Cahier des charges de la dénomination

« Haricot de Soissons »

homologué par arrêté du 20 septembre 2021 publié au *JORF* du 25 septembre 2021, en vue de la transmission à la Commission européenne d'une demande d'enregistrement en tant qu'indication géographique protégée

Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n° 2021-40

SERVICE COMPÉTENT DE L'ÉTAT MEMBRE

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

GROUPEMENT DEMANDEUR

Association des producteurs de Haricot de Soissons

Coopérative Agricole du Haricot de Soissons
Ferme de Vauxrains - 02 320 Vaudesson
Tél. : 06 74 63 36 97
Fax : 03 23 53 96 65
Courriel **:** haricotsdesoissons@orange.fr ou odg.aphs@gmail.com

Composition : Producteurs, trieurs et conditionneurs

TYPE DE PRODUIT

Classe 1.6 : Fruits, légumes et céréales en l'état ou transformés.

1) NOM DU PRODUIT

« Haricot de Soissons »

2) DESCRIPTION DU PRODUIT

Le « Haricot de Soissons » est un haricot blanc sec à gros grain de l'espèce botanique *Phaseolus coccineus*.
Il est commercialisé uniquement en grain sec.

Il se caractérise par :

- Un grain gros
- Une forme réniforme,

- Une couleur de blanche à ivoire et homogène,
- Une taille d'au minimum 17 mm de longueur et au minimum 10 mm de largeur
- Un taux d'humidité compris entre 12 et 17%.

Après trempage pendant 12 heures minimum, il possède une excellente tenue à la cuisson. Après cuisson, sa peau fine est imperceptible et il présente une texture tendre et fondante.

Mode de présentation et conditionnement :
Le « Haricot de Soissons » est conditionné en Unité Vente Consommateur (UVC) ou en gros conditionnement.

3) DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

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 suivantes de l'Aisne :

Département de l'Aisne :

