

Cahier des charges de l'IGP « Haricot tarbais »

homologué par arrêté du 21 août 2025, JORF du 23 août 2025.

Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt n°2025-35.

SERVICE COMPETENT DE L'ÉTAT MEMBRE

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)
Arboreal – 12, rue Rol-Tanguy
TSA 30003 – 93555 Montreuil Cedex
Tél : (33) (0)1 73 30 38 00
Fax : (33) (0)1 73 30 38 04
Courriel : contact@inao.gouv.fr

GROUPEMENT DEMANDEUR

Association Interprofessionnelle du Haricot Tarbais
4 Chemin de Bastillac
65000 TARBES
Courriel : aiht@haricot-tarbais.com

Composition : Toute personne physique ou morale, qui participe effectivement aux activités de production, d'élaboration et de conditionnement prévues par le cahier des charges de l'IGP.

1) NOM DU PRODUIT

« Haricot Tarbais »

2) DESCRIPTION DU PRODUIT

Le « Haricot Tarbais » est un haricot blanc issu d'un haricot à rames de l'espèce *Phaesolus Vulgaris*. C'est une plante grimpante très vigoureuse (pouvant atteindre 2,5 mètres). Son feuillage est vert clair. Ses fleurs sont blanches et forment des inflorescences de 4 à 10 fleurs.

2.1 - Description du « Haricot Tarbais » frais

La gousse :

- a une longueur de 10 cm minimum et renferme 3 grains minimum pour au moins 90 % du lot,
- est verte pâle, jaunissante, se panachant parfois légèrement de violacé à maturité,
- a une section plate à elliptique et parcheminée de filandres,

2.2 - Description du « Haricot Tarbais » sec

La graine est :

- blanche à blanche crème,
- réniforme (en forme de rein),
- d'une longueur de 1,5 cm minimum, pour au moins 90% des graines d'un lot,
- d'un taux d'humidité de 12% minimum.

La graine de « Haricot Tarbais » présente une texture de peau fine.

Les graines fripées ou cassées ne doivent pas représenter plus de 6% du poids d'un même emballage.

2.3 – Présentation à la vente :

Le « Haricot Tarbais » frais est commercialisé dans un emballage, à fermeture inviolable et permettant une aération du produit pour éviter des problèmes de fermentation.

Avant sa vente au consommateur final, le « Haricot Tarbais » sec est commercialisé dans un emballage hermétique, et à fermeture inviolable. Le conditionnement en filet est interdit.

Le « Haricot Tarbais » surgelé est conditionné dans un emballage hermétique et à fermeture inviolable.

3) DELIMITATION DE L'AIRES GEOGRAPHIQUE

Le « Haricot Tarbais » est multiplié, cultivé, récolté, séché et trié dans l'aire géographique de l'IGP dont le périmètre englobe le territoire des communes suivantes sur la base du code officiel géographique (COG) 2025 :

- **Département de la Haute-Garonne (40 communes) :**

Ausson, Balesta, Blajan, Bordes-de-Rivière, Boudrac, Boulogne-sur-Gesse, Cardeilhac, Castéra-Vignoles, Cazaril-Tambourès, Charlas, Ciadoux, Clarac, Cuguron, (Le) Cuing, Escanecrabe, Franquevielle, Gensac-de-Boulogne, Larroque, Lécussan, Lespugue, Loudet, Mondilhan, Montgaillard-sur-Save, Montmaurin, Montréjeau, Nénigan, Nizan-Gesse, Péguilhan, Ponlat-Taillebourg, Saint-Ferréol-de-Comminges, Saint-Lary-Boujean, Saint-Loup-en-Comminges, Saint-Pé-Delbosc, Saint-Plancard, Saman, Sarrecave, Sarremezan, Sédeilhac, (Les) Tourreilles, Villeneuve-Lécussan.

- **Département du Gers (116 communes) :**

Arblade-le-Bas, Armentieux, Arrouède, Aujan-Mournède, Aurensan, Aussos, Aux-Aussat, Barcelonne-du-Gers, Barcugnan, Bazugues, Beaumarchés, Beccas, Bellegarde, Belloc-Saint-Clamens, Berdoues, Bernède, Betplan, Bézues-Bajon, Blousson-Sérian, Cahuzac-sur-Adour, Cap-d'Astarac, Castex, Caumont, Cazaux-Villecomtal, Chélan, Clermont-Pouyguillès, Corneillan, Couloumé-Mondebat, Cuélas, Duffort, Esclassan-Labastide, Estampes, Galiax, Gée-Rivière, Goux, Haget, Idrac-Respaillès, Izotges, Jû-Belloc, Juillac, Laas, Labarthète, Labéjan, Ladevèze-Rivière, Ladevèze-Ville, Lagarde-Hachan, Laguian-Mazous, Lalanne-Arqué, Lamazère, Lannux, Lasserrade, Laveraët, Lelin-Lapujolle, Loubersan, Lourties-Monbrun, Malabat, Manas-Bastanous, Manent-Montané, Marciac, Marseillan, Masseube, Maulichères, Maumusson-Laguian, Miélan, Miramont-d'Astarac, Mirande, Moncassin, Monlaur-Bernet, Monlezun, Monpardiac, Mont-d'Astarac, Mont-de-Marrast, Montaut, Montégut-Arros, Monties, Pallanne, Panassac, Plaisance, Ponsampère, Ponsan-Soubiran, Préchac-sur-Adour, Projan, Ricourt, Riscle, Sadeillan, Saint-Arroman, Saint-Aunès-Lengros, Saint-Élix-Theux, Saint-Germé, Saint-Justin, Saint-Martin-Gimois, Saint-Maur, Saint-Médard, Saint-Michel, Saint-Mont, Saint-Ost, Sainte-Aurence-Cazaux, Sainte-Dode, Samaran, Sarraguzan, Sauviac, Scieurac-et-Flourès, Ségos, Sembouès, Sère, Tarsac, Tasque, Tieste-Uragnoux, Tillac, Tourdun, Troncens, Vergoignan, Verlus, Viella, Villecomtal-sur-Arros, Viozan.

