DEMANDE D'ENREGISTREMENT D'UNE INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE POUR LE LINGOT DU NORD

SOMMAIRE

Page

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 5

5-1. Liste des communes 5
5.2. Situation sur une carte européenne 7
5-2. Situation sur une carte régionale 8
5-3. Délimitation de l'aire géographique 9

6. ELEMENTS DEMONTRANT QUE LE PRODUIT EST ORIGINAIRE DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE 10

7. MÉTHODE D'OBTENTION DU PRODUIT 11

8. ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC L'ORIGINE GÉOGRAPHIQUE 13

8-1. Une caractéristique particulière : le savoir faire local 13
8-2. Des caractéristiques particulières 15
8-3. Une réputation 16

9. STRUCTURE DE CONTRÔLE 22

10. ÉTIQUETAGE 22

ANNEXE 1 : Caractéristiques de la Vallée de la Lys

ANNEXE 2 : Bibliographie

ANNEXE 3 : Recettes et témoignages

1. GROUPEMENT DEMANDEUR

- ASSOCIATION "LINGOT DU NORD", association loi 1901, dont le siège est fixé à

21, rue Duhamel LIARD
59660 MERVILLE

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.
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 emballeur.

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

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

LINGOTS DU NORD AVANT LA FAUCHE

Le grain se caractérise par :

- des grains droits, non réniformes, presque cylindriques, souvent aplatis à un bout
- une couleur blanche à blanc cassé,
- une peau fine et tendre,
- une longueur moyenne de 16 mm, avec un écart maximum de 6 mm entre le plus court et le plus long

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 sa couleur blanche, sa peau fine, son fondant en bouche, sa texture tendre, son goût typique, non farineux, 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, graines cassées ou tâchées, avec une tolérance de 0,5% (en poids)

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 Lingots du Nord ont lieu dans cette même aire géographique

DEPARTEMENT DU NORD	DEPARTEMENT DU PAS DE CALAIS	
Bailleul	Berguette	Lorgies
Estaires	Busnes	Mont-Bernanchon
Haverskerque	Calonne sur la Lys	Neuve Chapelle
Hazebrouk	Festubert	Richebourg
La Gorgue	Fleurbaix	Robecq
Le Doulieu	Gonnehem	Sailly sur la Lys
Merris	Guarbecque	St Floris
Merville	Hinges	St Venant
Morbecque	Isbergues	Vieille Chapelle
Neuf Berquin	La Couture	
Nieppe	Ham en artois	
Steenbecque	Laventie	
Steenwerck	Lestrem	
Strazeele	Lillers	
Thiennes	Locon	
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'Hazebrouk 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. Situation sur une carte européenne

