGENCES NATIONALES.....	17
Annexe : Protocole de sélection des variétés	18

1. GROUPEMENT DEMANDEUR

ASSOCIATION "LINGOT DU NORD", association loi 1901, dont le siège est fixé à
21, rue Duhamel LIARD
ZAE des Petits Pacaux
BP 84
59660 MERVILLE
Tél. : 03 28 49 65 32
Fax : 03 28 48 36 54
Mél. : lingot-du-nord@wanadoo.fr

~~Cette association regroupe des producteurs et conditionneurs de lingots qui se sont unis dans le but de valoriser la culture du lingot du Nord, culture régionale traditionnelle. Elle a pour objet la promotion des haricots secs "Lingots du Nord". Elle pourra à ce titre contribuer à la mise en place, à la gestion et à la valorisation du Label Rouge "Lingot du Nord". Elle définit les limites de production du "Lingot du Nord" dans ses statuts.~~

~~Elle définit les limites de production du "Lingot du Nord" dans ses statuts.~~

~~Peuvent être membres de l'Association les personnes morales exerçant des actions d'intérêts général se rapportant à l'objet de l'Association ainsi que les personnes physiques suivantes à jour de leur cotisation :~~

- ~~• les agriculteurs producteurs de haricots Lingots du Nord situés dans la zone protégée par l'IGP~~
- ~~• les emballeurs ayant leur activité et leur siège social dans la zone protégée par l'IGP.~~

~~Tous deux devront préalablement à leur demande d'adhésion s'engager par contrat avec l'Association et l'Organisme Certificateur à respecter les dispositions du cahier des charges de la marque "Lingot du Nord".~~

~~L'association regroupe actuellement une trentaine de producteurs et un emballleur.~~

~~80 ha de lingot du Nord sont cultivés en 2000, ce qui représente un tonnage potentiel d'environ 200 tonnes.~~

2. NOM DU PRODUIT

" Lingot du Nord "

3. TYPE DE PRODUIT

Annexe 1 du traité de Rome, Chapitre 7 : Légumes, plants, racines et tubercules alimentaires Classe 1.6 fruits, légumes et céréales en l'état ou transformés

4. DESCRIPTION DU PRODUIT

La plante présente les caractéristiques suivantes :

- Port nain, hauteur 45 m, 5 à 6 ramifications
- Feuillage vert foncé, parfois finement cloqué
- Fleurs blanches, grandes groupées par 5 à 8 inflorescences
- Premières fleurs en 47 jours
- Gousse verte, longue contenant 5 à 6 graines, jaunissant à maturité

Le grain « Lingot du Nord » est un haricot blanc sec de l'espèce *Phaseolus vulgaris* L. de type lingot qui se caractérise par :

*Modification du cahier des charges de l'indication géographique protégée
présentée au comité national IGP-LR-STG du 13 décembre 2013*

- des grains **de forme elliptique**, droits, à **extrémités souvent tronquées**, ~~non-réguliers,~~
~~presque cylindriques, souvent aplatis à un bout~~
- une couleur blanche à blanc cassé,
- une peau fine et tendre,
- une longueur moyenne **de 15 à 16 mm**, avec un écart maximum de ~~6 mm~~ **50% entre le plus petit et le plus long lingot.**

~~Il présente les caractéristiques organoleptiques suivantes~~

~~Des épreuves de dégustation par comparaison avec un haricot blanc sec standard ont permis de montrer que~~

~~Le « Lingot du Nord » est préféré pour son~~ **est** fondant en bouche, non farineux, **il se caractérise par sa couleur blanche, sa peau fine,** , sa texture tendre, son goût typique **de châtaigne,** ~~son calibre homogène et la faible présence de défauts.~~

~~Le lingot du Nord est présenté aux consommateurs en filets, sacs plastique microperforés, en cartons de 250 ou 500g ou en vrac (livraison en sac de jute de 10, 25 ou 50 kg). Son calibre est homogène, on admet un écart maximum de 6 mm entre le grain le plus court et le plus long.~~

~~Il est exempt de terre, gousses restantes, petites graines hors calibre, graines cassées ou tâchées, avec une tolérance de 0,5% (en poids).~~

Mode de présentation et de conditionnement :

Le « Lingot du Nord » peut être présenté en UVC ou en vrac. Il est conditionné en filets, sachets microperforés, cartonnettes, sac jute ou tout autre conditionnement non hermétique.

5. DÉLIMITATION DE L'AIRE GÉOGRAPHIQUE

5-1. Liste des villes et communes (par ordre alphabétique):

~~Les semences permettant la production de Lingots du Nord sont cultivées dans la zone géographique décrite ci-dessous.~~

~~La récolte des~~ **Toutes les étapes depuis la mise en culture du « Lingots du Nord » jusqu'au tri avant conditionnement a ont lieu dans cette même l'aire géographique composée des communes suivantes.**

DÉPARTEMENT DU NORD	DEPARTEMENT DU PAS DE CALAIS	
Armentières		
Aubers		
Bailleul	Berguette	Lorgies
Bois grenier	Busnes	Mont-Bernanchon
Erquinghem Lys	Calonne sur la Lys	Neuve Chapelle
Estaires	Festubert	Richebourg
Frelinghien	Fleurbaix	Robecq
Fromelles	Gonnehem	Sailly sur la Lys
Haverskerque	Guarbecque	St Floris
Hazebrouk	Hinges	St Venant
Houplines	Isbergues	Vieille Chapelle
La Chapelle d'Armentières	La Couture	
La Gorgue	Ham en artois	
Le Doulieu	Laventie	
Le Maisnil	Lestrem	
Merris	Lillers	
Merville	Locon	
Morbecque		
Neuf Berquin		

Nieppe
Radinghem en Weppes
Steenbecque
Steenwerck
Strazeele
Thiennes
Vieux Berquin

Ces communes se situent dans les départements du Nord et du Pas de Calais.

Cette zone se justifie par le fait que la culture du lingot du Nord est une culture traditionnelle de la région de Merville. En effet, on retrouve la trace de cette culture dans les arrondissements d'Armentières, d'Hazebrouck et de Merville dès 1856. Il s'agissait à l'époque de la principale variété de haricot cultivée dans le Nord.