- **Département des Pyrénées-Atlantiques (82 communes) :**

Aast, Angaïs, Anoye, Arricau-Bordes, Arros-de-Nay, Arrosès, Arthez-d'Asson, Asson, Aurions-Idernes, Baleix, Baliros, Barzun, Bassillon-Vauzé, Baudreix, Bédeille, Bénéjacq, Bentayou-Sérée, Bétracq, Beuste, Boeil-Bezing, Bordères, Bordes, Bourdettes, Bruges-Capbis-Mifaget, Cadillon, Casteide-Doat, Castéra-Loubix, Castillon (Canton de Lembeye), Coarraze, Corbère-Abères, Coslédà-Lube-Boast, Crouseilles, Ecurès, Espoey, Gayon, Ger, Gerderest, Gomer, Haut-de-Bosdarros, Hours, Igon, Labatmale, Labatut-Figuières, Lagos, Lalongue, Lamayou, Lannecaube, Lasserre, Lembeye, Lespielle, Lestelle-Bétharram, Limendous, Livron, Lourenties, Luc-Armau, Lucarré, Lucgarier, Lussagnet-Lusson, Maspie-Lalonquère-Juillacq, Maure, Mirepeix, Momy, Monassut-Audiracq, Moncaup, Monpezat, Monségur, Montaner, Montaut, Nay, Pardies-Piétat, Peyrelongue-Abos, Ponson-Debat-Pouts, Ponson-Dessus, Pontacq, Pontiacq-Viellepinte, Saint-Abit, Saint-Vincent, Samsons-Lion, Sedze-Maubecq, Séméacq-Blachon, Simacourbe, Soumoulou.

● Département des Hautes-Pyrénées (398 communes) :

Adast, Adé, Agos-Vidalos, Allier, Andrest, Anères, (Les) Angles, Angos, Anla, Ansost, Antichan, Antin, Antist, Arcizac-Adour, Arcizac-ez-Angles, Arcizans-Avant, Argelès-Bagnères, Argelès-Gazost, Aries-Espéan, Arné, Arrayou-Lahitte, Arrodets, Arrodets-ez-Angles, Artagnan, Artalens-Souin, Artiguemy, Artigues, Aspin-en-Lavedan, Asque, Asté, Astugue, Aubarède, Aureilhan, Aurensan, Auriébat, Aventignan, Averan, Aveux, Avezac-Prat-Lahitte, Ayros-Arbouix, Ayzac-Ost, Azereix, Bagnères-de-Bigorre, Banios, Barbachen, Barbazan-Debat, Barbazan-Dessus, Barlest, Barry, Barthe, (La) Barthe-de-Neste, Bartrès, Batsère, Bazet, Bazillac, Bazordan, Bazus-Neste, Beaucens, Beaudéan, Bégoles, Bénac, Benqué-Molère, Berbérust-Lias, Bernac-Debat, Bernac-Dessus, Bernadets-Debat, Bernadets-Dessus, Bertren, Betbèze, Betpouy, Bettès, Bize, Bizous, Bonnefont, Bonnemazon, Bonrepos, Boû-Silhen, Bordères-sur-l'Échez, Bordes, Bouilh-Devant, Bouilh-Péreuilh, Boulou, Bourg-de-Bigorre, Bourréac, Bours, Bramevaque, Bugard, Bulan, Burg, Buzon, Cabanac, Caharet, Caixon, Calavanté, Camalès, Campan, Campistrous, Campuzan, Cantaus, Capvern, Castelbajac, Castelnau-Magnoac, Castelnau-Rivière-Basse, Castelvieuilh, Castéra-Lanusse, Castéra-Lou, Casterets, Castillon, Caubous, Caussade-Rivière, Cauterets, Cazarilh, Chelle-Debat, Chelle-Spou, Cheust, Chis, Cieutat, Cizos, Clarac, Clarens, Collongues, Coussan, Créchets, Devèze, Dours, Esbareich, Escala, Escaunets, Escondeaux, Esconnets, Escots, Escoubès-Pouts, Esparros, Espèche, Espieilh, Estampures, Estirac, Ferrère, Fontrailles, Fréchède, Fréchéndets, Fréchou-Fréchet, Galan, Galez, Gardères, Gaudent, Gaussan, Gayan, Gazave, Gazost, Gembrie, Gènerest, Gensac, Ger, Gerde, Germs-sur-l'Oussouet, Geu, Gez, Gez-ez-Angles, Gonez, Goudon, Gourgue, Guizerix, Hachan, Hagedet, Hauban, Hautaget, Hèches, Hères, Hibarette, Hiis, Hitte, Horgues, Houeydets, Hourc, Ibos, Ilheu, Izaourt, Izaux, Jacque, Jarret, Juillan, Julos, Juncalas, Labassère, Labastide, Labatut-Rivière, Laborde, Lacassagne, Lafitole, Lagarde, Lagrange, Lahitte-Toupière, Lalanne, Lalanne-Trie, Laloubère, Lamarque-Pontacq, Lamarque-Rustaing, Laméac, Lanespède, Lanne, Lannemezan, Lansac, Lapeyre, Laran, Larreule, Larroque, Lascazères, Laslades, Lassales, Lau-Balagnas, Layrisse, Lescurry, Lespouey, Lézignan, Lhez, Liac, Libaros, Lies, Lizos, Lombrès, Lomné, Lortet, Loubajac, Loucrup, Louey, Louit, Lourdes, Loures-Barousse, Lubret-Saint-Luc, Luby-Betmont, Luc, Lugagnan, Luquet, Lustrar, Lutilhous, Madiran, Mansan, Marquerie, Marsac, Marsas, Marseillan, Mascaras, Maubourguet, Mauléon-Barousse, Mauvezin, Mazères-de-Neste, Mazerolles, Mazouau, Mérilheu, Mingot, Momères, Monfaucon, Monléon-Magnoac, Monlong, Montastruc, Montégut, Montgaillard, Montignac, Montoussé, Montsérié, Moulédous, Moumoulous, Mun, Nestier, Neuilh, Nistos, Nouilhan, Odos, Oléac-Debat, Oléac-Dessus, Omex, Ordizan, Organ, Orioux, Orignac, Orincles, Orleix, Oroix, Osmets, Ossen, Ossun, Ossun-ez-Angles, Oueilloux, Ourde, Ourdis-Cotdoussan, Ourdon, Oursbelille, Ousté, Ouzous, Ozon, Paréac, Péré, Peyraube, Peyret-Saint-André, Peyriguère, Peyrouse, Peyrun, Pierrefitte-Nestalas, Pinas, Pintac, Poueyferré, Poumarous, Pouy, Pouyastruc, Pouzac, Préchac, Pujol, Puntous, Puydarrieux, Rabastens-de-Bigorre, Recurt, Réjaumont, Ricaud, Sabalos, Sabarros, Sacoué, Sadournin, Saint-Arroman, Saint-Créac, Saint-Lanne, Saint-Laurent-de-Neste, Saint-Lézer, Saint-Martin, Saint-Pastous, Saint-Paul, Saint-Pé-de-Bigorre, Saint-Savin, Saint-Sever-de-Rustan, Sainte-Marie, Saléchan, Salles, Salles-Adour, Samuran, Sanous, Sarrac-Magnoac, Sarlabous, Sarrigué, Sarp,