Abbécourt, Achery, Acy, Agnicourt-et-Séchelles, Aguilcourt, Aizelles, Aizy-Jouy, Allemant, Ambleny, Ambrief, Amifontaine, Amigny-Rouy, Ancienville, Andelain, Anguilcourt-le-Sart, Anizy-le-Grand, Archon, Arcy-Sainte-Restitue, Armentières-sur-Ourcq, Arrancy, Assis-sur-Serre, Athies-sous-Laon, Aubigny-en-Laonnois, Audignicourt, Augy, Aulnois-sous-Laon, Les Autels, Autremencourt, Autreville, Azy-sur-Marne, Bagneux, Barenton-Bugny, Barenton-Cel, Barenton-sur-Serre, Barisis-aux-Bois, Barzy-sur-Marne, Bassoles-aulers, Vallées en Champagne, Bazoches-sur-Vesles, Beaumont-en-Beine, Beaurieux, Beautor, Belleau, Belleu, Berlise, Berny-Rivière, Berrieux, Berry-au-Bac, Bertaucourt-Epourdon, Bertricourt, Berzy-le-Sec, Besmé, Besny-et-Loizy, Béthancourt-en-Vaux, Beugneux, Beuvardes, Bézu-le-Guéry, Bézu-Saint-Germain, Bichancourt, Bieuxy, Bièvres, Billy-sur-Aisne, Billy-sur-Ourcq, Blanzy-lès-Fismes, Blérancourt, Blesmes, Bois-lès-Pargny, Boncourt, Bonneil, Bonnesvalyn, Bosmont-sur-Serre, Bouconville-Vauclair, Bouffignereux, Bouresches, Bourg-et-Comin, Bourguignon-sous-Coucy, Bourguignon-sous-Montbavin, Braine, Brancourt-en-Laonnois, Brasles, Braye-en-Laonnois, Braye, Brécy, Brenelle, Breny, Brie, Brumetz, Brunehamel, Bruyères-sur-Fère, Bruyères-et-Montbérault, Bruys, Bucy-le-Long, Bucy-lès-Cerny, Bucy-lès-Pierrepont, Bussiares, Buzancy, Caillouël-Crépigny, Camelin, Caumont, Celles-lès-Condé, Celles-sur-Aisne, Cerny-en-Laonnois, Cerny-lès-Bucy, Cerseuil, Cessières-Suzy, Chacrise, Chaillevois, Chalandry, Chambry, Chamouille, Champs, Chaourse, La Chapelle-sur-Chézy, Charly-sur-Marne, Le Charmel, Charmes, Chartèves, Chassemy, Château-Thierry, Châtillon-lès-Sons, Chaudardes, Chaudun, Chauny, Chavignon, Chavigny, Chavonne, Chérêt, Chermizy-Ailles, Chéry-Chartreuve, Chéry-lès-Pouilly, Chéry-lès-Rozoy, Chevregny, Chézy-en-Orxois, Chézy-sur-Marne, Chierry, Chivres-en-Laonnois, Chivres-Val, Chivy-lès-Étouvelles, Chouy, Cierges, Cilly, Ciry-Salsogne, Clacy-et-Thierret, Clamecy, Clermont-les-Fermes, Cœuvres-et-Valsery, Coincy, Colligis-Crandelain, Commenchon, Concevreux, Condé-en-Brie, Condé-sur-Aisne, Condé-sur-Suippe, Condren, Connigis, Corbeny, Corcy, Coucy-le-Château-Auffrique, Coucy-lès-Eppes, Coucy-la-Ville, Coulonges-Cohan, Coupru, Courbes, Courboin, Courcelles-sur-Vesle, Courchamps, Courmelles, Courmont, Courtemont-Varennes, Courtrizy-et-Fussigny, Couvrelles, Couvron-et-Aumencourt, Coyolles, Cramaille, Craonne, Craonnelle, Crécy-au-Mont, Crécy-sur-Serre, Crépy, Crézancy, La Croix-sur-Ourcq, Crouttes-sur-Marne, Crouy, Cuffies, Cuirieux, Cuiry-Housse, Cuiry-lès-Chaudardes, Cuiry-lès-Iviers, Cuissy-et-Geny, Cuisy-en-Almont, Cutry, Cys-la-Commune, Dagny-Lambercy, Dammard, Dampleux, Danizy, Dercy, Deuillet, Dhuizel, Dizy-le-Gros, Dohis, Dolignon, Dommiers, Domptin, Dravegny, Droizy, Ébouleau, Épagny, Épaux-Bézu, Épieds, L'Épine-aux-Bois, Eppes, Erlon, Essises, Essômes-sur-Marne, Étampes-sur-Marne, Étouvelles, Étrépilly, Évergnicourt, Faverolles, La Fère, Fère-en-Tardenois, La Ferté-Milon, Festieux, Filain, Fleury, Folembray, Fontenoy, Fossoy, Fourdrain, Fresnes-en-Tardenois, Fresnes-sous-Coucy, Fressancourt, Frières-Faillouël, Froidmont-Cohartille, Gandelu, Gizy, Gland, Goudelancourt-lès-Berrieux, Goudelancourt-lès-Pierrepont, Goussancourt, Grandlup-et-Fay, Grandrieux, Grisolles, Villeneuve-sur-Aisne, Guivry, Guny, Guyencourt, Haramont, Hartennes-et-Taux, Hautevesnes, Jaulgonne, Jouaignes, Jumencourt, Jumigny, Juvigny, Juvincourt-et-Damary, Laffaux, Landricourt, Laniscourt, Laon, Lappion, Largny-sur-Automne,

