

JORF du 18 février 2026

Bulletin Officiel du ministère de l'agriculture, de l'agro-alimentaire et de la souveraineté
alimentaire n° 2026-08 du 19 février 2026

Cahier des charges du Label Rouge n° LA 19/06 « Flageolet vert »

Caractéristiques certifiées:

- Texture fondante
- Séchage en gousse avant battage

Table des matières

1	Nom du demandeur	3
2	Dénomination du Label Rouge	3
3	Description du produit.....	3
3.1	Présentation du produit	3
3.2	Comparaison avec le produit courant.....	3
3.2.1	Présentation du produit courant	3
3.2.2	Tableau de comparaison	3
3.3	Éléments justificatifs de la qualité supérieure.....	4
4	Traçabilité	5
5	Méthode d'obtention.....	6
5.1	Schéma de vie	6
5.2	Description par étape.....	7
5.2.1	Critères applicables à l'ODG	7
5.2.2	Critères applicables aux producteurs de flageolets	8
5.2.3	Critères applicables aux unités de conditionnement (conditionnement initial ou reconditionnement sans opération de tri)	9
5.2.4	Etiquetage	9
6	Principaux points à contrôler.....	10
	Annexe 1 : DÉFINITIONS ET ABRÉVIATIONS	11
	Annexe 2. Protocole d'introduction et d'exclusion de variétés	11

1 Nom du demandeur

Association Lingot du Nord (ALN)
ZAE des petits pacaux
59660 MERVILLE
Tel : 03 28 49 65 32
Fax : 03 28 48 36 54
mél. : associationlingotdunord@gmail.com

2 Dénomination du Label Rouge

Flageolet vert

3 Description du produit

3.1 PRESENTATION DU PRODUIT

Le flageolet vert label rouge est un grain de haricot vert sec de l'espèce *Phaseolus vulgaris L.* de type Flageolet vert inscrite au catalogue européen. Il se caractérise par des grains de formes elliptiques, d'épaisseur supérieure ou égale à 3,5 mm avec un nombre de grains compris entre 270 et 460 par 100g, de couleur verte.

Il est exempt de corps étrangers, poussières, débris minéraux et végétaux, graines étrangères, graines hors calibre ; graines cassées ou tâchées, avec une tolérance de 0,5% (en poids). Le pourcentage de graines blanches est limité à 5 % (en poids)

Description organoleptique : Le flageolet vert se caractérise visuellement par des grains de calibre plus homogène, avec moins de défauts et des grains blancs moins présents. Après cuisson, il se différencie par un goût plus intense. Sa texture est fondante, peu pâteuse et sa peau est peu perceptible en bouche.

La liste des variétés autorisées pour ce cahier des charges est disponible sur le site de l'INAO (www.inao.gouv.fr) et auprès de l'ODG.

3.2 COMPARAISON AVEC LE PRODUIT COURANT

3.2.1 Présentation du produit courant

Le produit courant de comparaison est un grain de flageolet vert sec standard, conditionné et vendu au rayon légumes secs/conserves en GMS. Le produit courant ne bénéficie pas d'un signe officiel d'identification de la qualité et de l'origine ou d'une certification de conformité des produits.

3.2.2 Tableau de comparaison

Point de différence	Produit Label	Produit courant de comparaison
Rotation des cultures	Rotation de 4 ans minimum (au moins 3 ans entre 2 cultures de flageolet)	Rotation de 2 ans minimum entre 2 cultures de flageolet

