

Avis

**Publication d'une demande de modification en application de l'article 50, paragraphe 2,
du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil
du 21 novembre 2012 relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles
et aux denrées alimentaires**

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 51 du
règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil.

DOCUMENT UNIQUE

RÈGLEMENT (UE) n° 1151/2012 du PARLEMENT EUROPEEN ET DU CONSEIL
du 21 novembre 2012 relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux
denrées alimentaires

« **Lingot du Nord** »

N° CE:

IGP (X) AOP ()

1. DENOMINATION

«Lingot du Nord»

2. ÉTAT MEMBRE OU PAYS TIERS

France

3. DESCRIPTION DU PRODUIT AGRICOLE OU DE LA DENREE ALIMENTAIRE

3.1. Type de produit

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

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

Le « Lingot du Nord » est un haricot blanc sec de l'espèce *Phaseolus vulgaris* L., séché à l'air libre sur des structures appelées « perroquets », constituées de bâtons réunis à une extrémité.

Le « Lingot du Nord » est produit à partir d'une variété de type lingot, définie par son type de croissance nain, la couleur blanche des fleurs, la forme elliptique à extrémités tronquées et la couleur blanche des grains.

Le « Lingot du Nord » se caractérise par des grains :

- de forme elliptique, droits, à extrémités souvent tronquées ;
- de couleur blanche à blanc cassé ;
- ayant une peau fine et tendre ;
- d'une longueur moyenne de 15 à 16 mm.

Il présente les caractéristiques organoleptiques suivantes : fondant en bouche, non farineux, texture tendre, goût typique de châtaigne.

Le « Lingot du Nord » peut être présenté en UVC (unités vente consommateur) ou en vrac.

3.3. Matières premières (uniquement pour les produits transformés)

Non concerné

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

Non concerné

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

Toutes les étapes depuis la mise en culture du « Lingot du Nord » jusqu'au tri avant conditionnement ont lieu dans l'aire géographique délimitée.

3.6. Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc.

Le « Lingot du Nord » est conditionné en filets, sachets microperforés, cartonnettes, sac jute ou tout autre conditionnement non hermétique.

3.7. Règles spécifiques d'étiquetage

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.

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

L'aire géographique correspond à la plaine de la Lys comporte :

Dans le département du Nord, les communes :

Armentières, Aubers, Bailleul, Bois grenier, Erquinghem Lys, Estaires, Frelinghien, Fromelles, Haverskerque, Hazebrouk, Houplines, La Chapelle d'Armentières, La Gorgue, Le Doulieu, Le Maisnil, Merris, Merville, Morbecque, Neuf Berquin, Nieppe, Radinghem en weppes, Steenbecque, Steenwerck, Strazeele, Thiennes, Vieux Berquin.

Dans le département du Pas de Calais, les communes :

Berguette, Busnes, Calonne sur la Lys, Festubert, Fleurbaix, Gonnehem, Guarbecque, Hinges, Isbergues, La Couture, Ham en artois, Laventie, Lestrem, Lillers, Locon, Lorgies, Mont-Bernanchon, Neuve Chapelle, Richebourg, Robecq, Sailly sur la Lys, St Floris, St Venant, Vieille Chapelle.

5. LIEN AVEC L'AIRE GEOGRAPHIQUE

5.1. Spécificité de l'aire géographique

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.

La plaine de la Lys est une région fertile qui 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 transgressions marines au cours du Tertiaire et du Quaternaires (la dernière ayant eu lieu au VIII^e siècle). Les argiles tertiaires ont

été recouvertes de loess (limons éoliens) au Quaternaire, d'une épaisseur de quelques mètres à plusieurs dizaines de mètres, masquant totalement le relief initial et imprimant une 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.

Du fait, de sa position d'abri, grâce au plateau de l'Artois 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.

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.

Enfin l'hygrométrie y reste suffisante, et en tout cas, la sécheresse est exceptionnelle.

Facteurs humains

La plaine de la Lys, de part 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.

Les perroquets sont constitués de plusieurs bâtons montés en forme de tente indienne avec des retenues à 40 cm environ du sol. 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 une parfaite aération du lot. 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.

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.

Pour preuve, 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-est battu dans des batteuses traditionnelles : il s'agit de batteuses à blé dont le batteur a été transformé pour tourner plus lentement.

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

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. Elle constitue une culture secondaire, très bien adaptée aux petites exploitations familiales de la Vallée de la Lys Par exemple, lors du triage, toute la famille, des grands parents aux petits enfants est mise à contribution.

5.2. 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.

5.3. 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 » sont essentiellement dues aux conditions pédoclimatiques de l'aire, à l'utilisation de semence de type Lingot et au savoir faire local, appliqué depuis plus de 100 ans sans modification le séchage à l'air libre en perroquets.

La vallée de la Lys est caractérisée par sa teneur élevée en argile 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. 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).

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 ce séchage 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 culturelles déterminent également la qualité des « Lingots du Nord ».

La forme elliptique à extrémités tronqués 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.

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 pluies puisque l'eau ne peut pénétrer en profondeur dans le tas. Ils arrivent ainsi naturellement à complète maturité

Cette méthode de séchage a une réelle influence sur la qualité du produit puisqu'elle permet, d'éviter de durcir la peau du haricot et en préserve ainsi la finesse. D'ailleurs, Monsieur CASSEZ 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 en raison de la finesse de sa peau que le lingot est battu dans des batteuses traditionnelles, à blé 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.

Ainsi, grâce 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.

La présentation du « Lingot du Nord » à l'Exposition Universelle de 1867 atteste de l'ancienneté de sa réputation qui s'est rapidement étendue dans toute la France, notamment dans le midi. C'est ainsi qu'à Castelnau-d'Aud dès 1938, les restaurateurs préconisaient l'utilisation du « Lingot du Nord » pour préparer le cassoulet.

Le « Lingot du Nord » est régulièrement à la carte de restaurateurs notamment Marc Meurin, restaurateur étoilé qui valorise également le « Lingot du Nord » à l'occasion de ses cours de cuisine. 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 caractères des Tables Régionales du Nord Pas de Calais. Cette démarche "Les Tables Régionales du Nord Pas de Calais" 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.

Une manifestation appelée « Ducasse à Pierrots » est organisée dans les environs de Lille et notamment dans la ville de Saint André lez Lille. Il s'agit d'une vieille coutume au cours de laquelle chaque année-depuis les années 1920, les convives dégustent le Pierrot, plat à base de « Lingot du Nord » et 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 ».

Référence à la publication du cahier des charges (article 5, paragraphe 7, du règlement(CE) n° 510/2006)