Latilly, Launoy, Laval-en-Laonnois, Laversine, Lesges, Leuilly-sous-Coucy, Leury, Lhuys, Licy-Clignon, Lierval, Liesse-Notre-Dame, Liez, Limé, Lislet, Longpont, Les Septvallons, Lor, Louâtre, Loupeigne, Lucy-le-Bocage, Maast-et-Violaine, Mâchecourt, Macogny, Maizy, La Malmaison, Manicamp, Marchais, Dhuys et Morin-en-Brie, Marcy-sous-Marle, Marest-Dampcourt, Mareuil-en-Dôle, Margival, Marigny-en-Orxois, Marizy-Sainte-Geneviève, Marizy-Saint-Mard, Marle, Martigny-Courpierre, Mauregny-en-Haye, Mayot, Mennessis, Mercin-et-Vaux, Merlieux-et-Fouquerolles, Mesbrecourt-Richecourt, Meurival, Mézy-Moulins, Missy-aux-Bois, Missy-lès-Pierrepont, Missy-sur-Aisne, Molinchart, Monampteuil, Monceau-lès-Leups, Monceau-le-Waast, Monnes, Mons-en-Laonnois, Montaigu, Montbavin, Montchâlons, Montcornet, Montfaucon, Montgobert, Montgru-Saint-Hilaire, Monthenault, Monthiers, Monthurel, Montigny-l'Allier, Montigny-le-Franc, Montigny-Lengrain, Montigny-lès-Condé, Montigny-sous-Marle, Montigny-sur-Crécy, Montlevon, Montloué, Mont-Notre-Dame, Montreuil-aux-Lions, Mont-Saint-Martin, Mont-Saint-Père, Morgny-en-Thiérache, Morsain, Mortefontaine, Mortiers, Moulins, Moussy-Verneuil, Muret-et-Crouttes, Muscourt, Nampteuil-sous-Muret, Nanteuil-la-Fosse, Nanteuil-Notre-Dame, Nesles-la-Montagne, Neufchâtel-sur-Aisne, Neuflieux, Neuilly-Saint-Front, La Neuville-Bosmont, La Neuville-en-Beine, Neuville-sur-Ailette, Neuville-sur-Margival, Nizy-le-Comte, Nogentel, Nogent-l'Artaud, Noircourt, Noroy-sur-Ourcq, Nouvion-et-Catillon, Nouvion-le-Comte, Nouvion-le-Vineux, Nouvron-Vingré, Noyant-et-Aconin, Œuilly, Ognes, Oigny-en-Valois, Orainville, Orgeval, Osly-Courtil, Ostel, Oulches-la-Vallée-Foulon, Oulchy-la-Ville, Oulchy-le-Château, Paars, Paissy, Pancy-Courtecon, Parcy-et-Tigny, Parfondeval, Parfondru, Pargnan, Pargny-Filain, Pargny-la-Dhuys, Pargny-les-Bois, Pasly, Passy-en-Valois, Passy-sur-Marne, Pavant, Pernant, Pierremande, Pierrepont, Pignicourt, Pinon, Le Plessier-Huleu, Ploisy, Ployart-et-Vaurseine, Pommiers, Pont-Arcy, Pontavert, Pont-Saint-Mard, Pouilly-sur-Serre, Prémontré, Presles-et-Boves, Presles-et-Thierny, Priez, Prouvais, Proviseux-et-Plesnoy, Puiseux-en-Retz, Quierzy, Quincy-Basse, Quincy-sous-le-Mont, Raillimont, Remies, Renneval, Résigny, Ressons-le-Long, Retheuil, Reuilly-Sauvigny, Rocourt-Saint-Martin, Rogécourt, Romeny-sur-Marne, Ronchères, Roucy, Rouvroy-sur-Serre, Royaucourt-et-Chailvet, Rozet-Saint-Albin, Rozières-sur-Crise, Rozoy-Bellevalle, Grand-Rozoy, Rozoy-sur-Serre, Saconin-et-Breuil, Saint-Aubin, Saint-Bandry, Saint-Christophe-à-Berry, Sainte-Croix, Saint-Erme-Outre-et-Ramecourt, Saint-Eugène, Sainte-Geneviève, Saint-Gengoulph, Saint-Gobain, Saint-Mard, Saint-Nicolas-aux-Bois, Saint-Paul-aux-Bois, Saint-Pierre-Aigle, Saint-Pierremont, Sainte-Preuve, Saint-Rémy-Blanzy, Saint-Thibaut, Saint-Thomas, Samoussy, Sancy-les-Cheminots, Saponay, Saulchery, Selens, La Selve, Septmonts, Septvaux, Serches, Sergy, Seringes-et-Nesles, Sermoise, Serval, Servais, Silly-la-Poterie, Sinceny, Sissonne, Soissons, Soize, Sommelans, Sons-et-Ronchères, Soucy, Soupir, Taillefontaine, Tannières, Tartiers, Tavaux-et-Pontséricourt, Tergnier, Terny-Sorny, Thiernu, Le Thuel, Torcy-en-Valois, Toulis-et-Attencourt, Travecy, Trélou-sur-Marne, Troësnes, Trosly-Loire, Trucy, Ugny-le-Gay, Urcel, Vailly-sur-Aisne, Variscourt, Vassens, Vasseny, Vassogne, Vaucelles-et-Beffecourt, Vaudesson, Vauxrezis, Vauxaillon, Vauxbuin, Vauxtin, Vendières, Vendresse-Beaulne, Venizel, Verdilly, Verneuil-sous-Coucy, Verneuil-sur-Serre, Versigny, Vesles-et-Caumont, Veslud, Veuilly-la-Poterie, Vézaponin, Vézilly, Vic-sur-Aisne, Vichel-Nanteuil, Viel-Arcy, Viels-Maisons, Vierzy, Viffort, Vigneux-Hocquet, La Ville-aux-Bois-lès-Dizy, La Ville-aux-Bois-lès-Pontavert, Villemontoire, Villeneuve-Saint-Germain, Villeneuve-sur-Fère, Villequier-Aumont, Villers-Agron-Aiguizy, Villers-Cotterêts, Villers-Hélon, Villers-sur-Fère, Ville-Savoye, Villiers-Saint-Denis, Vincy-Reuil-et-Magny, Viry-Noureuil, Vivaise, Vivières, Vorges, Voyenne, Vregny, Vuillery, Wissignicourt

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.

