

# Le Haricot de Castelnaudary reconnu en IGP

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 rapidement 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. Il fut 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.

## 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 ».

## 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 jours 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).

## Données chiffrées (2020)

16

Producteurs

1

Trieur/ conditionneur/ stockeur

155

Tonnes de production

### Pour en savoir plus

L'IGP est liée à **un savoir-faire**. Elle identifie un produit agricole, brut ou transformé, dont **la qualité, la réputation** ou d'autres caractéristiques sont liées à son **origine géographique**. Au moins une étape parmi la production, la transformation ou l'élaboration de ce produit doit avoir lieu dans l'aire géographique délimitée. L'IGP garantit au produit une protection à l'échelle nationale comme européenne. Le respect du cahier des charges de l'IGP est régulièrement contrôlé par des organismes indépendants accrédités et supervisés par l'État.

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

---

**Source URL:** <https://www.inao.gouv.fr/le-haricot-de-castenaudary-reconnu-en-IGP>

#### List of links present in page

1. <https://www.inao.gouv.fr/Les-signes-officiels-de-la-qualite-et-de-l-origine-SIQO/Indication-geographiqu-e-protegee>
2. <https://www.inao.gouv.fr/actualites/reconnaissance>