Ref. Ares(2019)1608905 - 11/03/2019

DOCUMENT UNIQUE

« HARICOT DE CASTELNAUDARY »

N° CE: XX

AOP ( ) IGP (X)

1. DÉNOMINATION

« Haricot de Castelnaudary »

2. ÉTAT MEMBRE OU PAYS TIERSBBBBBB

France

3. DESCRIPTION DU PRODUIT AGRICOLE OU DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

31. Type de produit

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

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

Le « Haricot de Castelnaudary » est un haricot blanc sec de type lingot *(espèce Phaseolus vulgaris)* qui se caractérise par :

- une couleur blanc ivoire,
- un grain gros et réniforme.
- un poids de mille grains de 440 à 690 grammes.
- un taux d'humidité inférieur ou égal à 16%
- une rapidité de réhydratation qui limite la durée de trempage.

Il est commercialisé uniquement en grain sec.

Cette capacité de réhydratation permet au « Haricot de Castelnaudary » une fois cuit d'être moelleux et fondant tout en gardant sa cohésion et la sensation de finesse de sa peau ; qualités très recherchées par les conserveurs et les restaurateurs.

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

—

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

Toutes les étapes de production (du semis à la récolte) du « Haricot de Castelnaudary » ont lieu dans l'aire géographique délimitée.

35. Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., auquel la dénomination fait référence

La vente en vrac au consommateur est exclue.

Pour les UVC (unité de vente consommateur), le « Haricot de Castelnaudary » est conditionné en filets, sachets microperforés, cartonnettes, sac en toile de jute ou tout autre conditionnement non hermétique.

Le conditionnement en gros est à destination de la transformation.

3.6. Règles spécifiques d'étiquetage auquel la dénomination fait référence

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

4. DESCRIPTION SUCCINCTE DE LA DÉLIMITATION DE L'AIRE GÉOGRAPHIQUE

L'aire de l'indication géographique protégée « Haricot de Castelnaudary » s'étend sur le territoire des soixante neuf communes suivantes du département de l'Aude :

Airoux, Baraigne, Belflou, Belpech, Bram, Cahuzac, Carlipa, Cassaigne (La), Cassés (Les), Castelnaudary, Cazalrenoux, Cumiès, Fajac-la-Relenque, Fanjeaux, Fendeille, Fonters-du-Razès, Force (La), Gaja-la-Selve, Generville, Gourvielle, Issel, Labastide-d'Anjou, Lafage, Lasbordes, Laurabuc, Laurac, Louvière-Lauragais (La), Marquein, Mas-Saintes-Puelles, Mayreville, Mézerville, Mireval-Lauragais, Molandier, Molleville, Montferrand, Montmaur, Montauriol, Orsans, Payra-sur-l'Hers, Pécharic-et-le-Py, Pech-Luna, Peyrefitte-sur-l'Hers, Peyrens, Pexiora, Plaigne, Plavilla, Puginier, Ribouisse, Ricaud, Saint-Amans, Sainte-Camelle, Saint-Gaudéric , Saint-Julien-de-Briola, Saint-Martin-Lalande, Saint-Michel-de-Lanès, Saint-Papoul, Saint-Paulet, Saint-Sernin, Salles-sur-l'Hers, Souilhanels, Souilhe, Soupex, Tréville, Villasavary, Villautou, Villeneuve-la-Comptal, Villepinte, Villesiscle, Villespy.

5. LIEN AVEC L'AIRE GÉOGRAPHIQUE

Le lien avec le milieu géographique repose sur la réputation et sur des caractéristiques propres au « Haricot de Castelnaudary » résultant de facteurs naturels et humains rencontrés dans l'aire. Sa culture est bien adaptée aux conditions pédoclimatiques, ce qui permet d'obtenir un grain conforme aux caractéristiques attendues (rapidité de réhydratation, homogénéité du grain et fondant de la chair) par les utilisateurs, en particulier les conserveurs et les restaurateurs, qui en font sa réputation.

L'aire géographique du « Haricot de Castelnaudary », située à l'extrême Ouest du département de l'Aude, se trouve dans une zone de plaines et de coteaux peu accentués (sillon Lauragais) dont l'altitude est comprise entre 100 et 300 mètres d'altitude.

Les vents forment l'élément essentiel du climat. Ils font de la zone de Castelnaudary, avec une pluviométrie moyenne de 650 millimètres par an, une région de transition entre les régions soumises au climat atlantique et celles qui subissent l'influence du climat méditerranéen.