4) ÉLÉMENTS PROUVANT QUE LE PRODUIT EST ORIGINAIRE DE L'AIRE DELIMITEE

4.1. Identification des opérateurs

Tout opérateur souhaitant intervenir pour tout ou partie dans le cahier des charges du « Haricot de Soissons » est tenu de s'identifier auprès du groupement en vue de son habilitation qui doit intervenir avant toute production.

4.2. Traçabilité des produits

	Étape	*Traçabilité*	*Document*
[1]	Sélection des parcelles	Agrément des parcelles par le groupement	Fiche d'agrément avec un numéro par parcelle
	Conduite culturale	Suivi des parcelles par une fiche de suivi cultural, enregistrement des interventions culturales	Fiches de suivi cultural avec numéro de parcelle
[2]	Récolte des gousses et des plantes	Date de début et de fin de récolte Stockage des gousses ou des plantes par lot Identification des lots par l'année, l'identifiant du producteur le numéro de la parcelle et le numéro de la récolte	Fiches de suivi cultural avec numéro de parcelle Identification des lots
	Battage / Tri	Stockage des haricots par lot Identification par l'année, l'identifiant du producteur le numéro de la parcelle et le numéro de la récolte	Identification des lots
	Stockage	Stockage des haricots par lot	Identification des lots
[3]	Réception chez le conditionneur	Identification par des numéros de lots conditionneurs Liste des parcelles conduites en IGP pour l'année N	Identification des lots Fiche de suivi de lot
	Passage au froid	Identification des lots à l'aide des lots conditionneurs Enregistrement des sessions (date entrée – date de sortie)	Identification des lots Fiche de suivi de lot
[4]	Conditionnement	N° de lot conditionneur permettant de retrouver l'année, le numéro de parcelle, l'identifiant du producteur, et sa date de durabilité minimale (DDM) Adresse du conditionneur pour les réclamations consommateurs.	Étiquette

[1]	Etape de culture : La fiche de suivi cultural est datée et numérotée avec le n° de parcelle
[2]	Etape de récolte, battage/tri et stockage : Le lot correspond à l'année, l'identifiant du producteur, au n° de la parcelle et numéro de la récolte.
Lien entre [1] et [2] : les numéros de parcelles présents sur les fiches de suivi cultural et les étiquettes font le lien dans les 2 sens.	
[3]	Réception chez le conditionneur et passage au froid : un n° de lot conditionneur interne est appliqué au lot producteur, ce qui permet de connaître l'année, l'identifiant du producteur, le numéro de parcelle et le numéro de récolte.
Lien entre [2] et [3] : Le numéro de lot du conditionneur est généré à partir n° de lot du producteur.	
[4]	Etiquetage : Le numéro de lot permet de constituer le numéro de lot pour les unités de vente. L'étiquetage comprend : • Le numéro de lot conditionneur ;

	• La date de durabilité minimale (DDM) ; • L'adresse du conditionneur pour les réclamations consommateur
Lien entre [3] et [4] : Le numéro de lot sur l'étiquette permet de remonter à chaque étape du process et donc au producteur.	

Tenue des registres

Pour garantir que les règles du présent cahier des charges sont bien respectées, les opérateurs tiennent à disposition des services de contrôles les documents mentionnés ci-après.

La traçabilité est assurée par lot. Un lot correspond à la récolte d'une parcelle ou d'une partie de la parcelle.

A la production, les données suivantes sont enregistrées sur les fiches de suivi cultural par parcelle :

- Références cadastrales et surface des parcelles de production ;
- Date de semis ;
- Poids de semence / ha et du poids de mille grains ;
- Nom de la variété semée ; n° de lot de semence ;
- Méthode de production (filet, échalas ou méthode alternative) ;
- Dates d'interventions (semis, désherbages, traitements, date de battage, date de début de séchage, etc.) ;
- Date de début et de fin de récolte.

Au conditionnement, les données suivantes sont enregistrées :

- Quantités nettes livrées en kilogrammes, par lot, par producteur et par date de tri.
- Enregistrement des sessions de passage au froid par lot, par producteur et par date de tri.