Page 7

5-3. Situation sur une carte française et régionale

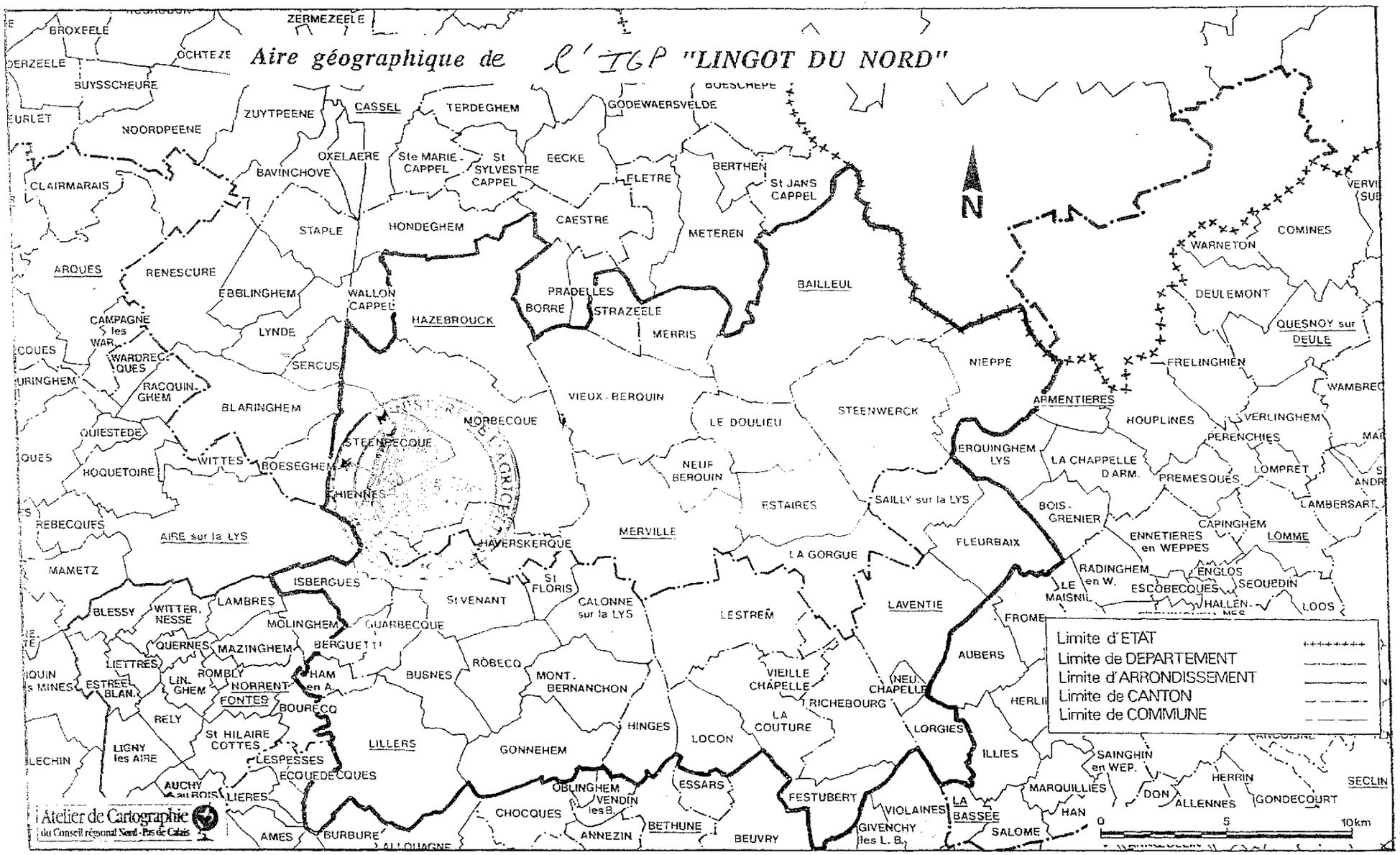
page 8

5-4. Délimitation de l'aire géographique

Page 9

Vision européenne de la situation géographique de l'aire de l'IGP

Délimitation de la zone géographique sur une carte régionale


Aire géographique de l'IGP "LINGOT DU NORD"
ZERMEZEELE
BROXEELE
OCHTEZE
BUYSSCHEURE
ZUYTPEENE
CASSEL
TERDEGHEM
GODEWAERSVELDE
NOORDPEENE
OXELAERE
Ste MARIE-CAPPEL
St SYLVESTRE CAPPEL
EECKE
BERTHEN
St JANS CAPPEL
FLETRE
BAVINCHOVE
CLAIRMARAIS
STAPLE
HONDEGHEM
CAESTRE
METEREN
BAILLEUL
ARQUES
RENESCURE
EBBLINGHEM
WALLON CAPPEL
PRADELLES
BORRE
STRAZEELE
HAZEBROUCK
MERRIS
LYNDE
SERCUS
CAMPAGNE les WARDRECQUES
WARDRECQUES
RACQUINGHEM
BLARINGHEM
VIEUX-BERQUIN
MORBECQUE
LE DOULIEU
STEENWERCK
NIEPPE
QUIESTEDE
STEENBECQUE
WITTES
BOESEGHEM
HOQUETOIRE
HIENNES
NEUF BERQUIN
ESTAIRES
SAILLY sur la LYS
REBECQUES
AIRE sur la LYS
HAVERSKERQUE
MERVILLE
LA GORGUE
FLEURBAIX
MAMETZ
ISBERGUES
St FLORIS
St VENANT
CALONNE sur la LYS
LESTREM
LAVENTIE
BLESSY
WITTERNESSE
LAMBRES
MOLINGHEM
GUARBECQUE
QUERNES
MAZINGHEM
BERGUETTE
LIETTRES
ROMBLY
LIN-GHEM
