

Haricot de Soissons

Légume sec

LE PRODUIT

Cultivé avec soin sur des parcelles sélectionnées pour leur exposition et leur sol, le « Haricot de Soissons » appartient à l'espèce Phaseolus coccineus. Ces plantes grimpantes, rustiques et vigoureuses, sont tuteurées pour se développer en hauteur, profitant d'un ensoleillement et d'une aération optimaux.

La récolte, toujours manuelle, s'effectue lorsque les gousses brunissent et se dessèchent, 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, tri, et le stockage sont réalisés avec cette même rigueur afin de préserver la qualité et la conservation des grains jusqu'à sa mise sur le marché.

ARÔMES ET SAVEURS

Nous pouvons reconnaître le « Haricot de Soissons » à son gros grain en forme de rein, blanc ou ivoire, et se distingue par sa peau fine et sa texture fondante après cuisson. Après un trempage de 12 heures, sa peau devient presque imperceptible et libère toute la tendreté du cœur.
Il peut être servi autant en plats chauds,aux côtés d'un agneau, d'un confit ou d'un poisson qu'en plats froids avec salades fraîches aux accents du terroir.
Commercialisé exclusivement en grain sec, il se retrouve aussi bien dans les grandes surfaces,les

épiceries fines que sur les stands des salons gastronomiques.

UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

Son aire de production s'étend sur les plaines et vallées du département de l'Aisne, jusqu'aux communes voisines de Château-Thierry et de Laon.
Sur cette zone, les sols y sont légers, bien équilibrés entre argile et sable, assurant une croissance régulière et une maturation douce. Les producteurs y perpétuent un équilibre rare entre climat tempéré, terres fertiles et gestes maîtrisés.

UN PRODUIT RECONNU

Cultivé depuis le XVIII^{e} siècle, le « Haricot de Soissons » fait partie intégrante du patrimoine agricole de la Picardie. Si plusieurs variétés de haricots ont disparu au fil du temps, lui a résisté, grâce à la passion des producteurs locaux qui ont su préserver et transmettre ce savoir-faire unique.
Le « Haricot des Soissons » a été officiellement reconnu sous l'Indication Géographique Protégée (IGP) en juin 2023. Cette reconnaissance valorise le savoir-faire développé au fil des siècles par les producteurs de cette célèbre légumineuse picarde.

Le saviez-vous

Derrière ce grand haricot se cache une petite communauté de 19 producteurs, cultivant seulement 11 hectares de terre. Ensemble, ils récoltent près de 2 à 2,5 tonnes par hectare, soit un trésor rare du terroir axonais !

Informations techniques

Cahier des charges
Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires
Contenu Textes réglementaires

Aire géographique

Situation

Toutes les étapes de production (du semis à la récolte) et le battage sont réalisés dans l'aire de l'indication
géographique protégée Haricot de Soissons, qui s'étend aux territoires des communes de l'Aisne
Cette liste correspond aux communes qui composent l'aire géographique de l'IGP Haricot de Soissons **en** conformité avec le code officiel géographique de l'année 2020.

Carte

Carte aire géographique

Contacts

Organisme de défense et de gestion (ODG)

Association des producteurs de Haricot de Soissons

Coopérative Agricole du Haricot de Soissons – Ferme de Vauxrains
02320 VAUDESSON

Président(e) : VECTEN Ludovic
Tél. : 06 86 83 37 63
Mél. : aphs.haricotdesoissons@gmail.com

Délégation territoriale de l'INAO en charge du produit

INAO Epernay

---

21 rue des Moulins à vent
51200 EPERNAY

N°SIRET : 13000270200145
Tél. : 03 26 55 95 00
Fax : 03 26 54 48 98
Mél. : INAO-EPERNAY@inao.gouv.fr

Organismes de contrôle (OC)

CERTIPAQ

Siège
84 boulevard Montparnasse
75015 PARIS

N°SIRET : 41226101800094
Président(e) : DU COUEDEC Pierre **Contact :** Gaël du CHELAS
Tél. : 01 45 30 92 92
Fax : 01 45 30 93 00
Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

2, rue de Rome
67300 SCHILTIGHEIM

Président(e) : Contact : Loïk GALLOIS
Tél. : 03 88 19 16 79
Fax : 03 88 19 55 29
Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

Maison de l'agriculture
52, avenue des Iles
74994 ANNECY CEDEX 2

Président(e) : Contact : Loïk GALLOIS
Tél. : 04 50 88 18 78
Fax : 04 50 88 18 78
Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

56, rue Salengro
85013 LA ROCHE-SUR-YON Cedex

Président(e) : Contact : Loïk GALLOIS
Tél. : 02 51 05 14 92
Fax : 02 51 36 84 63
Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

75 Bd Lamartine
72000 LE MANS

Président(e) : Contact : Loïk GALLOIS
Tél. : 02 43 14 21 11
Fax : 02 43 14 27 32
Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

10 rue des écoles
84230 CHATEAUNEUF DU PAPE

Président(e) : Contact : Loïk GALLOIS
Tél. : 04 90 22 78 12
Fax : 04 90 22 78 27
Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

ZI le Brézet-Est
10 rue des Frères Lumière
63100 CLERMONT-FERRAND

Président(e) : Contact : Loïk GALLOIS
Tél. : (33) (0)4 73 17 33 80
Fax : (33) (0)4 73 29 03 96

Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ BIO

Siège
56, rue Salengro
85013 LA ROCHE-SUR-YON Cedex

N°SIRET : 79018949200024
Président(e) : Contact : Loïk GALLOIS
Tél. : 02 51 05 14 92
Fax : 02 51 36 84 63
Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

CERTIPAQ
rue de la délivrande
14000 CAEN

Président(e) :
Tél. : 02 31 94 25 36
Fax : 02 31 53 26 58
Mél. : slepesteur@certipaq.com

Source URL: *https://www.inao.gouv.fr/produit/haricot-de-soissons-16527*

List of links present in page

1. https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/IGP_Haricot%20de%20Soissons_A_202306.pdf
2. mailto:aphs.haricotdesoissons@gmail.com
3. mailto:INAO-EPERNAY@inao.gouv.fr
4. mailto:certipaq@certipaq.com
5. mailto:certipaq@certipaq.com
6. mailto:certipaq@certipaq.com
7. mailto:certipaq@certipaq.com
8. mailto:certipaq@certipaq.com
9. mailto:certipaq@certipaq.com
10. mailto:certipaq@certipaq.com
11. mailto:certipaq@certipaq.com
12. mailto:slepesteur@certipaq.com