Ces documents sont conservés par année à laquelle ils se rapportent et pendant les cinq années qui suivent.
Un lot est constitué par les haricots présentés à chaque livraison d'un producteur chez le conditionneur. Il identifie le producteur (nom ou raison sociale), la parcelle (n° parcellaire et références cadastrales), l'année de récolte et la date de tri.
Les conditionneurs mettent en place un agréage des lots. Chaque lot réceptionné est identifié et fait l'objet d'un bon d'agréage qui mentionne les informations suivantes : identification du producteur, date de tri, humidité, et quantités nettes livrées.

Déclarations annuelles

Au début de la campagne et au plus tard le 30 juin, les producteurs de « Haricot de Soissons » transmettent au groupement une déclaration d'ensemencement qui indique notamment :

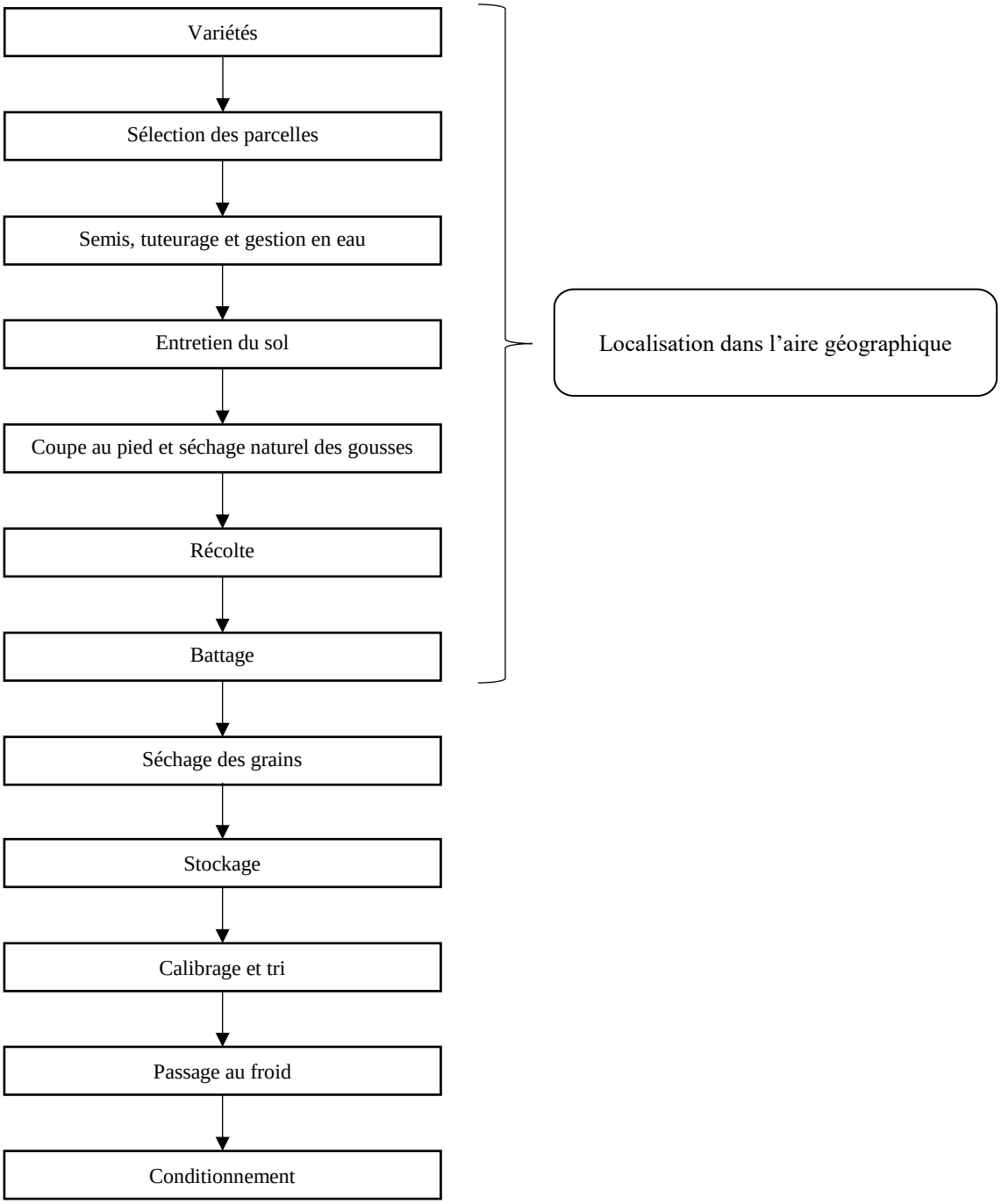
- Les parcelles ensemencées et leurs superficies,
- La variété.

