

COMMUNIQUE DE PRESSE  
22 décembre 2020

**LE HARICOT DE CASTELNAUDARY RECONNU  
EN INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE**

*Le cahier des charges de l'indication géographique protégée « Haricot de Castelnaudary » a été enregistré le 22 décembre 2020 par la Commission européenne lui conférant ainsi une protection à l'échelle européenne.*

**Un haricot lingot introduit par Catherine de Médicis**

Le « Haricot de Castelnaudary » est un haricot blanc sec de l'espèce *Phaseolus vulgaris* de type lingot. D'une couleur blanc-ivoire, c'est un gros grain en forme de rein, qui se réhydrate raîdement ce qui lui permet une fois cuit, d'être moelleux et fondant, tout en gardant sa cohésion et la sensation de finesse de sa peau. Introduit par Catherine de Médicis dans le Lauragais, région déjà connue pour la fertilité de ses terres. Constituant la base alimentaire des populations locales depuis le 18<sup>e</sup> siècle, le « Haricot de Castelnaudary » reste aujourd'hui très recherché par les conserveurs et les restaurateurs, notamment pour la place centrale qu'il occupe dans le fameux Cassoulet.



*Haricot de Castelnaudary© Arterris*

**Une culture exigeante**

Le semis est réalisé au printemps sur un sol plat et travaillé finement, dans un sol profond et peu pierreux, présentant un bon équilibre argile/limons. La culture exige une parfaite maîtrise des besoins en eau, souvent avec un système d'irrigation ingénieux. La récolte se réalise en plusieurs étapes : arrachage et andainage (alignement de matière fauchée), séchage naturel sur le sol puis battage préservant l'intégrité et la couleur du grain, lorsque le feuillage est « craquant ».

**Service Communication INAO**

Nadia Michaud / Sophie Mauriange  
Tél : 01 73 30 38 14 / 01 73 30 38 78  
Mél : [n.michaud@inao.gouv.fr](mailto:n.michaud@inao.gouv.fr) / [s.mauriange@inao.gouv.fr](mailto:s.mauriange@inao.gouv.fr)  
[www.inao.gouv.fr](http://www.inao.gouv.fr) / [www.nosproduitsdequalite.fr](http://www.nosproduitsdequalite.fr)

12, rue Henri Rol Tanguy  
93 555 Montreuil Cedex

## **Caractéristiques liées à la zone de production**

La zone de production se situe à l'extrême ouest du département de l'Aude sur 69 communes. Cette aire, dont le cœur est la ville de Castelnaudary, est caractérisée par un environnement de plaines et de coteaux sédimentaires. Au carrefour des influences climatiques atlantiques et méditerranéennes, les températures sont chaudes en été (entre 25 et 28°C) et douces en hiver (moyenne de 10°C). La zone est soumise aux vents du Cers et de l'Autan (300 j par an) favorisant le séchage. Cette situation de carrefour climatique combinée à des sols avec un bon équilibre d'argile et de limons crée des conditions très favorables aux caractéristiques de ce produit (réhydratation, fondant, finesse de peau, tenue à la cuisson.)