Sarriac-Bigorre, Sarrouilles, Sauveterre, Ségalas, Ségus, Seich, Séméac, Sénac, Sentous, Sère-en-Lavedan, Sère-Lanso, Sère-Rustaing, Séron, Siarrouy, Sinzos, Siradan, Sombrun, Soréac, Sost, Soublecause, Soues, Soulom, Souyeaux, Tajan, Talazac, Tarasteix, Tarbes, Thèbe, Thermes-Magnoac, Thuy, Tibiran-Jaunac, Tilhouse, Tostat, Tournay, Tournous-Darré, Tournous-Devant, Trébons, Trie-sur-Baïse, Troubat, Trouley-Labarthe, Tuzaguet, Uglas, Ugnouas, Uz, Uzer, Vic-en-Bigorre, Vidou, Vidouze, Vielle-Adour, Vier-Bordes, Vieuzos, Viger, Villefranque, Villelongue, Villembits, Villemur, Villenave-près-Béarn, Villenave-près-Marsac, Visker.

4) ELEMENTS PROUVANT QUE LE PRODUIT EST ORIGINAIRE DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

- La déclaration d'identification

Tout opérateur souhaitant intervenir pour tout ou partie dans l'élaboration du « Haricot Tarbais » IGP est tenu de s'identifier auprès du groupement en vue de son habilitation qui doit intervenir avant le début de l'activité concernée.

- Déclaration annuelle des quantités revendiquées

Sur demande du groupement, tout opérateur est tenu de faire connaître la quantité totale annuelle revendiquée.

- Déclaration de non-intention de production ou de non activité

Tout opérateur non producteur peut adresser au groupement, une déclaration préalable de non-intention d'élaboration et/ou de conditionnement sur tout ou partie de son outil de production, selon les conditions prévues dans le plan de contrôle. Tout opérateur souhaitant reprendre tout ou partie de son activité adresse au groupement, une déclaration préalable de reprise de la production, selon les conditions prévues dans le plan de contrôle.

Il est mis en place un système de traçabilité permettant de suivre le produit du producteur au consommateur. Cette traçabilité est gérée par lot :

- Lot de « Haricot Tarbais » frais vendu en gousses : Récolte d'un jour, d'un producteur, sur une parcelle et sur un type de tuteur.
- Lot de « Haricot Tarbais » sec vendu en grains : Récolte d'un producteur, sur une parcelle et sur un type de tuteur.

Les opérateurs conservent des documents durant la campagne à laquelle ils se rapportent et pendant la campagne suivante.