Point de différence	Produit Label	Produit courant de comparaison
Semis	Semis à partir d'une variété de type flageolet vert, inscrite sur la liste des variétés en annexe CDC	Tout type de semence de flageolet
	au plus tard le 14 juillet	D'avril à juillet
	Densité de semis : 25 à 40 graines /m²	Pas de spécification
	Ecart entre les lignes : 33 à 75 cm	Pas de spécification
Désherbage	Désherbage obligatoire tout au long de la culture	Désherbage manuel/mécanique ou chimique
	Seul le désherbage manuel ou mécanique est autorisé dès l'apparition des premiers boutons floraux	
Fauche ou arrachage	La fauche est effectuée sous terre ou par un arrachage	Fauche en surface
Séchage des gousses	Le séchage est réalisé à l'air libre, directement sur la parcelle de culture, ou en perroquet, pendant 2 jours minimum. Ce séchage peut être complété si besoin par un séchage ventilé en gousse.	Pas de spécification
Défaut	Graines tâchées ou cassées limitées à 0,50% (en poids)	Pas de spécification
	Pourcentage maximum de graines blanches : 5 % (en poids)	10 %
Calibre	Calibre homogène : Entre 270 et 460 grains par 100 grammes	Pas de spécification
Stockage	En sac de jute ou toute autre méthode équivalente, permettant une bonne circulation de l'air	Pas de spécification
DDM	La DDM est fixée à 24 mois à partir du 30 septembre de l'année de récolte	DDM de 3 à 5 ans après le conditionnement

3.3 ÉLÉMENTS JUSTIFICATIFS DE LA QUALITE SUPERIEURE

Le flageolet vert label rouge répond aux exigences de culture et de conditionnement suivantes :

a. Des conditions de culture maîtrisées

- Des conditions de semis définies

La variété utilisée est une variété de type Flageolet vert sélectionnée pour ses qualités organoleptiques. Les conditions de semis (écart entre les lignes assez importantes, faible densité de semis) permettent de limiter les risques de compétition entre les flageolets.

- Un désherbage obligatoire tout au long de la culture

Le désherbage est impératif pour que la terre reste propre au moment de la fauche, afin de limiter la présence de corps étrangers lors de la récolte, d'autant que l'humidité apportée par les mauvaises herbes déprécie la qualité des flageolets. Le désherbage est manuel ou mécanique dès la floraison afin de réduire l'utilisation des produits de traitement.

b. Une récolte par fauche sous terre ou par arrachage

La récolte est réalisée par fauche sous terre ou par arrachage, afin d'éviter de blesser les gousses, ce qui favoriserait l'attaque des flageolets par les rongeurs, les insectes ou les micro-organismes.

c. Une récolte un peu avant maturité

Les flageolets sont fauchés ou arrachés en vert, à la chute des premières feuilles et lorsque les gousses ont un aspect desséché, donc un peu avant la maturité complète pour maintenir la couleur verte des flageolets (les flageolets récoltés trop tardivement deviennent blancs).

d. Un séchage des gousses à l'air libre

Les gousses sont ensuite séchées à l'air libre directement sur la parcelle de culture ou en perroquet, pendant 2 jours minimum, délai en fonction des conditions climatiques. Ce type de séchage ne provoque pas de durcissement de la peau des flageolets, il préserve ainsi la peau fine des haricots.

e. Un tri des flageolets pour garantir une présentation homogène

Les flageolets battus sont calibrés afin de garantir une présentation homogène du produit, les flageolets présentent un calibre défini (compris entre 270 et 460 grains par 100g). Ils sont également triés afin de limiter le pourcentage de défauts de graines tâchées ou cassées à 0,5% en poids. Le pourcentage de graines blanches est limité à 5% (en poids).

Ils sont ensuite stockés en sac de jute ou toute autre méthode équivalente, permettant une bonne circulation de l'air afin de préserver leurs qualités organoleptiques, en attendant d'être conditionnés.

f. Le conditionnement, avec une DDM limitée

La DDM est fixée à 24 mois après le mois de récolte afin de conserver toutes les caractéristiques organoleptiques du produit, et de préserver la peau tendre et la texture fondante

Le respect de ces exigences permet de garantir les caractéristiques certifiées communicantes suivantes :

- Séchage en gousse avant battage
- Texture fondante

4 Traçabilité

La traçabilité est assurée à la parcelle : le N° de lot attribué au conditionnement permet de retrouver la parcelle de culture des flageolets.

