Le « Haricot de Soissons » reconnu en IGP

Le « Haricot de Soissons », célèbre légumineuse picarde, est désormais officiellement reconnu en Indication géographique protégée (IGP). L'IGP a été enregistrée ce vendredi 2 juin 2023 par la Commission européenne, ce qui lui accorde une protection à l'échelle européenne. Cette reconnaissance valorise les pratiques développées au fil des siècles par les producteurs locaux.

Un savoir-faire qui remonte au 18ème siècle

Le département de l'Aisne est connu depuis le 18ème siècle pour sa production de haricots secs. Plusieurs espèces et variétés de haricot étaient autrefois présents sur ce territoire, mais seul le « Haricot de Soissons » est aujourd'hui encore cultivé par des producteurs, qui font vivre un savoir-faire ancestral. Le semis est effectué sur des parcelles scrupuleusement sélectionnées permettant d'éviter le gel avec un écart entre les rangs pour une aération et un ensoleillement optimaux de la plante. Le choix de l'espèce botanique Phaseolus coccineus, pour le « Haricot de Soissons » garantit des plantes grimpantes, rustiques et très vigoureuses qui seront tuteurées pour les guider en hauteur. La récolte se déroule à la main quand les gousses sont desséchées et de couleur marron dominante, soit par la cueillette des gousses en un ou plusieurs passages ou en plante entière, au minimum 3 semaines après la coupe des pieds. Le battage, le tri et le stockage permettent de préserver la qualité et la conservation des grains. Les étapes de production allant du semis au battage sont réalisées dans l'aire géographique du « Haricot de Soissons ». Son cœur se trouve à Soissons mais rayonne au-delà, sur plusieurs communes alentour, dans un environnement de plaines et de vallées.

Un haricot à déguster sans modération

On reconnait le « Haricot de Soissons » a son gros grain en forme de rein et sa couleur blanche ou ivoire. Avant dégustation, le « Haricot de Soissons » nécessite un trempage de 12h : il se dotera ainsi d'une peau fine qui deviendra quasi imperceptible après cuisson. Tendreté et fondant seront alors au rendez-vous. Il peut être servi chaud, en accompagnement de viandes (mouton, boeuf, porc, volaille, gibier…), poissons, confits, ou froid pour agrémenter une belle salade. Le « Haricot de Soissons » est commercialisé uniquement en grain sec en grandes et moyennes surfaces, épiceries fines, magasins de producteur, vente directe et salons gastronomiques.

Données chiffrées (2021)

19

producteurs : 17 adhérents à une coopérative et 2 producteurs indépendants

11

hectares cultivés

entre 2 et 2.5

tonnes par hectare de rendement moyen (données 2019)

Consulter le cahier des charges sur la fiche du produit

Source URL: *https://www.inao.gouv.fr/igp-haricot-de-soissons*

List of links present in page

1. https://www.inao.gouv.fr/produit/haricot-de-soissons-16527
2. https://www.inao.gouv.fr/actualites/reconnaissance