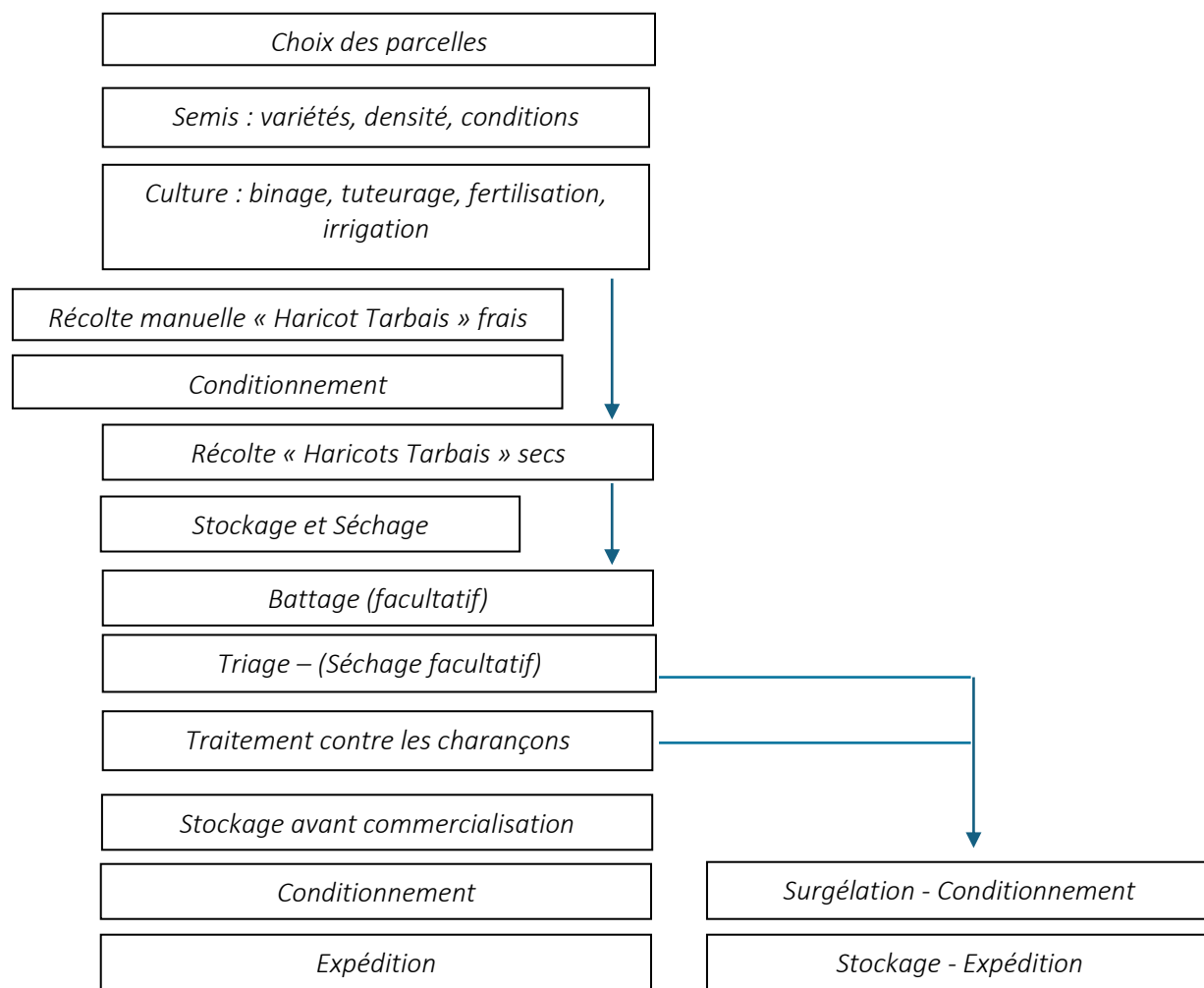
Etapes	Modalités d'identification	Documents associés	Continuité de la traçabilité
Choix des parcelles	Les parcelles aptes à produire du « Haricot Tarbais » sont identifiées. L'identification parcellaire est reprise dans la déclaration d'assolement annuelle.	Analyses de sols. Plan cadastral ou Registre parcellaire graphique Déclaration assolement	Report du nom du producteur et identification de la parcelle sur l'analyse de sol
Culture - Récolte	Les producteurs établissent par parcelle et par type de tuteur une fiche de suivi de culture avec au minimum : – Variété de la semence utilisée, – Quantité de semence – Date de semis et densité, – Nature des interventions, dates et doses – Date de tuteurage, – Dates récoltes	Fiche culturale	Report du nom du producteur et identification de la parcelle sur la fiche culturale
Agréage du Haricot frais vendu en gousses	Une fiche est établie et mentionne au minimum : – Nom du producteur, – Identification de la parcelle et du tuteur, – Date et volume de récolte, – Date et volume commercialisé – Nombre et type de conditionnements identifiés, – Numéro de lot.	Fiche de commercialisation	Report du nom du producteur, de l'identification de la parcelle, du tuteur, de la date de récolte et du numéro de lot
Apport en atelier de triage du Haricot en grains destiné à la vente en sec sous IGP	Pour les producteurs utilisant un atelier de tri collectif, un bon de livraison est établi par parcelle et par type de tuteur sur lequel est mentionné au minimum : – Nom de l'atelier de triage, – Date de livraison, – Poids brut de grains livré, – Taux d'humidité.	Bon de livraison	Report du nom du producteur, de l'identification de la parcelle et du tuteur sur le bon de livraison

Etapes	Modalités d'identification	Documents associés	Continuité de la traçabilité
Agréage du « Haricot Tarbais » sec vendu en grains	Une fiche d'agrèage est établie par producteur, par parcelle et par type de tuteur et mentionne au minimum : – Date livraison éventuellement, – Poids, – Humidité, – Durée de séchage et humidité finale le cas échéant, – Date de triage, – Poids net, – Nombre et type de conditionnement, – Numéro de lot.	Fiche d'agrèage	Report du nom du producteur, de l'identification de la parcelle et du tuteur sur la fiche d'agrèage Attribution du numéro de lot
Traitement thermique du « Haricot Tarbais » sec contre les charançons	Les lots agréés sont conditionnés et regroupés dans un ou plusieurs contenants identifiés pour l'expédition à l'atelier de traitement thermique. Une fiche de traitement thermique est établie mentionnant au minimum : – Nom de l'atelier de triage, – Date d'expédition vers l'atelier de traitement thermique, – Quantité réceptionnée et quantité traitée – Identification des contenants, – Date de réception à l'atelier de traitement thermique, – Date de retour à l'atelier de triage. Les capteurs thermiques sont étalonnés annuellement.	Fiche d'identification des contenants Fiche traitement thermique Enregistrement températures	Report du nom du producteur, de l'identification de la parcelle et du tuteur ou du numéro de lot sur les fiches d'identification des contenants Les numéros d'identification des contenants figurent sur la fiche de traitement thermique