A la fin de la campagne et au plus tard le 30 juin de l'année suivante, les conditionneurs transmettent au groupement une déclaration récapitulative :

- Des quantités ensemencées déclarées par chaque producteur en début de campagne,
- Des quantités nettes livrées par chaque producteur,
- Des quantités commercialisées par type de conditionnement.

5) DESCRIPTION DE LA MÉTHODE D'OBTENTION DU PRODUIT

5.1. Schéma des étapes



5.2. Type variétal

Les variétés autorisées appartiennent à l'espèce botanique *Phaseolus coccineus* et ont un type de croissance à rames, avec des grains blancs. Les fleurs sont uniformément blanches (étendard et aile) et la gousse est de couleur verte sans autre couleur secondaire.

Le type variétal du « Haricot de Soissons » est défini selon les caractéristiques suivantes :

	Nom du caractère	*Niveau d'expression*
PLANTE	Type de croissance	Rames
FLEUR	Couleur de l'étendard Couleur de l'aile	Unicolore blanc Unicolore blanche
GOUSSE	Forme de la section transversale Couleur de fond Couleur secondaire Fil	Elliptique très étroite Verte Absente Présent
GRAIN	Poids du grain Nombre de couleurs Couleur principale	Très gros Une Blanche à ivoire

5.3. Description des étapes

Caractéristiques des parcelles
Les parcelles de culture se situent dans l'aire géographique de l'IGP.
Le taux d'argile est inférieur à 45 % et le taux de sable est inférieur à 75%.
Les parcelles font l'objet d'un agrément avant le premier semis par le groupement au moyen d'une carte pédologique ou d'analyses de sol.

Variétés utilisées
Les variétés utilisées sont inscrites au catalogue officiel français ou européen et soumises aux contrôles des services officiels.
Seules les variétés listées par le groupement sont utilisées.
L'utilisation de semences fermières est interdite.

La liste des variétés est révisée selon le protocole joint en annexe qui vise à s'assurer de l'appartenance de la variété au type variétal, de son adaptation au contexte pédoclimatique de l'aire et du respect des caractéristiques du « Haricot de Soissons » telles que définies au chapitre 2 puis validée par le groupement.

Semis
Le semis est réalisé en ligne (graine à graine dans une raie de semis) ou en poquet (trou creusé lors du semis pour y placer des graines). Le semis s'effectue entre le 1er avril et le 15 juin.
L'écart entre les rangs est au minimum d'un mètre.
La quantité minimale de semence est de 30 kg/ha sur la base de calibrage de 55 grains pour 100 g.

Tuteurage
La plante doit disposer d'un moyen de tuteurage lui permettant de grimper.

Gestion des besoins en eau
Pendant la période végétative du haricot, l'irrigation peut être déclenchée dès le semis et poursuivie jusqu'à la coupe des pieds. Le pilotage est géré en fonction du relevé pluviométrique et en indiquant les arrosages

effectués, ou grâce à un autre dispositif d'aide à la décision.

Entretien du sol
La maîtrise de l'enherbement est assurée pour maintenir une concurrence limitée des adventices lors du cycle végétatif.
A partir de la floraison, le désherbage chimique est interdit, seuls le désherbage manuel ou le désherbage mécanique sont autorisés.

Coupe au pied et séchage naturel des gousses
La coupe au pied s'effectue avant le 15 octobre.
La plante reste accrochée sur son tuteur le temps que les gousses sèchent naturellement.

Récolte
La récolte est réalisée quand les gousses sont desséchées et sont de couleur marron dominante.
La récolte se fait :

- soit par la cueillette des gousses en un ou plusieurs passages ;
- soit avec la plante entière au minimum 3 semaines après la coupe des pieds.

Les gousses ou les plantes récoltées sont stockées à l'abri des intempéries dans un endroit sec et aéré.

Battage
Les gousses ou les plantes sont battues ou égrenées à l'aide d'une batteuse ou égreneuse.

Séchage des grains
Un séchage des grains est réalisé par ventilation pour atteindre un taux d'humidité compris entre 12 et 17 %.

Stockage
Les grains séchés sont stockés au sec et à l'abri de la lumière en attendant le tri.