Deux types de vents balaient la zone environ 300 jours par an :

- le Cers, vent d'Ouest présent 200 j/an, est en été un vent frais et modéré qui adoucit les effets des températures très fortes et en hiver, un vent froid qui souffle plus fort,

- l'Autan, vent marin d'Est soufflant 100 j/an, se comporte en été comme un vent sec car il est asséché par effet de Foehn entre la chaîne pyrénéenne au sud et la Montagne Noire au nord.

La zone de production bénéficie de températures chaudes en été (25 à 28°C en moyenne) et douces en hiver (environ 10°C en moyenne) et elle est protégée de brouillards fréquents par le seuil de Naurouze, la Montagne Noire et les reliefs pré-pyrénéens.

La molasse de Castelnaudary et les formations géologiques associées sont majoritairement à la base des sols sur lesquels sont cultivés les haricots. Les sols de l'aire géographique sont profonds, peu pierreux, et présentent un bon équilibre argile/limons. Ils sont essentiellement sols argilo-calcaires avec une texture limono argilo sableuse.

Avec l'essor de la fabrication industrielle de cassoulet dans la région entre 1960 et 1980, les producteurs de la zone ont développé et actualisé un savoir-faire ancestral dans la culture du Haricot de Castelnaudary.

Pour cela, ce savoir-faire des producteurs s'exprime par :

- la détermination de la période optimale de semi (T° sol $\geq$ 10 °C) sur des parcelles sélectionnées pour leurs caractéristiques argilo-calcaires,
- une parfaite maîtrise des besoins en eau de la culture grâce à un système d'avertissement et un réseau d'irrigation performants,
- la période optimale de récolte au stade parchemin (gousse jaunes/brunes, malléables et feuillage vert ou brun encore présent sur la plante pour éviter tout risque d'égrenage) pour un séchage naturel et rapide au champ (moins de 5 jours).

Les opérations de collecte, tri et stockage du « Haricot de Castelnaudary » se sont également développées au cours des années sur la base d'une expertise dans ces domaines (gestion du taux d'humidité, propreté des lots, calibrage).

Le « Haricot de Castelnaudary » a des caractéristiques organoleptiques spécifiques. Le grain sec est de couleur blanc ivoire. D'un poids des mille grains de 440 à 690 grammes, le « Haricot de Castelnaudary » est de forme cylindrique et réniforme caractéristique des lingots et a un taux d'humidité inférieur ou égal à 16 %.

Les spécificités du « Haricot de Castelnaudary » sont :

- la rapidité de réhydratation du grain cru qui limite sa durée de trempage (de une à quatre heures maximum),
- la sensation de finesse de sa peau qui, après cuisson, ne se distingue plus de la « chair », d'où sa texture « moelleuse » et « fondante »,
- la cohésion de son grain cuit.

Ces caractéristiques et plus particulièrement la texture fondante et moelleuse ainsi que la rapidité de réhydratation déterminent la qualité recherchée par les conserveurs et les restaurateurs de la zone de Castelnaudary pour élaborer leur plat traditionnel : le cassoulet.

Les qualités du « Haricot de Castelnaudary » sont liées aux conditions pédoclimatiques de la zone ainsi qu'au savoir faire de tous ses opérateurs.

La maîtrise des besoins en eau et le régime des vents sont des facteurs déterminants d'une parfaite croissance et d'une rapidité de séchage du haricot.

La finesse de la peau et la texture fondante après cuisson du « Haricot de Castelnaudary » proviennent de la combinaison des caractéristiques d'un sol argilo-calcaire profond et d'une pluviométrie régulière qui permettent un bon approvisionnement en eau de la culture ainsi que de la maîtrise des besoins en eau de la culture par le producteur. Les conditions du milieu, l'utilisation d'un système d'irrigation efficient ainsi que le savoir faire des producteurs évitent le stress hydrique.

En fin de période végétative, le climat chaud, sec et venté, combiné à l'utilisation de procédés technologiques performants assurent une qualité optimale du « Haricot de Castelnaudary » et une homogénéité des lots. En effet, la présence quasiment permanente de vent pendant la période de croissance de la plante permet de prévenir les principales maladies pouvant affecter le haricot, et favorise en fin de cycle la qualité et la rapidité du séchage naturel au champ. De plus, l'utilisation d'un matériel de battage propre au haricot préserve au maximum l'intégrité du grain.