Etapes	Modalités d'identification	Documents associés	Continuité de la traçabilité
Traitement par anoxie du « Haricot Tarbais » sec contre les charançons	Les lots agréés sont conditionnés et regroupés dans un ou plusieurs contenants identifiés pour l'expédition à l'atelier de traitement ou pour le traitement dans l'atelier de triage. Une fiche est établie mentionnant au minimum : - Nom de l'atelier de triage - Date d'expédition vers l'atelier de traitement - Date de réception à l'atelier de traitement - Quantité réceptionnée et quantité traitée - Date de réalisation du traitement - Date de retour à l'atelier de triage	Fiche de traitement	Report du nom du producteur, de l'identification de la parcelle et du tuteur ou du numéro de lot sur les fiches d'identification des contenants Les numéros d'identification des contenants figurent sur la fiche de traitement
Surgélation	Une fiche de surgélation est établie mentionnant : - N° de lot à réception - Nom du fournisseur - Quantité initiale et finale - Modalités de surgélation dont températures	Fiche de surgélation/enregistrement température	Numéro de lot
Conditionnement	Une fiche est établie mentionnant : - Nom de l'atelier, - Date de conditionnement, - Type de conditionnement, - Poids initial et final, - N° de lot.	Fiche de conditionnement	Numéro de lot

5) DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT

5.1 – Schéma de vie



5.2 – Choix des parcelles

Les sols des parcelles retenues doivent répondre aux critères physico-chimiques suivants :

	Minimum	Maximum	Fréquence d'analyse
Argile	12%	25%	1 fois par parcelle avant la première mise en culture
Limons totaux	25%	65%	
Matière organique	1,5%	5%	Tous les 5 ans
pH	5	6,6	Tous les 5 ans

La limite supérieure d'altitude est fixée à 700 mètres pour des raisons climatiques.

5.3 - Choix variétal

Les variétés sont :

- inscrites aux catalogues officiels des espèces et variétés français ou européen
- multipliées par des opérateurs et respectant les conditions de production de l'IGP « Haricot Tarbais », du choix des parcelles jusqu'au stockage avant commercialisation.

5.4 - Semis

Les semis sont effectués sur sols réchauffés, dont la température se situe à 13°C minimum mesurée à 4 cm de profondeur.

L'écartement entre rangs est au minimum de 1,2 m pour faciliter l'ensoleillement.

La densité constatée après la levée du semis est de 35 000 pieds/ha maximum.

5.5 - Techniques culturales :

- Rotation des cultures

Une rotation de 3 ans minimum est pratiquée, ce qui correspond à deux années sans culture de haricot sur la même parcelle.

- Désherbage

Deux binages minimums par campagne sont réalisés pour favoriser l'enracinement et maintenir les cultures en bon état de propreté.

- Tuteurage

Ce haricot étant une plante grimpante, il est obligatoire de le tuteurer.

Il existe deux types de tuteur : pied de maïs ou filet.

Dans le cas d'un tuteurage sur filet, celui-ci est installé après le semis dans une limite maximale de 45 jours.

- Irrigation

Chaque producteur met en place une irrigation raisonnée, fractionnée et limitée à 200 mm par campagne conformément aux outils d'aide à la décision.

- Fertilisation

Afin de répondre au mieux aux besoins de la plante au cours de son cycle relativement long (140 jours), la fertilisation azotée est raisonnée de la manière suivante :

- Apport maximum de 50 unités par hectare sur tuteur filet et 100 unités sur tuteur maïs ;
- 25 unités maximum par apport sur tuteur filet et 50 unités maximum par apport sur tuteur maïs.

5.6 - Récolte du « Haricot Tarbais »

Pour le haricot frais, la récolte est exclusivement manuelle et en plusieurs passages.

Pour le haricot sec, la récolte est manuelle ou mécanique.

Chaque lot est agréé conformément aux caractéristiques fixées au paragraphe 2.

5.7 – Stockage et séchage du « Haricot Tarbais » sec

Les gousses récoltées doivent être stockées dans un bâtiment couvert.
Un séchage naturel ou mécanique est réalisé.

Le dispositif de séchage mécanique utilisé doit :

- utiliser une source d'énergie autre que le fuel,
- permettre d'atteindre un taux d'humidité conforme.

Les gousses sont battues.

Le stockage des grains à même le sol est interdit. Il doit se faire à l'abri dans un bâtiment couvert.

● Triage (et séchage facultatif)

L'atelier doit avoir la capacité d'atteindre les objectifs fixés au paragraphe 2.

Le triage s'effectue lot par lot.

Un séchage naturel ou mécanique peut être effectué pour obtenir un taux d'humidité conforme.

Le dispositif de séchage mécanique utilisé doit :

- utiliser une source d'énergie autre que le fuel,
- être équipé d'un dispositif thermostatique permettant de limiter la température au cours du séchage à 30° C maximum.

Chaque lot est agréé conformément aux caractéristiques physiques définies au paragraphe 2.2.