Cette réputation fut acquise grâce à un climat et un sol favorable à l'épanouissement du lingot (faible humidité, répartie sur toute l'année et sol riche en argile). C'est ce climat qui a permis de développer, puis de maintenir la méthode de séchage traditionnel en perroquet.

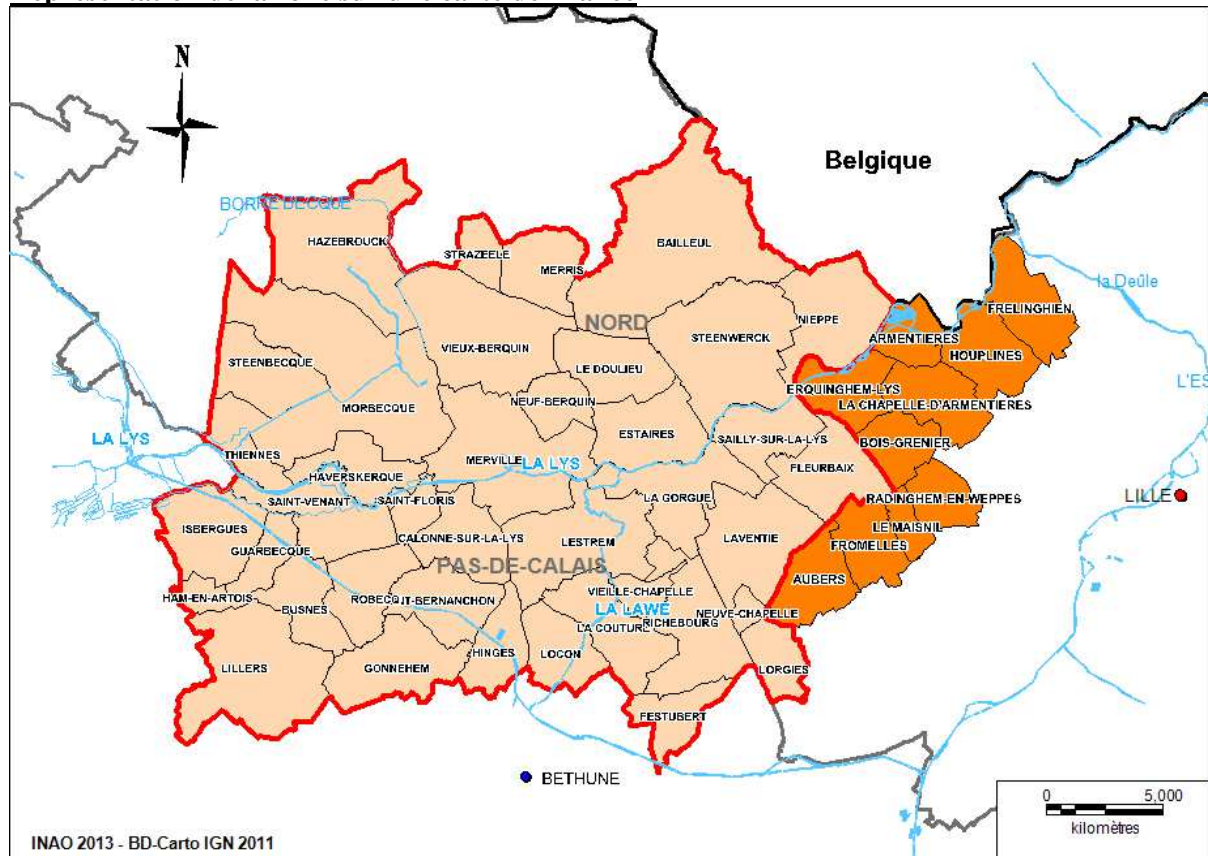
5-2. Carte de l'aire géographique Représentation de la zone sur une carte de France

Page 7

5-3. Délimitation de la zone

page 8

Représentation de la zone sur une carte de France



6. ELEMENTS PROUVANT QUE LE PRODUIT EST ORIGINAIRE DE L'AIRES GEOGRAPHIQUE

Identification des opérateurs :

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

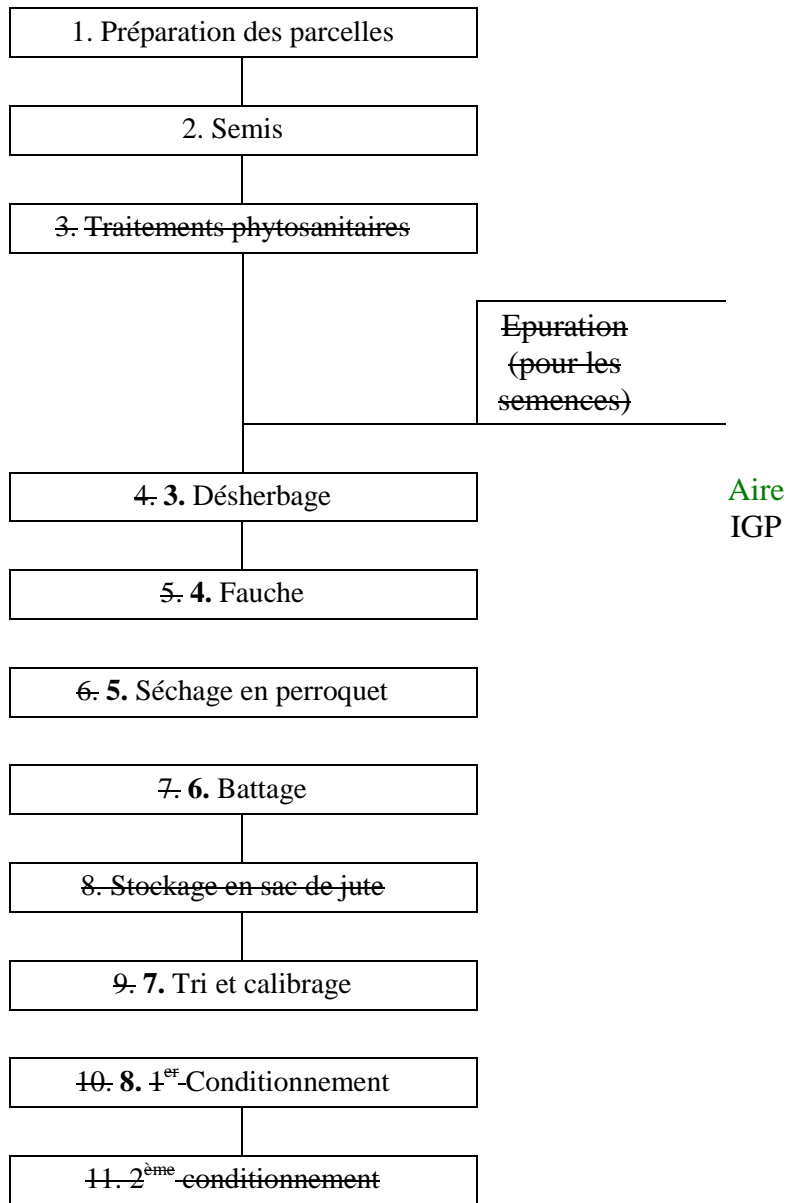
La traçabilité est assurée par lot. Un lot correspond à la récolte d'une parcelle.