Les modalités de tri du haricot (trieur-séparateur, table densimétrique, épierreur, trieur optique) assurent sa qualité optimale (grain entier, couleur homogène et propreté des lots).

Enfin, la rapidité de réhydratation du grain cru, résultant de la combinaison des conditions naturelles de l'aire géographique et du savoir-faire des opérateurs, et l'homogénéité des lots définissent un temps de trempage précis qui garantit une cuisson et une cohésion du grain optimales. Cette spécificité est requise pour le « Haricot de Castelnaudary » compte-tenu de la finesse de son épiderme et de l'exigence élevée des transformateurs et restaurateurs pour la confection des cassoulets.

Depuis le XVIIème siècle, le haricot fait partie des aliments constituant la base alimentaire de la population de la région.

Félicien PARISET (1807-1886), receveur des finances de l'arrondissement de Castelnaudary précise dans son ouvrage de 1867 « Economie rurale, mœurs et usages du Lauragais » que « … *les farineux - Blé, Millet (maïs) et Haricots - forment la base de la nourriture de la population rurale. Les travailleurs reçoivent en nature, pour leurs gages et salaires, une quantité de céréales, qui suffit à leur consommation. Ils n'achètent que les condiments. Le Millas, bouillie de farine de Mais ou Millet, a un rôle essentiel dans l'alimentation. C'est le met favori et, pour ainsi dire national du Midi….Un autre met en faveur dans le Lauragais est le cassoulé, fait avec de la viande de porc et des Haricots…. »*

Les lettres de noblesse du « Haricot de Castelnaudary » proviennent de sa place centrale dans la confection du cassoulet dont il est le constituant principal.

Le cassoulet appartient en effet au patrimoine culinaire de la région et plus particulièrement à sa capitale Castelnaudary.

Cela a naturellement conduit les principaux acteurs de sa fabrication à s'y installer.

C'est en 1836 que s'installe à Castelnaudary la première fabrique industrielle de cassoulet. Durant les années 1960 à 1980, cinq entreprises représentant l'essentiel du

chiffre d'affaire relatif à la production de cassoulet se créent autour de Castelnaudary.

La forte demande et le nouvel essor de la production du « Haricot de Castelnaudary » sont liés au développement du cassoulet.

A partir de cette période, le développement de la production du cassoulet de Castelnaudary a entrainé un besoin croissant de son composant principal : le haricot. Son essor a été si rapide que les transformateurs de ce cassoulet ont tout d'abord dû s'approvisionner hors d'Europe. Ils ont rapidement par la suite encouragé les agriculteurs de la zone à relancer la production de cette culture emblématique qui participait à la renommée de leur recette : le « Haricot de Castelnaudary ».

En 1992, la production a véritablement été relancée notamment grâce à l'achat en commun de matériels performants et la création du Syndicat de producteurs.

Depuis ce redémarrage de la production de façon organisée, les restaurateurs et conserveurs utilisent de nouveau le « Haricot de Castelnaudary » pour l'élaboration des cassoulets ; la production actuelle est en effet essentiellement réservée à l'élaboration des cassoulets hauts de gamme.

Fort de ses qualités spécifiques, le « Haricot de Castelnaudary » répond en tous points aux besoins des producteurs de Cassoulet de Castelnaudary, et a acquis une réputation telle auprès des consommateurs que la vente en petit conditionnement connait un développement important.

La fête du Haricot, lancée en 1999 par le Syndicat des producteurs de « Haricot de Castelnaudary », a d'ailleurs connu un énorme succès. Elle a ensuite évoluée en fête du Cassoulet pour mieux prendre en compte la filière dans sa globalité (producteurs, restaurateurs et conserveurs). Jusqu'à 40 000 cassoulets ont été servis pour la seule fête du Cassoulet de 2017.

Une route du cassoulet qui permet de découvrir ses différentes composantes organise des visites des fermes agricoles de producteurs de haricot, dont le « Haricot de Castelnaudary » constitue l'ingrédient le plus représentatif.

Aujourd'hui environ 50 restaurants et 13 conserveurs proposent ce plat traditionnel sur la zone de production. Leur demande pour le « Haricot de Castelnaudary » est en constante augmentation. L'engouement des consommateurs pour les produits locaux de qualité et l'impact économique croissant de cette production dans l'équilibre financier des exploitations agricoles de la zone sont les garants d'une progression des surfaces cultivées.

Référence à la publication du cahier des charges

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-35b4ab20-50ea-4c4b-8f5b-6770acd4d91f