5.8 - Traitement contre les charançons

Tous les lots de haricots secs font l'objet d'un traitement contre les charançons. Le traitement contre les charançons par fumigation est interdit.

Deux types de traitements sont autorisés afin de lutter contre les insectes :

- Le traitement thermique consiste à exposer les lots de haricots à une température négative. Ce procédé implique de refroidir les grains jusqu'à -22 °C au cœur du conditionnement pendant au moins 50 heures.
- Le traitement par anoxie, qui repose sur une privation d'oxygène. Les haricots sont placés dans des big bag, capables d'être mis sous vide grâce à un équipement adapté. Une fois l'air extrait, de l'azote est injecté, puis le big bag est thermosoudé pour assurer une parfaite étanchéité.

5.9 - Stockage avant commercialisation

Afin de préserver les qualités du « Haricot Tarbais » jusqu'à sa mise sur le marché, le stockage s'effectue à l'abri de la lumière.

5.10 – Conditionnement

Le conditionnement respecte les conditions définies au point 2.3 – Présentation à la vente.

5.11 – Surgélation du « Haricot Tarbais »

Le « Haricot Tarbais » surgelé est préparé à partir de « Haricot Tarbais » sec traité contre les charançons dans les conditions définies au paragraphe 5.8.

La méthode de surgélation est la suivante :

- Les grains de « Haricot Tarbais » secs sont immergés dans l'eau afin d'être réhydratés pendant 24 heures maximum.
- Les grains réhydratés sont précuits à une température comprise entre 95 et 100°C sur une durée de 30 à 90 minutes en fonction de l'utilisation finale et de l'équipement utilisé (marmite ou tunnel de blanchiment).
- Ils sont égouttés puis surgelés selon la méthode IQF (Individually Quick Frozen) qui permet de surgeler individuellement les grains.
- Le stockage est réalisé à une température inférieure ou égale à – 18 °C.

6) ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC L'ORIGINE GEOGRAPHIQUE

Le lien avec l'origine géographique repose sur la réputation et les caractéristiques propres au « Haricot Tarbais » tels que la finesse de la peau et la couleur du grain résultant des facteurs naturels et humains rencontrés dans l'aire géographique.

6.1. Spécificités de l'aire géographique-

Le « Haricot Tarbais » est une plante grimpante à plusieurs ramifications avec une végétation luxuriante pouvant dépasser 2 mètres de haut. Le cycle végétatif s'étale sur 5 mois environ, la floraison est étagée et se développe pendant 2 mois (15 juillet au 15 septembre).

Ces caractéristiques particulières nécessitent des conditions de milieu (sol, climat) spécifiques et un mode de culture adapté.

6.1.1 - Facteurs naturels :

a) Spécificité climatique

La situation d'équilibre climatique de cette aire géographique entre le climat océanique du Golfe de Gascogne et le climat continental des Pays de Toulouse affectée par sa position de piémont pyrénéen et exposée à l'influence de l'anticyclone des Açores laisse prévoir le rôle et l'importance que doit avoir le climat sur ce légume à très fort développement végétatif.

b) Spécificité pédologique

Comme décrit précédemment, la composition des sols joue un rôle déterminant pour la production de « Haricots Tarbais ».

Les sols traditionnellement réservés à la culture du « Haricot Tarbais » sont des sols limoneux, au pH plutôt acide, caillouteux sains, assez humiques et peu argileux, la plante profitant de la tiédeur des galets des gaves pyrénéens qui emmagasinent la chaleur de la journée pour la restituer au cours de la nuit.

Par ailleurs, une forte teneur en matière organique occasionne une libération trop élevée d'azote et une quantité d'eau disponible trop importante favorisant un fort développement végétatif au détriment de la production de gousses.

c) Des conditions de milieu favorable à la culture du « Haricot Tarbais »

Au moment du semis, l'aire de production comporte peu de risques de gelées tardives au printemps et les sols se réchauffent rapidement tout en étant suffisamment filtrants.

Le « Haricot Tarbais » a une faible vigueur à la levée par conséquent la température au sol doit être au minimum de 15 à 17 ° en surface avec une humidité suffisante mais sans excès.

Pendant la période végétative : Le « Haricot Tarbais » dispose d'un faible système racinaire par rapport à sa forte végétation. De surcroît, il est très sensible au stress hydrique

L'aire de production comprenant des sols se ressuyant rapidement tout en ayant une bonne capacité de rétention et des précipitations régulières (orages quasi journalier) durant la période végétative répond parfaitement et naturellement au bon développement de cette culture.

Pendant cette même période, les besoins en température du « Haricot Tarbais » sont relativement importants. Les baisses de températures retardent le cycle végétatif (+ 15°C, la végétation est arrêtée) et les températures élevées (+30 °C) occasionnent la chute des fleurs et l'avortement des gousses.

Les faibles amplitudes thermiques de l'aire géographique permettent au « Haricot Tarbais » de se développer dans de bonnes conditions.

En fin de cycle (septembre-octobre), le climat offre de longues périodes avec des températures clémentes particulièrement en arrière-saison (effet de foehn) avec peu de précipitations.

Cette situation privilégiée permet le mûrissement complet des gousses sur pieds et évite le développement de maladies (botrytis, anthracnose), source de pourriture et de graines souillées.

Pour le haricot frais, la récolte effectuée manuellement doit s'opérer de façon échelonnée (condition essentielle pour obtenir un « Haricot Tarbais » IGP).

La culture du « Haricot Tarbais » est conduite sur tuteur maïs ou filet. Le maïs est le support traditionnel de cette culture. Le support filet est une évolution des pratiques.

