Un Label rouge pour les Pois chiches (n° LA 03/25)

Des pois chiches de qualité supérieure viennent d'être reconnus en Label Rouge suite à la publication de leur arrêté d'homologation par le Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire et celui de l'Économie, le 11 décembre 2025. Ce dernier garantit un produit de qualité supérieure comparé à un produit standard.

Un pois chiche de qualité supérieure

Les pois chiches Label Rouge secs ou cuits stérilisés, de type *kabuli*, sont issus de variétés inscrites au catalogue officiel français ou européen et soumises aux contrôles des services officiels. Cuits au naturel et conditionnés en conserve de verre stérilisée, **le pois chiche est de couleur beige, fondant, et présente un goût caractéristique**. Les semences utilisées sont peu sensibles à l'ascochytose, réduisant le risque de présence de taches noires sur les grains et la nécessité de traitements phytosanitaires.

Le pois chiche Label Rouge est cultivé sur des sols contenant au minimum 40 % d'argile et au maximum 25 % de sable, ce qui garantit une réserve hydrique suffisante tout au long de la culture pour permettre une alimentation en eau optimale , contribuant **au caractère fondant du grain**.

Une rotation culturale d'au moins 5 ans sans légumineuses à graines est obligatoire afin de limiter les traitements phytosanitaires.

Une production encadrée par un cahier des charges exigeant

La densité de semis ne dépasse pas 550 000 grains/ha, permettant un développement optimal des plantes. Cette faible densité limite le besoin en eau, réduit le stress hydrique et favorise le caractère fondant du grain.

Les pois chiches récoltés sont calibrés afin d'assurer l'homogénéité des lots. Un calibre homogène garantit une cuisson uniforme et contribue au caractère fondant du produit fini.

Le process de conditionnement prévoit que les pois chiches sont trempés entre 6 et 24h dans une salle maintenue à une température inférieure à 8 °C afin d'éviter toute fermentation. Cette étape vise à réhydrater les grains et à ramollir leur tégument.

Les pois chiches sont ensuite blanchis, puis conditionnés exclusivement en bocaux de verre, afin de permettre la visualisation du contenu. Ils sont stérilisés avec une valeur stérilisatrice de 10, ce qui permet de finaliser la cuisson et maintenir le fondant du produit.

L'ajout de sel est facultatif (taux maximal : 0,7 %) et les additifs sont interdits.

La commercialisation du Pois chiches Label Rouge est prévue dès septembre 2026.

Données chiffrées

30

producteurs, regroupés au sein de l'organisation de producteurs « légumes » de la coopérative CAVAC sont engagés dans la production du Pois chiche Label Rouge

À propos du Label Rouge

Le Label Rouge est un signe de qualité national qui désigne des produits alimentaires ou des produits agricoles non alimentaires et non transformés qui, par leurs conditions de production ou de fabrication, ont un niveau de qualité supérieure comparés à des produits dits « standards ». À toutes les étapes de sa production et de son élaboration, un produit Label Rouge doit répondre aux exigences définies dans un cahier des charges, validé par l'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) et homologué par un arrêté interministériel publié au Journal officiel de la République française. Le contrôle du respect de ces exigences et de la traçabilité des produits est assuré par un organisme certificateur indépendant supervisé par l'INAO.

Plus d'informations sur le Label Rouge

Source URL: *https://www.inao.gouv.fr/cp-label-rouge-pois-chiches*

List of links present in page

1. https://www.inao.gouv.fr/label-rouge
2. https://www.inao.gouv.fr/actualites/reconnaissance