NORRENT FONTES
HAM en A.
BUSNES
RÓBECQ
MONT-BERNANCHON
VIEILLE CHAPELLE
NEUF CHAPELLE
RICHEBOURG
LA COUTURE
AUBERS
FROMELLES
HERLIES
ESTREE BLANCHE
BOURECQ
RELY
St HILAIRE COTTES
LILLERS
HINGES
LOCON
GONNEHEM
LORGIES
ILLIES
LIGNY les AIRE
LESPESSES
ECQUEDECQUES
AUCHY au BOIS
LIERES
OBLINGHEM
VENDIN les B.
ESSARS
FESTUBERT
CHOCQUES
ANNEZIN
BETHUNE
BEUVRY
GIVENCHY les L. B.
VIOLAINES
LA BASSEE
SALOME
HAN
MARQUILLIES
SAINGHIN en WEP.
DON
HERRIN
ALLENNES
GONDECOURT
SECLIN
AMES
BURBURE
ARMENTIERES
HOUPLINES
FRELINGHIEN
QUESNOY sur DEULE
DEULEMONT
WARNETON
COMINES
VERLINGHEM
PERENCHIES
LA CHAPELLE D'ARM.
ERQUINGHEM LYS
PREMESQUES
LOMPRET
BOIS-GRENIER
CAPINGHEM
LAMBERSART
ENNETIERES en WEPPES
LOMME
RADINGHEM en W.
ESCOBECQUES
ENGLOS
SEQUEDIN
LE MAISNIL
HALLENNES
LOOS
WAMBRECHIES
Limite d'ETAT
Limite de DEPARTEMENT
Limite d'ARRONDISSEMENT
Limite de CANTON
Limite de COMMUNE
0
5
10km
Atelier de Cartographie
du Conseil régional Nord-Pas de Calais

Délimitation de la zone géographique

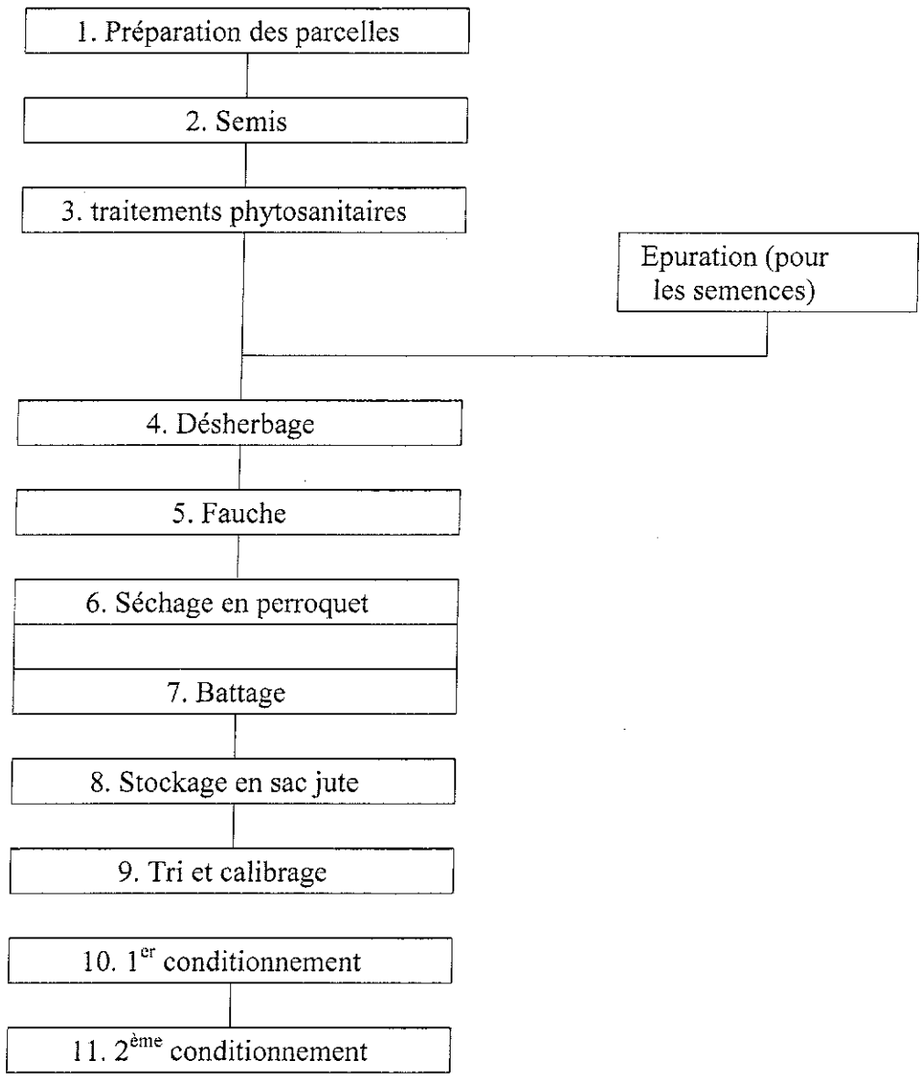
6. ELEMENTS DEMONTRANT QUE LE PRODUIT EST ORIGINAIRE DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