L'écartement entre rang et la densité permettent un bon ensoleillement.

Ces pratiques culturales favorables à l'ensoleillement permettant l'aération des plantes offrent donc des conditions optimales pour obtenir un bon état sanitaire des plantes, une bonne fructification et une maturité complète des gousses.

6.1.2 - Facteurs humains

- Présence historique de cette production dans l'aire géographique :

Importé d'Amérique au XVIème siècle, le haricot appartenant à la famille des *phaséolus Vulgaris*, à été implanté dans la plaine de Tarbes au début du XVIIIème siècle, en même temps que le maïs par Monseigneur de POUDENS, Evêque du Diocèse de Tarbes, afin de faire face à une période de disette.

Le haricot étant une plante grimpante, le maïs lui servait de tuteur et ces deux plantes se sont répandues ensemble dans la plaine de Tarbes. Très vite, il s'est avéré que la Bigorre convenait particulièrement à cette variété et le marché de Tarbes est devenu le principal marché de ce type de haricot. Les grossistes, venus acheter ce haricot pour le revendre, ont contribué à faire sa renommée. Peu à peu, la dénomination HARICOT de TARBES fut remplacée par « HARICOT TARBAIS ».

A partir de la fin du XVIII -ème siècle, les témoignages sur l'importance des plantations de haricots tarbais et les techniques culturales utilisées deviennent nombreux. Ainsi LALOULINIERE, dans le grand mémoire statistique de l'an IX sur le département des Hautes-Pyrénées, précise qu'il est cultivé en plein champ et que les haricots produits dans le Vallon de Bagnères-de-Bigorre sont très recherchés et expédiés dans la Haute-Garonne. DRALET, en 1813, fera la même remarque pour la Vallée de l'Adour et celle d'Argelès-Gazost.

La superficie des Haricots associée au maïs atteint 14000 ha en 1838 et 18500 ha en 1881.

Ensuite, on assiste à une diminution de la production, bien que le haricot reste le seul produit d'exportation avec le fourrage. En 1923, on cultive encore 11500 ha de cette légumineuse qui occupe 9,2 % des terres arables.

Jusque vers les années 1950-1960, le « Haricot Tarbais » est vendu au marché en sac de 80 kgs. Il est ensuite expédié vers d'autres régions ou pays en particulier vers Bordeaux et l'Algérie.

Vers la fin des années 50, le remplacement du maïs du pays par le maïs hybride et l'introduction de désherbants non sélectifs du haricot (atrazine, hormones) entraînent une forte diminution de la culture. Ainsi, les Recensements Généraux de l'Agriculture (RGA) de 1970 et de 1980 ne mentionnent plus que 55 ha répartis sur 650 exploitations. Il faut observer que les statistiques officielles ne prennent pas en compte les haricots tarbais cultivés dans les jardins familiaux. Dans la région de Tarbes, presque tous les jardins ont toujours possédé 4 à 5 sillons de Haricots Tarbais.

C'est au cours des années 80, que la filière du « Haricot Tarbais » a commencé à s'organiser. Autour d'un groupe d'agriculteurs et avec l'appui de la Chambre d'Agriculture, un syndicat de producteurs et une coopérative ont été créés. Ces deux structures ont été ensuite à l'origine de la création de l'Association Interprofessionnelle du « Haricot Tarbais » (AIHT).

- Les habitudes alimentaires locales

A l'origine, le Haricot n'a eu qu'une place modeste dans la cuisine aristocratique et bourgeoise. Il faisait partie de la nourriture de base du paysan et de l'ouvrier. Ainsi, pour les dépiquages (battages), il se cuisinait en ragoût avec du mouton, pour les vendanges avec des pieds de porc salés. Dans les années 1960, les habitudes alimentaires ont intégré des préoccupations diététiques et la place des légumes secs en général et du « Haricot Tarbais » en particulier a fortement diminué. Dans le sud-ouest de la France, la situation est différente puisque le haricot entre dans la composition de divers cassoulets locaux : Cassoulet de Castelnaudary, de Toulouse, de Carcassonne. La consommation de haricots est restée plus stable. Divers événements ont redonné une image positive au « Haricot Tarbais ». La pratique de la vente en demi-sec l'a fait percevoir comme un légume plus que comme un féculent. La pratique de la stérilisation et celle de la congélation sont allées dans le même sens en favorisant sa conservation et son transport. Le vrai retour du « Haricot Tarbais » dans la gastronomie, s'est fait grâce au développement du confit de volailles grasses avec lequel il est très souvent associé et dont il constitue un plat festif. Il apparaît dans les « moutonades » (repas à base de côtelettes de mouton) et autres fêtes traditionnelles de village qui attirent les citadins et les touristes à la recherche de leurs racines paysannes.

6.2. Spécificité du produit : le « Haricot Tarbais », un produit unique :

Le « Haricot tarbais » se caractérise par :

- Une couleur du grain blanche à blanche crème
- Un aspect réniforme
- Une texture de peau fine

6.3 – Lien de causalité

Les variétés de « Haricot Tarbais » retenues ont comme caractéristiques une couleur blanche à blanche crème et un aspect réniforme.

Une des spécificités du « Haricot Tarbais » est de présenter une peau fine. Cette caractéristique a été notamment démontrée par une étude physique des structures des graines de « Haricot Tarbais » réalisée par Microscopie Electronique à Balayage.