~~Les étapes grisées sont obligatoirement réalisées dans l'aire protégée par l'IGP.~~

Étape	Traçabilité	Document
Choix des parcelles	Agrément des parcelles	Fiche d'agrément avec un numéro par parcelle
Culture de semences et des lingots	Suivi des parcelles par une fiche parcellaire, enregistrement des interventions culturelles	Fiches parcellaires « semence » et « lingot » avec numéro de parcelle
Récolte des gousses	Stockage des gousses par lot Identification des lots par le numéro de la parcelle	Étiquette sur les remorques
Battage / Tri	Stockage des lingots en sac de jute par lot Identification des sacs par le numéro de la parcelle et le nom du producteur	Étiquette
Réception à l'unité de conditionnement	Identification par le numéro de la parcelle, le nom du producteur et la date de livraison Liste des parcelles conduites en IGP pour l'année N	Étiquette
Conditionnement des lingots du Nord	N° de lot permettant de retrouver le numéro de parcelle, le numéro de producteur et la date de conditionnement et DLUO	Étiquette validée
2^{ème} conditionnement des lingots (simple reconditionnement sans tri)	N° de lot permettant de retrouver le numéro de parcelle, le numéro de producteur et la date de conditionnement et DLUO	Étiquette validée
Consommateurs	N° de lot permettant de retrouver le numéro de parcelle, le numéro de producteur et la date de conditionnement sur les filets, boîtes carton, sac jute ou sachet microperforé et la DLUO Adresse pour les réclamations consommateurs	Étiquette validée

7. MÉTHODE D'OBTENTION DU PRODUIT

7.1. Résumé des étapes



7.2. Description des étapes

Préparation des parcelles

Les parcelles de culture des semences et des Lingots du Nord sont situées dans l'aire géographique de zone-1 IGP, et présentent au moins 20% d'argile (tolérance à 18%).

Une rotation des cultures de 4 ans minimum (**trois ans sans culture de lingot**) est respectée.

Etant donné le taux élevé d'argile dans le sol, le labour, lorsqu'il est réalisé est un labour d'hiver, effectué avant le 31 janvier, pour permettre un allègement de la terre par le gel.

L'apport d'azote minéral est raisonné en fonction des résultats des analyses de sol et des besoins de la plante.

Cultures des semences

Les semences sont cultivées selon le même schéma que les Lingots du Nord sauf pour les points suivants :

- ~~les parcelles de production de semences doivent être éloignées de plus de 50 mètres de celles de production de Lingot du nord~~
- ~~Une étape d'épuration permet d'éliminer les pieds qui ne correspondent pas au standard de la variété Lingot.~~
- ~~Les semences sont battues 60 jours maximum avant leur utilisation, afin de conserver le meilleur pouvoir germinatif possible. Une tolérance de 10 jours est admise, en fonction des conditions climatiques~~
- ~~Un tri des semences permet de limiter le pourcentage de défauts à 0,25% maximum (en poids). Par défauts, on entend : les corps étrangers (terre, gousses restantes), les petites graines, les graines dégénérées (graines courbes), graines cassées, mal formées ou de couleur anormale~~

Variétés utilisées :

Les variétés utilisées sont des variétés de type lingot. Seules les variétés listées par le groupement sont autorisées.

Le type lingot est défini par les caractéristiques de la plante et des grains obtenus :

	Nom du caractère	Niveau d'expression
PLANTE	Type de croissance	nain
FLEUR	Couleur de l'étendard	blanc
	Couleur de l'aile	blanc
GOUSSE	Longueur (style inclus)	moyenne
	Forme de la section transversale	elliptique à ovale
	Couleur de fond	verte
	Couleur secondaire	absente
	Fil	présent
GRAIN	Poids du grain	très gros
	Forme de la section transversale médiane	elliptique
	Nombre de couleurs	une
	Couleur principale	blanche

La liste des variétés est révisée selon le protocole joint en annexe qui vise à s'assurer de l'appartenance de la variété au type lingot, de son adaptation au contexte pédoclimatique de l'aire et du respect des caractéristiques du « Lingot du Nord » telles que définies au chapitre 4.

La liste des variétés autorisée est validée chaque année en Conseil d'Administration afin de garantir la consultation des différents types d'opérateurs du groupement. Elle est ensuite présentée en Assemblée Générale et diffusée aux opérateurs, à l'organisme chargé des contrôles et aux autorités de contrôle compétentes.

Semis :

Le semis est réalisé à partir de semences certifiées ~~de la variété lingot produite localement~~ ou de **semences fermières**, resélectionnée à partir de la variété locale .

Le semis est effectué après le 1^{er} mai pour éviter un gel de la culture.