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

Étape	Traçabilité	Document
Choix des parcelles	Agrément des parcelles	Fiche d'agrément avec un numéro par parcelle
Culture de semences et de lingots	Suivi des parcelles par une fiche parcellaire	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	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 des sacs par le numéro de la parcelle, le nom du producteur et la date de livraison	Étiquette
1er conditionnement des lingots	N° de lot permettant de retrouver le numéro de parcelle, le numéro de producteur et la date de conditionnement et DLUO	Étiquette validée
2ème 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 - DLUO Adresse pour les réclamations consommateurs	Étiquette validée

7. MÉTHODE D'OBTENTION DU PRODUIT

Résumé des étapes



Préparation des parcelles

Les parcelles de culture des semences et des Lingots du nord sont situées dans la zone IGP, et présentent au moins 20% d'argile (tolérance à 18%).

Une rotation des cultures de 4 ans minimum est respectée.

Etant donné le taux élevé d'argile dans le sol, le labour est un labour d'hiver, effectué avant le 31 janvier, pour permettre un allégement 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

Semis :

Le semis est réalisé à partir de semences certifiées de la variété lingot produite localement. Il est effectué après le 01 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 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 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 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 pour fanage avant séchage.

Séchage en perroquet

Le lingot du Nord est ensuite mis à sécher au champ, sur des perroquets, pendant au moins 7 jours.

Battage
Une fois secs, les lingots du Nord sont rentrés, stockés dans un endroit sec et ventilé, puis battus dans des batteuses traditionnelles, appelées "bogueuses", qui évitent de casser les lingots, ou au fléau. Ils sont ensuite stockés en sacs jute, 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% (par défauts, on entend : terre, gousses restantes, petites graines, graines cassées ou tâchées)
Le lot est ensuite calibré afin d'avoir un lot homogène. L'objectif est d'obtenir un écart maximum 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 1er conditionnement peut être suivi d'une 2ème opération de conditionnement, consistant en un simple reconditionnement sans opération de tri. Dans tous les cas, seule la récolte de l'année est conditionnée sous IGP.

8. ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC L'ORIGINE GÉOGRAPHIQUE

8.1. Une caractéristique particulière : le savoir faire local

Les caractéristiques du Lingot du Nord reposent essentiellement sur le savoir faire local, appliqué depuis plus de 100 ans sans modification. Ce savoir faire consiste en une méthode de séchage traditionnelle à l'air libre.
En effet, on retrouve, dès 1865, trace de ce type de séchage. Ainsi, dans le 13ème 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".