### **Les données chiffrées (2020)**

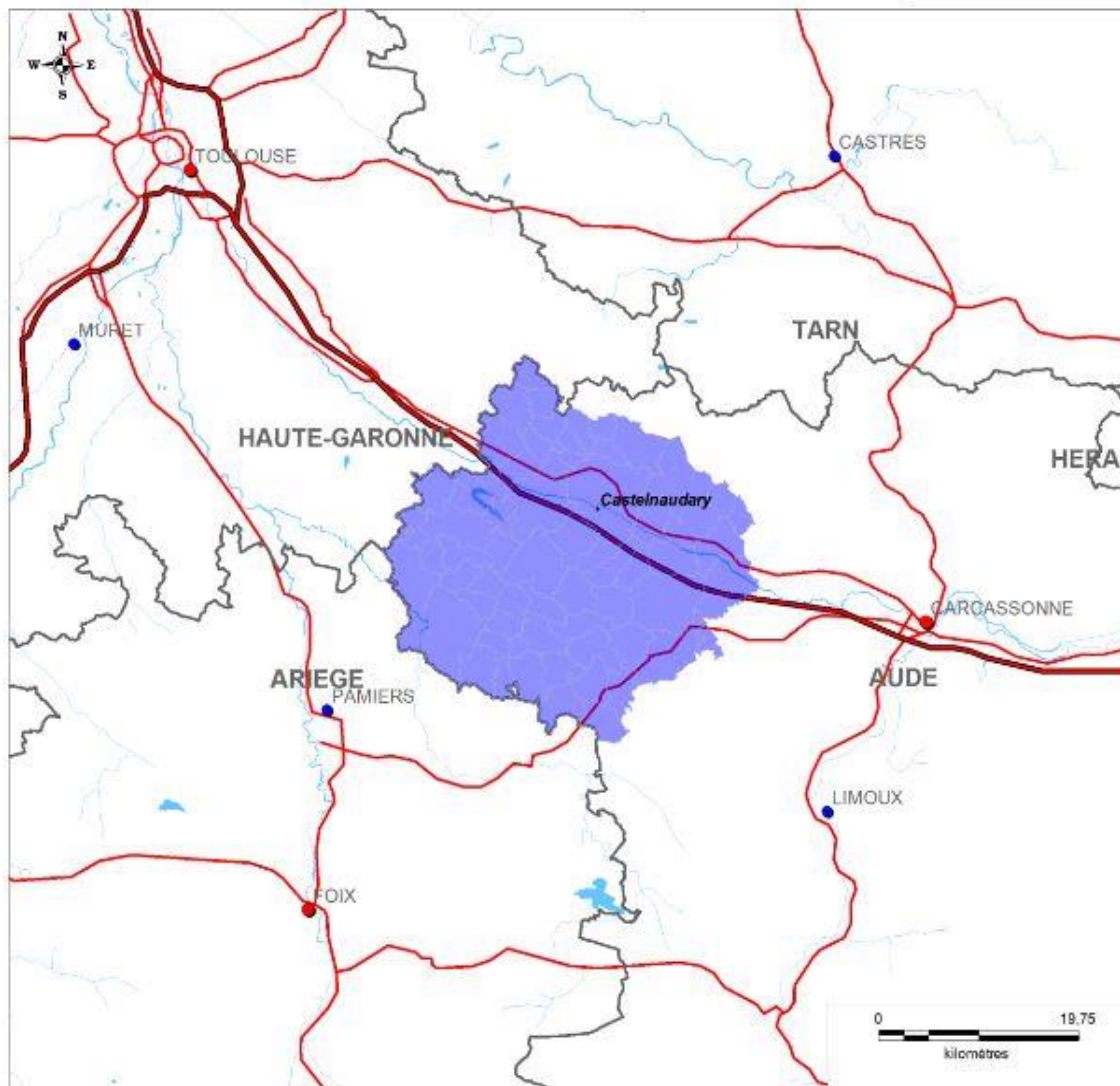
- 16 producteurs et 1 trieur /Conditionneur/stockeur
- 155 tonnes de production

[En savoir plus sur l'IGP \(Indication géographique protégée\)](#)



INSTITUT NATIONAL  
DE L'ORIGINE ET DE  
LA QUALITÉ

## AIRE GEOGRAPHIQUE IGP HARICOT DE CASTELNAUDARY



### Données administratives

- Limites départementales
- Préfectures
- Sous-Préfectures

### Réseau routier

- Routes
- Autoroutes

### Réseau hydrographique

- Cours d'eau
- Plans d'eau

### Aire géographique

- IGP Haricot de Castelnaudary

SOURCES : BD-CARTO, IGN, MAPINFO, INAO, NOVEMBRE 2017

### Service Communication INAO

Tél : 01 73 30 38 14 / 01 73 30 38 78

Mél : n.michaud@inao.gouv.fr / s.mauriange@inao.gouv.fr