Étape	Traçabilité	Document
Mise en place de la culture	Agrément des parcelles	Fiche parcelle avec un numéro par parcelle
Croissance	Suivi de la culture de flageolets verts par une fiche parcellaire	Fiche parcellaire, avec numéro de parcelle
Récolte des gousses	Date de récolte de la parcelle	Fiche parcellaire
	Stockage des gousses par lot	

	Identification des lots par le numéro de la parcelle et l'année de récolte	Étiquette apposée sur les lots
Battage	Stockage des flageolets par lot en sacs de jute, big bag plastique, containers ou toutes autres méthodes n'altérant pas la qualité des flageolets, et permettant de conserver la traçabilité. Identification par le numéro de la parcelle, l'année de récolte et le nom du producteur	Étiquette apposée sur les lots
Tri et calibrage	Travail par lot.	Étiquette apposée sur les lots
Stockage des flageolets	Identification par le numéro de la parcelle, l'année de récolte et le nom (ou N°) du producteur	Étiquette apposée sur les lots
Réception à l'unité de conditionnement	Identification par le numéro de la parcelle, le nom du producteur, l'année de récolte, et la date de livraison	Étiquette apposée sur les lots
Conditionnement initial / Reconditionnement éventuel (sans tri)	N° de lot permettant de retrouver le numéro de parcelle, le numéro de producteur et la date de conditionnement DDM	Fiche de production

5 Méthode d'obtention

5.1 SCHEMA DE VIE

	Etapes	Points de maîtrise
1. Obligation déclarative	Déclaration annuelle d'ensemencement	PM0. Déclaration annuelle d'ensemencement
2. Sélection des variétés	Choix variétal	PM1. Liste positive des variétés
		PM2. Procédure d'introduction et de retrait des variétés et validation de la liste positive
3. Critères applicables aux producteurs de flageolets	Mise en place de la culture	PM3. Rotation des cultures
		PM4. Variété utilisée
		PM5. Date de semis
		PM6. Densité de semis
		PM7. Ecart entre les lignes

	Croissance	PM8. Désherbage
	Récolte des gousses	PM9. Récolte avant maturité
		PM10. Mode de fauche ou arrachage
	Séchage sur la parcelle de culture	PM11. Conditions de séchage
	Stockage avant battage	PM12. Conditions de stockage avant battage
	Battage	PM13. Conditions de stockage après battage
	Calibrage	PM14. Caractéristique de la grille de calibrage
4. Critères applicables aux unités de conditionnement (conditionnement initial ou reconditionnement sans opération de tri)	Tri et calibrage Conditionnement /Reconditionnement éventuel (simple étape de reconditionnement sans opération de tri)	PM15. Pourcentage de défauts
		PM16. Pourcentage de graines blanches
		PM17. Calibre
		PM18. Stockage après triage
		PM19. Conditionnements
		PM20. DDM
		PM21. Etiquetage validé par l'ODG

5.2 DESCRIPTION PAR ETAPE

5.2.1 Critères applicables à l'ODG

Sélection des variétés

La liste des variétés autorisées est disponible sur le site de l'INAO (www.inao.gouv.fr) et auprès de l'ODG. Elle est susceptible d'évoluer selon la procédure d'introduction et de retrait de variétés décrite en annexe 2 et dans le respect des critères de sélection précisés ci-dessous.

PM	Point à maîtriser	Valeur cible
PM1	Liste positive des variétés	Variétés ayant été validées par l'INAO suivant les essais menés conformément au protocole d'introduction en annexe 2. Liste en vigueur disponible sur le site de l'INAO ou auprès de l'ODG.
PM2	Procédure d'introduction et de retrait des variétés et validation de la liste positive	Essais pour chaque nouvelle variété candidate à l'introduction conformément à la procédure décrite en annexe 2 du cahier des charges