~~Le taux de germination de la semence doit être supérieur ou égal à 80 %.~~

Afin de limiter les risques de compétition entre les lingots, un écart entre les lignes de 33 à ~~45~~ **75** cm est respecté. La profondeur de semis varie en fonction du pourcentage d'argile et des conditions climatiques. La densité de semis est de 20 à 32 ~~graines-pieds~~ au m².

Traitements phytosanitaires

~~Seuls sont utilisés les traitements avec des produits homologués sur le lingot, dans la limite autorisée par la législation en vigueur. Une attention particulière est portée sur les problèmes de la Bruche du Haricot.~~

Entretien du sol

Le désherbage est impératif pour que la terre reste propre au moment de la fauche, afin de limiter la présence de corps étrangers lors de la récolte, d'autant que l'humidité apportée par les mauvaises herbes déprécie la qualité des lingots. L'utilisation de produits désherbants est autorisée avant l'apparition des premiers boutons floraux. Seul le désherbage manuel est autorisé après la floraison.

Fauche

Les lingots sont fauchés dès **l'apparition des premières gousses jaunes** ~~que 80% des feuilles sont tombées, et les feuilles restantes jaunissantes~~. Il s'agit d'une fauche sous terre qui permet d'éviter de blesser les gousses, ce qui favoriserait l'attaque des lingots par les rongeurs, les insectes ou les micro-organismes. Après la fauche, les pieds restent couchés sur le sol **le temps que les feuilles sèchent avant le séchage des gousses en perroquet**. ~~pour fanage avant séchage.~~

Séchage des gousses en perroquet

Le lingot du Nord est ensuite mis à sécher au champ, sur des perroquets, pendant au moins 7 jours, **afin de faire sécher les gousses**.

Les perroquets sont constitués de bâtons réunis à une extrémité par une pointe appelée corbeau ou par un fil de fer, avec des retenues à environ 40 cm du sol. Les fanes sont déposées sur les retenues, en conservant une cheminée à l'intérieur du perroquet afin de laisser circuler l'air.

Battage

Une fois secs, les lingots du Nord sont rentrés, stockés dans un endroit sec et ventilé, puis battus dans des batteuses **à grain traditionnelles, appelées "bogueuses"**, qui évitent de casser les lingots, ou au fléau. Ils sont ensuite stockés ~~en sacs jute, en attendant le tri puis triés et conditionnés~~.

Tri et calibrage des lingots

Le tri permet de limiter le pourcentage de défauts des Lingots du Nord à 0,5% **en poids**. (Par défaut, on entend : terre, gousses restantes, ~~petites~~ **graines hors calibre**, graines cassées ou tâchées.)

Le lot est ensuite calibré afin d'avoir un lot homogène. L'objectif est d'obtenir **un écart maximum de 50% de 6 mm de longueur** entre le plus petit et le plus long lingot.

Conditionnement

Les lingots sont livrés en vrac par les producteurs à une unité de tri et de conditionnement où sont effectués des contrôles (calibre, pourcentage de défauts et année de la récolte) avant conditionnement et étiquetage (attribution d'un numéro de lot permettant d'assurer la traçabilité à la parcelle). ~~Ce 1^{er} conditionnement peut être suivi d'une 2^{ème} opération de conditionnement consistant en un simple reconditionnement sans opération de tri. Dans tous les cas~~ **Seule la récolte de la campagne l'année est conditionnée sous IGP.**

8. ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC L'ORIGINE GÉOGRAPHIQUE

8.1. Spécificité de l'aire

Facteurs naturels

L'aire géographique de l'IGP « Lingot du Nord » coïncide avec la plaine de la Lys, entité bien délimitée d'environ 25 km de largeur et 45 km de longueur, située dans les Flandres wallonnes, dans le nord de la France en bordure de la Belgique.

~~En effet, La plaine de la Lys est une région fertile qui elle correspond à une vaste dépression axée sur la rivière Lys encadrée par les Monts de Flandres au Nord, le plateau de l'Artois à l'ouest, le bassin minier au sud, le relief des Weppes au sud-est ainsi que la rivière de la Deûle et les hauteurs du Ferrain au nord-est. Cette vaste plaine résulte de la subsidence du substrat argilo-sableux tertiaire des Flandres et d'une succession de différentes transgressions marines au cours du Tertiaire et du Quaternaire qui l'ont (la dernière ayant eu lieu au VIII^e siècle). Les argiles tertiaires ont été recouvertes de loess (limons argileux éoliens) au Quaternaire, d'une dont l'épaisseur varie entre 2 et 3 mètres de quelques mètres à plusieurs dizaines de mètres, masquant totalement le relief initial et imprimant une~~ Une des caractéristiques essentielles de cette plaine est sa quasi-parfaite planitude avec un paysage d'openfield : l'altitude est toujours inférieure à 30 mètres et se situe aux environs de 15 mètres pour la vallée inondable de la Lys.

Par ailleurs la plaine de la Lys est caractérisée par la présence d'un dense réseau hydrographique en partie canalisé par l'homme, ce qui a pour conséquence de déposer des alluvions essentiellement argilo-limoneuses, et qui portent des sols riches en éléments fins et nutritifs avec un pourcentage généralement supérieur à 20% d'argile.

~~Cette rivière a d'ailleurs contribué au comblement de cette plaine par le jeu des dépôts sableux ou argileux. La vallée de la Lys est donc caractérisée par sa teneur élevée en argile. Dans l'ensemble, le pourcentage d'argile est supérieur à 20%, surtout en amont de la Lys.~~

D'autre part, la plaine de la Lys a une humidité moindre que celle de la région de Lille voisine. En Du fait, cette plaine bénéficie d'une de sa position d'abri, grâce au plateau de l'Artois face aux influences humides venant de l'Atlantique, la plaine de la Lys bénéficie d'un effet de foehn : les précipitations sont de l'ordre de 700 à 800 mm, inférieures à celle du plateau de l'Artois qui enregistre plus de 1 000 mm d'eau par an. océaniques venues de l'Ouest puisqu'elle est encadrée par les Monts de Flandres au Nord-Ouest et les hauteurs du Ferrain, des Weppes et de la Gohelle au sud-est sur lesquelles les nuages pluvieux épuisent les réserves d'eau.