Cette étude, faite à l'Ecole Nationale Supérieure de Chimie de Toulouse (ENSCT), montre que l'enveloppe de 100µm d'épaisseur est formée d'une double assise cellulaire bien séparée des cotylédons (représentants l'essentiel de la graine) constitués par des grains d'amidons ennoyés dans une masse amylo-pectique. La séparation est bien marquée par une fine couche lamellaire de transition qui, lors des traitements thermiques, a la propriété de permettre le détachement facile de l'enveloppe des cotylédons sous-jacents sous faible contrainte mécanique.

L'enveloppe qui permet les échanges gazeux et la diffusion des liquides avec le milieu extérieur, surtout lors des processus de gonflements au cours des préparations culinaires, est loin d'être lisse et uniforme. Cette

différence de texture superficielle, qui doit se percevoir facilement au « toucher », est liée à la cinétique et à l'intensité de la dessiccation qui peut être reliée au climat spécifique de l'aire géographique et au mode de récolte. En effet, le début de l'automne (septembre, octobre) connaît de longues périodes avec des températures clémentes (effet de foehn) et peu de précipitations, permettant ainsi un murissement des haricots optimum. Pour le haricot frais, la récolte manuelle échelonnée vient renforcer cette caractéristique.

De plus, la composition des sols a également une influence sur la texture spécifique de la peau du « Haricot Tarbais ». Les terres trop argileuses ont pour effet d'obtenir des Haricots avec une peau plus épaisse et plus farineuse.

La possibilité d'expansion de cette fine enveloppe, associée au fait qu'elle se détache facilement de la couche de transition des cotylédons sous-jacents, justifie ses caractéristiques.

Le « Haricot Tarbais » est donc un produit très typique sur les plans structuraux, culinaires et gustatifs qui ne peut se développer que dans les conditions pédoclimatiques de son aire traditionnelle de production.

Le « Haricot Tarbais », est devenu à juste titre un symbole de la gastronomie française.

Si historiquement la notoriété du « Haricot Tarbais » a toujours été importante dans son aire de production, aujourd'hui, elle dépasse largement ces frontières. En effet, grâce aux médias, le « Haricot Tarbais » est connu nationalement voir internationalement. Ses passages dans les rubriques gastronomiques d'émissions télévisées de Canal+ (en 1993), les témoignages (de grands chefs comme Alain DUTOURNIER, Michel SARRAN), de personnalités (comme Pierre PERRET (1986) et Jean-Pierre COFFE (1993)) et de nombreux articles dans la presse régionale et nationale (le Monde, Cuisine Actuelle....) confirment que le « Haricot Tarbais » est un incontournable de la gastronomie de la Bigorre et des traditions culinaires françaises. Des journalistes japonais (magazine FRAU) sont également venus découvrir la filière du « Haricot Tarbais ».

7) REFERENCES CONCERNANT LA STRUCTURE DE CONTROLE

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)

Adresse : Arborial – 12, rue Rol Tanguy

TSA 30003 – 93555 Montreuil cedex

Téléphone : (33) (0)1 73 30 38 00

Fax : (33) (0)1 73 30 38 04

Courriel : contact@inao.gouv.fr

Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF).

Adresse : 59 boulevard Vincent Auriol 75703 Paris Cedex 13

Téléphone : (33) (0)1 44 97 17 17

Fax : (33) (0)1 44 97 30 37

La DGCCRF est une Direction du ministère chargé de l'économie.

Conformément aux dispositions de l'article 39 du règlement (UE) n°2024/1143, la vérification du respect du cahier des charges, avant la mise sur le marché, est assurée par un organisme de certification de produits dont le nom et les coordonnées sont accessibles sur le site Internet de l'INAO et sur la base de données de la Commission européenne.

8) ELEMENTS SPECIFIQUES DE L'ETIQUETAGE

Outre les mentions obligatoires prévues par la réglementation relative à l'étiquetage et à la présentation des denrées alimentaires, l'étiquetage comporte dans le même champ visuel :

- La dénomination enregistrée du produit « Haricot Tarbais »,

- Le symbole IGP de l'Union Européenne

9) EXIGENCES NATIONALES

Principaux points à contrôler et leurs méthodes d'évaluation :

Points à contrôler	Valeurs cibles	Méthodes
Choix des parcelles	Parcelles dans l'aire IGP dont les sols répondent aux critères du § 5.2 concernant les taux d'argile, matière organique, limons totaux, pH.	Mesure ou Analytique et Documentaire
Espèce et origine des semences	Le « Haricot Tarbais » est un haricot blanc issu d'un haricot à rames de l'espèce <i>Phaеsolus Vulgaris</i> . C'est une plante grimpante très vigoureuse (pouvant atteindre 2,5 mètres). Son feuillage est vert clair. Ses fleurs sont blanches.	Visuelle et Documentaire
Tuteurage	Tuteurs maïs ou tuteurs filets implantés le plus tôt après le semis dans la limite maximale de 45 jours	Visuelle Documentaire
Aspect général du haricot frais vendu en gousses	La gousse : - A une longueur minimum de 10 cm et renferme 3 grains minimum pour au moins 90 % du lot, - est verte pâle, jaunissante, se panachant parfois légèrement de violacé à maturité, - a une section plate à elliptique et parcheminée de filandres,	Visuelle et Mesure ou documentaire
Aspect général du haricot sec vendu en grains	La graine est : - blanche à blanche crème, - réniforme, - longueur de 1,5 cm minimum, pour au moins 90% des graines d'un lot, - d'un taux d'humidité de 12% minimum Elle se caractérise par une texture de l'enveloppe fine. Les graines fripées ou cassées ne doivent pas représenter plus de 6% du poids d'un même emballage.	Visuelle et Mesure ou documentaire
Traitement contre les charançons	Réalisation du traitement.	Documentaire Visuelle