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

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".
Monsieur CASSEZ nous rappelle également que la plaine de la Lys est une région de polyculture et de petites exploitations. Or, la culture du Lingot du Nord est une culture 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". . Il s'agit donc d'une culture secondaire, très bien adaptée aux petites exploitations familiales de la Vallée de la Lys. D'ailleurs, lors du triage, toute la famille, des grands parents aux

petits enfants est mise à contribution. C'est aussi le caractère familial de l'exploitation qui explique la transmission de cette culture de génération en génération.

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 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, et que les Lingots du Nord sont toujours très présents, car les conditions foncières de cette région sont peu propices à une forte mécanisation. Or, comme nous l'a expliqué Monsieur CASSEZ, la culture du Lingot du Nord est très peu mécanisée. C'est pourquoi, les exploitations familiales de la Vallée de la Lys, qui ne possèdent que peu de moyens de mécanisation continuent la culture du Lingot du Nord, et que cette culture se transmet de père en fils.

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, de part une parfaite aération du lot, évite de durcir ce tégument et préserve ainsi la finesse de la peau du lingot. 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 à cause de la finesse de sa peau que le lingot est toujours 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, résultat qui serait obtenu avec une moissonneuse batteuse.

En conclusion, La plaine de la Lys, de part 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 l'année préserve toute la finesse de la peau du Lingot du Nord, et en conserve ainsi la tendreté et son fondant.

8.2. Des caractéristiques particulières

La culture de Lingot du Nord est très bien adaptée aux caractéristiques pédoclimatiques de la zone de production.
En effet, la plaine de la Lys est une région fertile. Elle correspond à une vaste dépression axée sur la Lys. Cette vaste plaine résulte de différentes transgressions quaternaires qui l'ont recouverte de limons argileux dont l'épaisseur varie entre 2 et 3 mètres. Une des caractéristiques essentielles de cette plaine est sa quasi-parfaite planitude : l'altitude est toujours inférieure à 30 mètres et se situe aux environs de 15 mètres pour la vallée inondable de la Lys. 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. 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 agit sur la qualité gustative du lingot, et sur sa bonne tenue à la cuisson.
D'autre part, la plaine de la Lys a une humidité moindre que celle de la région de Lille voisine. En fait, cette plaine bénéficie d'une position d'abri face aux influences 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.

Cette faible humidité, répartie sur toute l'année 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).
En outre, comme le précise Monsieur CASSEZ dans l'ensemble de la Plaine de la Lys, le 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. En outre, l'hygrométrie reste suffisante, et en tout cas, la sécheresse exceptionnelle.
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 permet au Lingot d'atteindre sa complète maturité en gousse, et de sécher de manière traditionnelle, à l'air libre, en perroquet.
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 des gousses fraîchement battues.

En conclusion, la culture du lingot 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.

8.3. Une réputation

Grâce à un climat et un sol favorable à l'épanouissement du lingot, la culture du lingot du Nord est devenue une culture traditionnelle de la région de Merville. 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 à l'Exposition Universelle de 1867. 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 Castelnaudarie dès 1938, les restaurateurs préconisaient l'utilisation du Lingot du Nord pour préparer le cassoulet.
En 1950, Monsieur CASSEZ signale que "le Lingot du Nord est le haricot le plus répandu dans la Vallée de la Lys".
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 utilisé par des restaurateurs régionaux comme le Restaurant le Meurin à Béthune, 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.
Par ailleurs, le Lingot du Nord est 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. La quinzaine de caractères du Lingot du Nord se déroulera du 13 au 26 novembre .

Enfin, une manifestation appelée "Ducasse à Pierrots" est organisée dans la Région Nord Pas de Calais, et notamment dans la Ville de Saint André lez Lille, chaque année. Au menu de cette manifestation figure traditionnellement; depuis les années 1920, le Lingot du Nord en accompagnement de saucisses fumées.

LES EXPLICATIONS DE A. CASSEZ POUR LA REALISATION DES PERCHES

LINGOTS DU NORD EN PERROQUET

PERROQUETS VUS D'AVION

LINGOTS DU NORD EN REMORQUE

MATERIEL DE BATTAGE

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° LA 13, accrédité par le COFRAC, donc reconnu conforme à la norme NF EN 45011

10. 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