RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

INSTITUT NATIONAL DE L'ORIGINE ET DE LA QUALITÉ



Haricot tarbais (IG/15/96)

Légume sec

LE PRODUIT

Ce haricot blanc, cultivé comme son nom l'indique dans la région de Tarbes, est issu d'une plante grimpante très vigoureuse pouvant atteindre 2,5 mètres, et qui s'accroche, soit sur pied de maïs, soit sur filet. Il est vendu à l'état frais en gousse ou à l'état sec en graines. Sa graine décrit une forme plate de rein. Elle est d’un blanc mat et d'une longueur comprise entre 1,5 et 2,5 cm.

ARÔMES ET SAVEURS

La gousse renferme au minimum 3 grains, qui grâce à leur peau fine, cuisent plus vite que ceux de la plupart des autres haricots. Une fois cuit, le haricot offre une texture non farineuse, moelleuse et bien fondante.

UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

Dans cette région de Tarbes, s’équilibrent le climat océanique venant du Golfe de Gascogne et le climat continental venant du pays toulousain. Cette situation climatique offre en arrière-saison de longues périodes de températures clémentes avec peu de pluies. Elle évite le développement de maladies et permet la maturité complète des gousses de haricot sur pied.

UN PRODUIT RECONNU

L'indication géographique protégée (IGP) a été reconnue en 2000. La région tarbaise convient particulièrement à la culture du haricot tarbais, le marché de Tarbes en est d'ailleurs devenu le principal pourvoyeur. Sa renommée a notamment été construite grâce aux grossistes qui venaient se fournir à Tarbes. En 1881, la superficie de haricot tarbais associée au maïs atteignait déjà 18 500 ha.

Le saviez-vous

Le haricot a été implanté dans cette région au début du XVIIIème siècle, en même temps que le maïs, par Monseigneur de Poudens, évêque de Tarbes, afin de faire face à une période de disette. Le haricot étant une plante grimpante, le maïs lui servait de tuteur. La culture de ces deux plantes s'est par la suite

développée dans toute la plaine de Tarbes.

Informations techniques

Cahier des charges
Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires
Contenu Textes réglementaires

Aire géographique

Situation

Liste des cantons de la zone : Hautes-Pyrénées (65) Argelès-Gazost, Maubourguet, Aureilban, Mauléon-Barousse, Bagnères-de-Bigorre, Pouyastruc, Bordères-s/Echez, Rabastens, Campan, Saint-Laurent-de-Neste, Castelnau-Magnoac, Saint-Pé-de-Bigorre, Castelnau-Rivière-Basse, Séméac, Galan, Tarbes, La Barthe-de-Neste, Tournay, Laloubère, Trie-sur-Baise, Larmemezan, Ossun, Lourdes, Vic-Bigorre. Gers (32) Marciac, Mirande, Masseube, Plaisance, Miélan, Riscle. Haute-Garonne (31) Boulogne-sur-Gesse, Montréjeau. Pyrénées Atlantiques (64) Lembeye, Nay, Montaner, Pontacq

Carte

Cliquer sur le lien suivant pour afficher la carte
Aire géographique

Contacts

Organisme de défense et de gestion (ODG)

Association interprofessionnelle du Haricot tarbais

ZA Bastillace Sud
4, Chemin de Bastillac
65000 TARBES

N°SIRET : 41068873300022
Président(e) : SARRABAYROUSE Roland
Tél. : 05 62 34 76 76
Mél. : **aiht@haricot-tarbais.com**

Délégation territoriale de l’INAO en charge du produit

INAO Pau

Maison de l'Agriculture
124 boulevard Tourasse
64078 PAU Cedex

N°SIRET : 13000270200210

Tél. : 05 59 02 86 62
Fax : 05 59 30 70 16
Mél. : INAO-PAU@inao.gouv.fr

Organismes de contrôle (OC)

CERTISUD

Siège
70 avenue Louis Sallenave
64000 PAU

N°SIRET : 39325663100028
Président(e) : CARPENTIER David
Tél. : (33) (0)5 59 02 35 52
Fax : (33) (0)5 59 84 23 06
Mél. : accueil@certisud.fr

Source URL: *https://www.inao.gouv.fr/produit/haricot-tarbais-4546*

List of links present in page

1. https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/IGP_HaricotTarbais_A_200805.pdf
2. mailto:aiht@haricot-tarbais.com
3. mailto:INAO-PAU@inao.gouv.fr
4. mailto:accueil@certisud.fr