En outre, comme le précise Monsieur CASSEZ, dans l'ensemble de la Plaine de la Lys, le Son climat se caractérise par une température assez régulière et douce, une faible amplitude notamment en été, la chaleur de la journée restant modérée, la nuit peu froide à cause du ciel couvert. La plaine de la Lys bénéficie souvent d'une arrière saison bien ensoleillée, avec une pluviométrie faible en août et en septembre.

~~En outre, Enfin~~ L'hygrométrie y reste suffisante, et en tout cas, la sécheresse est exceptionnelle.

Facteurs humains

La plaine de la Lys, de par sa position géographique, a longtemps été envahie par les marécages et ne s'est ouverte que tardivement à l'agriculture, à partir du XVI^e siècle. Sa situation d'enclavement l'a préservée des grandes mutations agricoles tournées vers les céréales. Ainsi, la plaine de la Lys a su garder son identité propre, orientée vers la culture maraîchère.

Une culture ancienne au savoir-faire de séchage spécifique.

La production de « Lingot du Nord » dans la plaine de la Lys est très ancienne puisqu' on retrouve la trace de cette culture dans les arrondissements d'Armentières, d'Hazebrouk et de Merville dès 1856.

Dès cette époque, cette culture se caractérise par une technique originale de séchage des haricots mise au point par les producteurs de la région : le séchage à l'air libre sur perroquets.

~~Ces~~ Les perroquets sont ~~actuellement décrits comme étant~~ constitués de plusieurs bâtons montés en forme de tente indienne avec des retenues à 40 cm **environ** du sol, ~~qui vont de bâtons en bâtons~~. Les fanes sont déposées sur les retenues. L'intérieur du perroquet reste creux, **formant une cheminée**, pour laisser circuler l'air du dessous. Ce système permet ~~de~~ une parfaite aération du lot. ~~et ne provoque pas de durcissement de la peau des lingots~~. De plus, de par la structure de ces perroquets, les gousses sont à l'abri des éventuelles pluies, ce qui évite le pourrissement des haricots.

~~En effet~~ **Cette méthode de séchage est ancienne puisqu'on** retrouve trace de ce type de séchage dès 1865. **A l'époque, les fanes étaient accrochées sur des perches simples. Ce mode de séchage sur perche, qui préfigure l'actuel séchage sur perroquet est très tôt décrit en détail dans divers ouvrages.** Ainsi, **par exemple**, dans le 13^{ème} tome des Archives de l'Agriculture du Nord de la France, il est précisé (page 311-312) "qu'on arrache les haricots en août ou septembre dès que les cosses sont bien formées ; on en fait des paquets qu'on laisse sécher la tête en bas. Quand ils sont secs, on plante perpendiculairement, de distance en distance, des perches de 4 à 5 mètres de longueur, autour desquelles on arrange les haricots, de manière à ce que les racines soient tournées dedans. Lorsque le tas est arrivé à la hauteur de 3 mètres, on le recouvre d'une botte de haricots qu'on lie à la perche au moyen d'un lien de paille ; c'est dans cet état qu'ils finissent de sécher".

Les perroquets, ce qui revient à solidariser plusieurs perches entre elles, ont été mis au point plus récemment, dans les années 1970.

~~En 1950, A. CASSEZ, dans sa monographie agricole "la culture du Haricot dans une ferme de la plaine de la Lys" nous décrit la mise en perche (page 40-42) de la façon suivante : "on la fait toujours le plus vite possible, car la pluie est toujours à craindre à cette époque, et alors les gousses se tachent ainsi que les grains. Avant d'effectuer la mise en perche, on dégage l'endroit où l'on va faire la ligne de perche et l'on déchaume l'endroit. On procède ensuite à la plantation des perches. Pour cela, on fait dans le sol à l'aide d'une tarière spéciale un trou de 50 à 60 cm de profondeur. Dans ces trous, on plante les perches qui ont leur extrémité pointue ce qui les fait mieux tenir. On tasse ensuite la terre autour de la perche. On met ensuite, croisés avec la perche, deux bâtons d'un mètre environ et on lie le tout avec du fil de fer. Ces bâtons consolident la perche et ils sont mis dans le sens des vents dominants afin que les bâtons servent d'appui à la perche. Au lieu de mettre deux bâtons, on peut très bien ne mettre qu'un bâton placé perpendiculairement à la perche à une hauteur de 50 cm mais, dans ce cas, la perche est moins solide. Le rôle de ces bâtons est de porter les haricots mis en perche et de les tenir éloignés du sol et, par conséquent, d'éviter l'humidité qui pourrait provoquer la pourriture, les gousses touchant au sol. Avant de commencer la mise en perche proprement dite, on fait tomber la terre des racines. Pour cela, on prend deux bâtons et l'on frappe sur les racines ce qui fait tomber la terre. Ce travail permet d'éliminer la terre qui serait retrouvée après le battage mélangée avec les haricots. En effet, notre terre étant très argileuse, en séchant, elle devient comme des cailloux. Ce travail permet d'éviter le triage à la main lorsqu'il n'y a pas de haricots tachés. Les poignées sont alors portées autour des perches. Et l'on commence alors la mise en perche. Une personne commence les perches. Pour cela, elle place horizontalement deux poignées entre la perche et les bâtons. Puis, elle place d'autres poignées, les racines contre la perche, les gousses à l'extérieur et elle tourne continuellement autour de la perche, la nouvelle poignée étant toujours posée perpendiculairement à la poignée précédente. Lorsque la hauteur de haricots mis en perche s'est élevée, et que l'on ne peut plus la continuer étant à terre, deux personnes sont alors nécessaires pour terminer la perche. L'une monte sur une échelle double et met en place les poignées que lui passe la seconde. Pour terminer la perche, on met deux poignées plus vertes les~~

~~racines en haut qui constituent une sorte de chapeau. On lie ce chapeau à la perche, à l'aide d'un osier. Cependant, il faut prendre la précaution de ne pas trop serrer, sinon le chapeau reste accroché en haut tandis que la masse des haricots reste tassée. Et le vent peut alors envoler des poignées de haricots et la pluie peut pénétrer dans la perche."~~

~~En 1982, Jean Yves VINCENT, dans "Au rythme des Fléaux" nous signale (page 95) que "depuis quelques années, on remplace ces perches par des perroquets, qui sont des pyramides de bois identiques à celles utilisées pour mettre sécher le foin".~~

Cette technique de séchage requière un savoir-faire bien particulier pour charger les perroquets et beaucoup de main d'œuvre puisqu'elle ne peut pas être mécanisée.