5.2.2 Critères applicables aux producteurs de flageolets

PM	Point à maîtriser	Valeur cible
PM0	Déclaration annuelle d'ensemencement	Au début de la campagne et au plus tard le 31 juillet, les producteurs de « Flageolet vert » transmettent au groupement une déclaration d'ensemencement qui indique notamment : <ul style="list-style-type: none"> • Les parcelles ensemencées et leurs superficies ; • La variété.
PM3	Rotation des cultures	Rotation des cultures de 4 ans minimum (soit 3 ans minimum entre 2 cultures)
PM4	Variété utilisée	Variétés de type flageolet vert ayant été validées par l'INAO (Institut National de l'Origine et de la Qualité) suivant les essais menés conformément au protocole d'introduction en annexe 2 Liste en vigueur disponible sur le site de l'INAO ou auprès de l'ODG
PM5	Date de semis	Le semis est effectué au plus tard le 14 juillet
PM6	Densité de semis	La densité de semis est de 25 à 40 graines au m ² .
PM7	Ecart entre les lignes	Un écart entre les lignes de 33 à 75 cm est respecté.
PM8	Désherbage	Le désherbage est impératif tout au long de la culture pour que la terre reste propre au moment de la fauche, afin de limiter la présence de corps étrangers lors de la récolte et l'humidité apportée par les mauvaises herbes, dépréciant la qualité des flageolets. Après la floraison, ce désherbage est exclusivement manuel ou mécanique.
PM9	Récolte avant maturité	Les flageolets sont fauchés ou arrachés un peu avant maturité, à la chute des 1ères feuilles et lorsque la gousse présente un aspect desséché.
PM10	Mode de fauche ou d'arrachage	La fauche est effectuée sous terre ou par un arrachage. Elle est mécanisée ou manuelle. Après la fauche, les pieds restent couchés sur le sol pour fanage avant séchage.
PM11	Conditions de séchage	Le séchage est réalisé à l'air libre, sur la parcelle de culture ou en perroquet, pendant 2 jours minimum. Le perroquet peut être recouvert par de la paille, de la jute ou des roseaux. L'utilisation de plastique est interdite Ce séchage peut être complété si besoin par un séchage ventilé en gousse.
PM12	Conditions de stockage avant battage	Les flageolets sont conservés en gousse à l'abri de l'humidité jusqu'au battage

PM	Point à maîtriser	Valeur cible
PM13	Condition de stockage après battage	Après battage, les flageolets sont conservés en sacs de jute, big bag plastique, containers ou toutes autres méthodes n'altérant pas la qualité des flageolets , et permettant de conserver la traçabilité.
PM 14	Caractéristique de la grille de calibrage	≥ 3,5 mm trous longs

5.2.3 Critères applicables aux unités de conditionnement (conditionnement initial ou reconditionnement sans opération de tri)

PM 15	Pourcentage de défauts	Le pourcentage de graines tâchées ou cassées est limité à 0,5% (en poids).
PM 16	Pourcentage de graines blanches	Le pourcentage de graines blanches est limité à 5%.(en poids)
PM 17	Calibre des grains	Le nombre de grains est compris en 270 et 460 grains par 100 g
PM18	Stockage après triage	Les flageolets sont stockés dans des sacs de jute ou toute autre méthode équivalente qui permette une bonne circulation de l'air.
PM19	Conditionnements	Les flageolets label rouge sont conditionnés en unités de vente consommateur (UVC) ou en contenants hermétiques d'un poids maximum de 25 kg.
PM 20	DDM	La DDM est fixée à 24 mois à partir du 30 septembre de l'année de récolte.

5.2.4 Etiquetage

PM21	Etiquetage	<p>Sans préjudice de la réglementation en vigueur, l'étiquetage du label rouge n° LA 19/06 « Flageolet vert » mentionne au minimum :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Le logo du Label Rouge, dans le respect de la charte graphique ▪ Le numéro d'homologation sous la forme : LA 19/06 ▪ Les caractéristiques certifiées. Elles seront reportées rigoureusement à l'identique sur l'étiquette : <p style="text-align: center;"><u>Caractéristiques certifiées :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Séchage en gousse avant battage - Texture fondante <ul style="list-style-type: none"> ▪ Le nom et l'adresse de l'organisme de défense et de gestion : Organisme de défense et de gestion ou service consommateur- ALN « ZAE des petits pacaux - 59660 MERVILLE »
------	------------	--

6 Principaux points à contrôler

Points de contrôle		Valeur cible	Méthode d'évaluation
PM4	Variété	Type Flageolet vert	Documentaire
PM11	Séchage	Séchage à l'air libre sur la parcelle de culture ou en perroquet pendant 2 jours minimum complété si besoin d'un séchage ventilé	Visuelle et documentaire
PM12	Conditions de stockage avant battage	Les flageolets sont conservés en gousse à l'abri de l'humidité jusqu'au battage	Visuelle et documentaire
PM16	Pourcentage de graines blanches	Maximum 5% (en poids)	Visuelle et documentaire
PM17	Calibre des grains	Compris entre 270 et 460 grains par 100g	Visuelle et documentaire