Calibrage et triage
Les grains d'un lot du « Haricot de Soissons » sont entiers et présentent les caractéristiques suivantes après calibrage et triage :

- Taille du grain : au minimum 17 mm de longueur et au minimum 10 mm de largeur
- Grains tâchés, cassés et hors calibre : inférieur ou égal à 4 % de la masse du lot
- Impuretés, corps étrangers : inférieur ou égal à 0,5 % de la masse du lot

En cas de non-conformité des caractéristiques du produit, le lot est soit séché et/ou trié à nouveau, soit déclassé.

Passage au froid
Un passage au froid des grains est obligatoire pour éliminer les larves de parasites (bruches).
Deux méthodes sont possibles :

- Le passage dans un surgélateur avec une température interne qui doit être inférieure ou égale à -18°C pendant au moins 10 heures.
- Le passage dans une chambre froide négative avec une température interne qui doit être inférieure ou égale à -18°C pendant au moins 6 jours.

Conditionnement
Le conditionnement de plusieurs années de récolte pour un lot est interdit.

Afin de préserver les caractéristiques du « Haricot de Soissons » jusqu'à sa mise sur le marché, le stockage s'effectue au sec et à l'abri de la lumière.

6) ÉLÉMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GÉOGRAPHIQUE

Le lien avec le milieu géographique repose sur la réputation et sur des caractéristiques spécifiques au « Haricot de Soissons » résultant de facteurs naturels et humains présents dans l'aire géographique. Sa culture est bien adaptée aux conditions pédoclimatiques, ce qui permet d'obtenir un grain avec les caractéristiques attendues par les consommateurs, dont les restaurateurs, qui en font sa réputation.

6.1. Spécificité de l'aire géographique

6.1.1. Les facteurs naturels

La zone de production se situe dans le département de l'Aisne, dans un environnement de plaines et de vallées. La commune de Soissons se situe au cœur de l'aire de production.

L'aire géographique se caractérise par un climat océanique dégradé sous influence continentale, marqué par des précipitations fréquentes (123 jours par an en moyenne) mais une pluviométrie qui demeure moyenne (de l'ordre de 700 millimètres par an), avec des températures généralement modérées et des amplitudes thermiques faibles, rarement ponctuées d'épisodes caniculaires ou d'hivers rigoureux.
Les risques de gelée à l'automne sont maîtrisables par les règles de la récolte appliquées par les producteurs.

L'aire géographique est marquée par une quasi-omniprésence de cours d'eaux et de zones humides. Le paysage est ainsi formé des vallées de l'Aisne, de l'Ailette, de la Marne, et de la Serre.
Les sols de l'aire géographique sont riches en éléments fins et nutritifs. Ils sont filtrants, peu battants, peu sujets au tassement avec une bonne capacité de rétention en eau.

6.1.2. Les facteurs humains

Le département de l'Aisne est connu depuis le 18ème siècle pour produire des haricots secs. Plusieurs espèces et variétés de haricots secs ont été cultivées sur ce territoire, mail seule la culture du « Haricot de Soissons » est encore réalisée de nos jours par des producteurs disposant d'un savoir-faire ancestral.

Le savoir-faire des producteurs est présent tout au long des étapes de la culture du « Haricot de Soissons » :
- Le semis est effectué sur des parcelles sélectionnées pour leurs caractéristiques agronomiques durant une période permettant d'éviter le gel de la culture. L'écart entre les rangs favorise l'aération et l'ensoleillement optimal de la plante.
- Le « Haricot de Soissons » est issu de variétés de l'espèce *Phaseolus coccineus*, donnant des plantes grimpantes, rustiques et très vigoureuses.
- Le tuteurage de la plante permet de guider en hauteur.
- La période optimale de récolte se déroule quand les gousses sont desséchées et de couleur marron dominante. La récolte est réalisée soit par la cueillette des gousses en un ou plusieurs passages, soit 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.

6.2. Spécificité du produit

Le « Haricot de Soissons » possède un grain gros de couleur blanche à ivoire homogène réniforme et a un taux d'humidité compris entre 12 et 17 %.

Les spécificités du « Haricot de Soissons » sont :

- une peau fine qui après trempage pendant au minimum 12 heures et cuisson est imperceptible ;
- une excellente tenue à la cuisson ;
- une texture tendre et fondante après cuisson.

6.3. Lien causal

Les qualités du « Haricot de Soissons » sont liées aux facteurs naturels de la zone ainsi qu'au savoir-faire des producteurs.
La peau fine et la couleur blanche à ivoire homogène du « Haricot de Soissons » proviennent de la combinaison d'une chaleur sans excès durant le cycle végétatif, ainsi qu'une croissance vigoureuse grâce notamment à des sols légers qui réchauffent vite et présentent une bonne capacité de rétention d'eau.