Le battage des lingots nécessite également un savoir-faire particulier en raison de la finesse de la peau. ~~Le lingot-était est battu dans des batteuses traditionnelles : appelées "bogueuses". il s'agit d'anciennes de batteuses à blé dont le batteur a été transformé pour tourner plus lentement., ceci afin d'éviter de casser les grains, résultat qui serait obtenu avec une moissonneuse batteuse.~~

Une organisation socio-économique propice au développement de la culture maraichère.

~~Monsieur CASSEZ nous rappelle également que~~

La plaine de la Lys est **traditionnellement** une région de polyculture et de petites exploitations. Les conditions foncières de cette région sont peu propices à une forte mécanisation. La surface agricole utile de la plaine de la Lys est prise par l'ensemble Pomme de terre – haricots secs (lingots du Nord et chevriers) – légumes frais. **Ainsi**, en 1950, Monsieur CASSEZ signale que "le Lingot du Nord est le haricot le plus répandu dans la Vallée de la Lys".

La culture du « Lingot du Nord » **a aussi pu se développer en raison de la main d'œuvre familiale disponible.** ~~correspond donc à Elle constitue~~ une culture secondaire, très bien adaptée aux petites exploitations familiales de la Vallée de la Lys **Par exemple**, ~~D'ailleurs~~, lors du triage, toute la famille, des grands parents aux petits enfants est mise à contribution.

~~Or, la culture du Lingot du Nord est une culture la mise en perroquet est un travail très manuelle, pas du tout mécanisée comme le montre la description de la mise en perche ci-dessus. Monsieur CASSEZ signale d'ailleurs que "5 personnes sont nécessaires pour que le travail [de mise en perche] se fasse rapidement" ... C'est aussi le caractère familial de l'exploitation qui explique la transmission de cette culture de génération en génération.~~

~~Or comme l'a expliqué M. CASSEZ, la culture du Lingot du Nord est très peu mécanisée. C'est pourquoi les La nature des exploitations familiales de la Vallée de la Lys, exploitations familiales qui ne possèdent que peu de moyens de mécanisation continuent la culture du Lingot du Nord et explique que cette culture se transmet de père en fils.~~

Par ailleurs, C. LE MENE constate, en outre dans son mémoire de maîtrise de géographie "La fin des haricots secs dans la Région Nord Pas de Calais", que, et que les Lingots du Nord sont toujours très présents, car La plaine de la Lys est donc une région de polyculture et de petites exploitations, basée sur une main d'œuvre essentiellement familiale.

8.2. Spécificité du produit :

Le « Lingot du Nord » est un haricot blanc sec qui se caractérise par :

- ✓ des grains de forme elliptique, droits, à extrémités souvent tronquées,
- ✓ une couleur blanche à blanc cassé,
- ✓ une peau fine et tendre,
- ✓ sa texture fondante, non farineuse,
- ✓ son goût typique de châtaigne.

Le « Lingot du Nord » est une culture traditionnelle de la région de Merville **qui bénéficie d'une large réputation à l'échelle de la France et plus particulièrement dans sa région d'origine et dans le sud de la France où il rentre dans la composition de plats traditionnels. De part sa peau fine et tendre et sa texture fondante, il se prête en effet très bien à la préparation de plats cuisinés tels que le cassoulet.**

8.3. Lien causal entre l'aire géographique et les spécificités du produit

Le lien à l'origine du « Lingot du Nord » est basé sur ses qualités déterminées ainsi que sur sa réputation.

Les caractéristiques du « Lingot du Nord » ~~reposent~~ **sont** essentiellement **dues** ~~sur~~ aux conditions pédoclimatiques ~~de la région de l'aire,~~ à l'utilisation de semence ~~parfaitement bien adaptée de type~~ **Lingot et le** au savoir faire local, appliqué depuis plus de 100 ans sans modification, ~~Ce savoir faire consiste en une méthode de le~~ séchage ~~traditionnelle~~ à l'air libre **en perroquets.**

~~La culture de Lingot du Nord est très bien adaptée aux caractéristiques pédoclimatiques de la zone de production.~~

~~En effet, La~~ vallée de la Lys est caractérisée par sa teneur élevée en argile, ~~le pourcentage d'argile est~~ généralement supérieure à 20% **dès les premiers horizons du sol,** surtout en amont de la Lys. Les sols **de la Vallée de la Lys** forment ainsi une couche arable très riche bénéfique pour la culture du lingot, puisque celui-ci est planté sur très peu de profondeur (~~" Le haricot doit entendre sonner l'heure et voir passer le jardinier "~~). **La richesse du sol en argile, en permettant une bonne alimentation hydrique des haricots jusqu'à leur maturité, agit sur la qualité gustative du « Lingot du Nord » et sur sa bonne tenue à la cuisson. En effet, la mise en réserve de l'amidon dans ces conditions très favorables lui permet de se maintenir dans la graine à l'issue de la cuisson, garantissant sa tenue. La structure des sols permet de plus un apport d'eau sans excès car on n'observe pas de traces de phénomène d'hydromorphie dans les 50 premiers centimètres du sol qui correspondent au niveau moyen d'enracinement des haricots.**

D'autre part, la plaine de la Lys a une humidité moindre que celle de la région voisine de Lille. Cette faible humidité, répartie sur toute l'année **associée à la proportion de limons dans les horizons de surface qui permet un drainage efficace de l'eau en profondeur,** est favorable au développement des haricots, qui demandent une terre bien meuble, ni trop sèche (ce qui empêcherait la germination des haricots), ni trop humide (qui provoquerait un pourrissement des haricots).