Annexe 1 : DÉFINITIONS ET ABRÉVIATIONS

- Battage** : Le battage consiste à séparer les graines des fanes et des gousses
- Défauts** : Corps étrangers, poussières, débris minéraux, débris végétaux, graines étrangères, graines hors calibre, graines cassées ou tâchées,
- Lot** : Récolte d'une parcelle
- Perroquets** : Le perroquet est constitué de plusieurs bâtons montés en tente indienne avec des retenues du sol qui vont de bâton en bâton

Annexe 2. Protocole d'introduction et d'exclusion de variétés

- **Introduction** :

Afin de garantir la régularité des caractéristiques du label rouge « Flageolet vert », des nouvelles variétés que le groupement souhaite introduire sont testées.

Ces nouvelles variétés devront être inscrites au catalogue commun de l'Union européenne.

Les essais sur les nouvelles variétés sont réalisés sur une année, dans le cadre d'une pré sélection variétale, ou deux années dans des conditions de culture comparables à celles déjà sur la liste et conforme au cahier des charges (date de plantation, fertilisation, traitements, récolte à maturité et séchage).

Les nouvelles variétés devront appartenir au type flageolet vert*.

L'évaluation des caractéristiques organoleptiques est réalisée en interne dans le respect du dossier d'évaluation et de suivi de la qualité supérieure (ESQS) en vigueur, sur un lot issu de la campagne d'essais.

* : le type Flageolet vert est défini par les caractéristiques de la plante et des grains obtenus :

	Nom du caractère	Niveau d'expression
PLANTE	Type de croissance	nain
FLEUR	Couleur de l'étendard	blanc
	Couleur de l'aile	blanc
GOUSSE	Couleur de fond	verte
	Fil sur la suture ventrale	présent
GRAIN	Poids du grain	petit à moyen
	Forme de la section longitudinale	elliptique à réniforme
	Forme de la section transversale	elliptique

	Couleur principale	blanche à verdâtre
	Veinure	faible

La « commission variété » est constituée des membres du groupement et d'expert(s) (exemple : Centre Régional de Ressources Génétiques et/ou Espaces Naturels Régionaux).

Elle examine les résultats des tests de la nouvelle variété candidate, portant sur les caractéristiques morphologiques, le respect des caractéristiques du produit et des analyses sensorielles. Afin d'émettre un avis sur l'introduction ou non de la nouvelle variété.

A l'issue de l'avis favorable du comité de sélection à l'introduction d'une nouvelle variété, l'ODG propose alors à l'INAO l'introduction de la (les) nouvelle(s) variété(s). L'ensemble du dossier (demande de l'ODG, résultats des essais agronomiques et des analyses sensorielles) est transmis aux services de l'INAO et est présenté aux instances délibératives de l'INAO pour approbation.

L'ODG actualise alors la liste validée des variétés autorisées et la diffuse aux opérateurs et à l'organisme certificateur.

La liste en vigueur est également mise en ligne sur le site internet de l'INAO (www.inao.gouv.fr).

Une nouvelle variété introduite s'inscrit dans le planning d'analyses sensorielles dans le cadre du suivi de la qualité supérieure. Si plusieurs variétés sont introduites dans le délai minimum des fréquences d'analyses prévues, des analyses supplémentaires peuvent être réalisées.

- Exclusion :

L'ODG présente aux services de l'INAO les éléments objectifs justifiant le retrait de la variété ; la demande de retrait de la variété est présentée aux instances délibératives de l'INAO pour approbation de la liste des variétés.

L'exclusion d'une variété peut intervenir dans deux cas :

- Lorsque la variété n'est plus utilisée par les opérateurs adhérents,
- Ou lorsque la variété n'est plus en capacité à produire une qualité supérieure.

L'argumentaire devra justifier à partir d'éléments objectifs que l'ODG se trouve devant l'un ou l'autre de ces cas.

L'ODG actualise la liste validée des variétés autorisées et la diffuse aux opérateurs et à l'organisme certificateur.