~~Ce climat convient particulièrement au « Lingot du Nord », qui pousse très bien sur un limon argileux siliceux, et redoute les pluies abondantes, surtout à la germination et à la maturité, et qui demande de la chaleur et une terre humide pour une bonne levée (régulière). D'ailleurs, Monsieur CASSEZ signale que le lingot "trouve les meilleures conditions de développement dans la plaine de la Lys où il rencontre un sol argileux siliceux".~~

Enfin, une arrière saison souvent bien ensoleillée **avec une pluviométrie faible en août et en septembre** permet au « Lingot du Nord » d'atteindre sa complète maturité en gousse, et **autorise le séchage de sécher** de manière traditionnelle, à l'air libre, en perroquet. De plus, à cette époque, les vents dominants sont d'orientation est, nord et nord est, **des vents plus secs qui favorisent le séchage.**

Les pratiques culturales déterminent également la qualité des « Lingots du Nord ».

La forme presque cylindrique et aplatie à un bout et la couleur blanche à blanc cassé caractéristiques du « Lingot du Nord » sont dues à l'utilisation de semences de type Lingot, sélection qui résulte des pratiques traditionnelles de la culture d'haricots dans la plaine de la Lys.

~~C'est pourquoi cette culture se perpétue depuis plus de 100 ans avec la même semence produite localement qui s'est parfaitement adaptée à ces conditions pédoclimatiques. Cette semence reproduite chaque année avec soin à partir de la récolte précédente est toujours battue à part, peu de temps avant le semis. Il a été en effet constaté comme le relève Monsieur CASSEZ, que la levée est meilleure avec les gousses fraîchement battues.~~

La finesse de la peau et la texture fondante des « Lingots du Nord » s'expliquent par les techniques de récolte et de séchage spécifiques.

Dans l'aire géographique, caractérisée par des exploitations disposant de main d'œuvre familiale, les producteurs ont mis au point la technique originale de séchage en perroquet : les lingots sont récoltés lorsqu'ils n'ont pas encore atteint leur complète maturité, sinon les graines s'échapperaient des gousses. Ils sont fauchés et partiellement séchés au sol puis disposés sur les perroquets. La structure de ces perroquets avec une cheminée centrale permet une bonne circulation de l'air et protège les haricots des éventuelles tout en étant à l'abri des pluies puisque l'eau ne peut pénétrer en profondeur dans le tas. Ils arrivent ainsi naturellement à atteindre en séchant leur complète maturité

~~Enfin, Monsieur CASSEZ note que le tégument du lingot est moins épais que celui d'autres haricots, comme le flageolet. Or ce séchage en perroquet,~~

Cette méthode de séchage a une réelle influence sur la qualité du produit puisqu'elle permet, de part une parfaite aération du lot, d'éviter de durcir ce tégument la peau du haricot et en préserve ainsi la finesse. D'ailleurs, Monsieur CASSEZ, auteur de la monographie agricole "La culture du Haricot dans une ferme de la plaine de la Lys" relevait déjà, en 1950, que "les haricots de l'année étaient les meilleurs et cuisaient plus vite que les vieux haricots".

~~C'est d'ailleurs à cause en raison de la finesse de sa peau que le lingot est était traditionnellement battu dans des batteuses traditionnelles, appelées "bogueuses". Il s'agit d'anciennes batteuses à blé dont le batteur a été transformé pour tourner plus lentement, ceci afin d'éviter de casser les grains ou de blesser la peau, résultat qui serait obtenu avec une moissonneuse batteuse.~~

Aujourd'hui encore, l'utilisation de moissonneuse batteuse est interdite et seule la récolte de la campagne est commercialisée sous IGP.

~~Monsieur CASSEZ, dans sa monographie agricole, nous explique pourquoi ce type de séchage a été adopté et surtout conservé.~~

~~C'est tout d'abord parce que le climat de la Vallée de la Lys convient bien à ce type de séchage. En effet, ce climat se caractérise notamment par une pluviométrie faible en août septembre, donc au moment de la mise en perroquet. De plus, à cette époque, les vents dominants sont d'orientation est, nord et nord est. Or, les producteurs de haricots secs de la Vallée de la Lys s'accordent à dire que ce sont les meilleurs vents pour le séchage des haricots.~~

~~De plus, les lingots sont récoltés lorsqu'ils n'ont pas encore atteint leur complète maturité, sinon les graines s'échapperaient des gousses. La structure des perroquets permet aux lingots d'atteindre en séchant leur complète maturité, tout en étant à l'abri des pluies. D'ailleurs, Monsieur CASSEZ signale que "lorsque les haricots sont mis en perche, on peut considérer la récolte comme sauvée. Il n'y a jamais de pourriture en perche même par mauvais temps quand le travail a été bien fait". "Parfois, c'est en effet assez rare, certains cultivateurs ne mettent pas en perche. Cette pratique est assez dangereuse car il suffit de quelques pluies pour tacher les grains".~~

~~En conclusion, la plaine de la Lys, de par la nature de ces exploitations et son climat particulier a permis de conserver ce type de séchage traditionnel, qui, associé à une consommation de la récolte de la année campagne préserve toute la finesse de la peau du Lingot du Nord, et en conserve ainsi la tendreté et son fondant.~~

~~En conclusion, la culture de Lingot du Nord est typique de la région de part l'utilisation d'une semence parfaitement bien adaptée aux conditions pédoclimatiques de la région, qui associées~~

~~aux méthodes traditionnelles de culture et de séchage, lui donnent une peau fine et tendre et une texture moelleuse et fondante.~~

Ainsi, gGrâce à un climat et un sol favorables à l'épanouissement du lingot, **à la sélection des variétés et au recours à des pratiques culturelles originales**, la culture du « Lingot du Nord » est devenue une culture traditionnelle de la région de Merville **et d'Armentières où elle a d'abord acquis sa réputation**. ~~En effet, on retrouve la trace de cette culture dans les arrondissements d'Armentières, d'Hazebrouk et de Merville dès 1856~~

~~Il s'agissait à l'époque de la principale variété de haricot cultivée dans le Nord. Le Lingot du Nord a d'ailleurs été présenté~~ **La présentation du « Lingot du Nord »** à l'Exposition Universelle de **1867 atteste de l'ancienneté de sa réputation qui s'est rapidement étendue** ~~En 1909, 4400 ha de haricots étaient plantés. Le lingot a très vite acquis une réputation dans toute la France, notamment dans le midi. C'est ainsi qu'à Castelnaudary dès 1938, les restaurateurs préconisaient l'utilisation du « Lingot du Nord » pour préparer le cassoulet.~~

~~Aujourd'hui encore, le « Lingot du Nord » est utilisé pour la préparation des meilleurs cassoulets. Ainsi, Monsieur DUNOD, de l'Hôtel de France à Castelnaudary (restaurant 3 étoiles) utilise le « Lingot du Nord » pour la fabrication de son cassoulet parce qu'il "tient très bien à la cuisson et au mijotage", et qu'il n'est pas farineux, et fond dans la bouche en libérant ses arômes".~~

~~Le « Lingot du Nord » est également régulièrement à la carte de restaurateurs régionaux utilisé par des restaurateurs régionaux comme le Restaurant le , notamment Marc Meurin à Béthune, restaurateur étoilé qui valorise également le « Lingot du Nord » à l'occasion de ses cours de cuisine. qui propose "une raviole de grenouilles au jus de persil et Lingots du Nord", ou le restaurant "Station Bac Saint Maur", qui propose une queue de bœuf aux Lingots du Nord, ou encore le restaurant "le bon coin" qui propose une potée maison aux Lingots du Nord.~~

On retrouve également le « Lingot du Nord » à la carte de restaurants gastronomiques, comme l'Auberge de la Garenne, à Marcq en Baroeul, et sur de nombreux sites de cuisine.

~~Par ailleurs, le « Lingot du Nord » est régulièrement à l'affiche des quinzaines de caractère des « Tables Régionales du Nord Pas de Calais », une démarche qui associe des restaurateurs du Nord et du Pas de Calais autour d'une même volonté de valorisation de la gastronomie régionale, en privilégiant dans leurs menus les spécialités culinaires de la région. Dans cette démarche, des quinzaines de caractères sont définies, aux cours desquelles les restaurateurs proposent à leur clientèle des suggestions de plat basé sur le thème retenu. La quinzaine des caractères du Lingot du Nord se déroulera du 13 au 26 novembre.~~

~~Une manifestation appelée « Ducasse à Pierrots » est organisée dans les environs de Lille, Région Nord Pas de Calais, et notamment dans la ville de Saint André lez Lille. Il s'agit d'une vieille coutume au cours de laquelle chaque année. Au menu de cette manifestation figure traditionnellement depuis les années 1920, les convives dégustent le Pierrot, plat à base de « Lingot du Nord » et en accompagnement de saucisses fumées.~~

Enfin, chaque année depuis 1999 est organisée la foire au « Lingot du Nord » à Calonne-sur-la-Lys le premier dimanche d'octobre. Cette foire est l'occasion d'une démonstration de battage, et se termine par la dégustation de « Lingots du Nord ».

9. STRUCTURE DE CONTRÔLE

~~Outre les contrôles internes effectués par l'Association Lingot du Nord, la certification et les contrôles externes sont effectués par QUALINORPA, organisme certificateur agréé sous le N° LA13 accrédité par le COFRAC, donc reconnu conforme à la norme NF EN 45011.~~

Le contrôle des produits bénéficiant de l'indication géographique protégée « Lingot du Nord » est assuré par :

AVICERT, organisme certificateur accrédité conformément à la norme EN 45011.

Adresse : 2, le Mail 76190 Yvetot

Tél : 02.35.95.16.82 Fax : 02.35.56.71.49

10. RÈGLES D'ÉTIQUETAGE

Nature des informations	Inscription sur l'étiquette
Appellation du produit	Lingot du Nord
Caractéristiques explicites	Récolte de l'année Texture fondante Trempage inutile
Conseils de préparation	Conseils de cuisson et recettes gourmandes
Traçabilité	Numéro de lot
DLUO	A consommer de préférence avant fin de l'année suivant la récolte
Organisme certificateur	Marque collective de certification de QUALINORPA

~~L'étiquette doit faire référence à au moins deux caractéristiques explicites. Ces références devront alors être conformes à la législation en vigueur sur les allégations nutritionnelles.~~

~~La taille et la place du Logo Label rouge doivent être conformes au "Livre de Normes, utilisation du logotype Label Rouge sur les étiquettes et conditionnements".~~

~~Les informations portées sur l'étiquetage ne doivent pas être de nature à prêter confusion entre un produit Label et un produit standard.~~

~~La traçabilité est assurée par un numéro de lot permettant de retrouver :~~

- ~~• Le numéro du producteur~~
- ~~• Le numéro de parcelle~~
- ~~• Le jour de conditionnement~~

Sans préjudice de la réglementation en vigueur, l'étiquetage comporte :

- la dénomination de l'IGP : « Lingot du Nord »,**
- le logo IGP de l'Union Européenne.**

11. EXIGENCES NATIONALES

Point à contrôler	Valeur de référence	Méthode d'évaluation
Localisation des parcelles	Aire géographique de l'IGP	Documentaire et/ou Visuelle
Taux d'argile	20 % minimum	Documentaire
Préparation des parcelles	Rotation des cultures : 4 ans minimum (3 ans entre 2 cultures de lingot)	Documentaire
Variétés utilisées	Variété de type lingot	Documentaire et/ou Visuelle
Date de plantation	Après le 1er mai	Documentaire
Séchage	En perroquet	Visuelle
Durée minimum de séchage	7 jours minimum	Documentaire
Pourcentage de défauts	0,5% maximum en poids	Visuelle
Calibre	Écart de 50% entre le plus petit et le plus gros lingot	Visuelle
Année de récolte	Conditionnement uniquement de la récolte de la campagne	Documentaire

ANNEXE : PROTOCOLE DE SELECTION DES VARIETES

Commission variété : commission composée des membres du bureau du groupement et d'expert(s)
(exemple CRRG/ENRx)