Les sols disposent d'une texture relativement bien équilibrée, où la proportion d'argile ne dépasse pas 45% et celle des sables pas 75%, qui conviennent parfaitement pour le semis et la croissance du « Haricot de Soissons ».

Le tuteurage permet un développement de la plante sur toute sa hauteur et de bénéficier d'un ensoleillement et d'une aération optimaux et cela permet de tirer parti des précipitations fréquentes sans créer de problème sanitaire.

La cueillette des gousses en un ou plusieurs passages ou en plante entière au minimum 3 semaines après la coupe des pieds se justifie par une floraison de juin à septembre. La connaissance du stade de maturité permet de garantir la tendreté et la texture fondante du grain, ainsi que sa peau imperceptible après cuisson.

Le battage des gousses pour séparer les grains relève du savoir-faire permettant de préserver l'intégrité du grain, sans l'abîmer ou le casser.

Lors d'une épidémie de peste au XVème siècle, les habitants fuyant la ville de Soissons perdirent en chemin plusieurs graines de haricots dans les champs et sur le bord des cours d'eau. À leur retour, les graines avaient germé, et la récolte permit aux Soissonnais d'éviter la famine.

Le « Haricot de Soissons » est cultivé à partir du XVIIIème siècle et fait partie des aliments de la population de la région et même au-delà. L'inventaire de Conseil National des Arts Culinaires précise que *« les haricots blancs de Soissons sont parmi les légumes les plus appréciés des Parisiens au 18ème »*.

La publication culinaire, le « Gazetin du comestible », les avait déjà proposés à trois reprises aux amateurs de la ville de Paris au cours de l'année 1767. En 1804, Grimod de la Reynière, critique gastronomique, confirme cette réputation : « *Soissons est le pays de la France qui passe pour produire les meilleurs haricots* ».

Le territoire autour de Soissons est reconnu pour la production de haricot sec à rames : *« Le haricot de Soissons réussit particulièrement dans son pays d'origine et dans les environs, où sans doute il trouve des conditions de sol et de climat exceptionnellement favorables ; cultivé sous un ciel plus chaud, le haricot de Soissons souffre parfois des coups de soleil, la peau du grain s'épaissit, et il perd de sa qualité ; le grain devient aussi plus petit et plus mat »* (Vilmorin et Andrieux, 1925, Les plantes potagères). *« Cette influence du terrain sur la qualité est prouvée jusqu'à l'évidence par le haricot de Soissons, qui est de nature excellente en Picardie, et le plus souvent détestable autre part »* (Joigneaux P., 1882, Conseils à la jeune fermière).

Le commerce de haricot sec s'est développé grâce à la présence de nombreux négociants autour de Soissons ce qui a contribué à donner le nom au produit. *« Cette petite province [la généralité de Soissons] est fertile en différentes productions. Elle abonde particulièrement en denrées comestibles telles que les graines de toute*

espèce dont il se fait un commerce considérable ; en légumes, tels que les haricots qui s'exportent très loin et les artichauts qu'on envoie jusqu'à Paris » (Mémoire sur les manufactures, l'industrie, le commerce de la généralité de Soissons en date du 22/02/1787).
« Plus des deux tiers sont expédiés pour Paris et Rouen. Le temps ordinaire des achats est depuis la fin d'octobre jusqu'aux premiers jours de janvier » (Brayer J.B.L., 1824-1825, La statistique du département de l'Aisne).
Le négoce est aux mains de commerçants spécialisés de la région de production : *« La plus vieille et la plus importante maison est assurément celle de M. Borgoltz, cultivateur et conseiller d'arrondissement à Vailly. Elle en fait le commerce depuis 1834. Les autres négociant sont Soissonnais : Despierres, Marlier, Sampité, Housset, Bergeron... »*. A la veille de la première guerre mondiale, l'annuaire de Paul Douai (édition de 1913) signale encore six marchands en gros de haricots à Soissons.

Les producteurs de « Haricot de Soissons » sont attachés à la défense de leur produit : dans le bulletin du syndicat viticole de la côte dijonnaise de 1908, *« On annonce, qu'un syndicat est en train de se constituer pour la défense du haricot de Soissons et pour supprimer la concurrence déloyale qui lui est faite. Ils veulent que, seuls, les haricots cultivés sur le territoire du pays puissent porter le nom de 'Soissons' »*.

Les statistiques du Ministère de l'Agriculture de 1928 attestent de l'utilisation majoritaire de l'espèce *Phaseolus coccineus* par les producteurs, adapté aux facteurs naturels de la région.

L'inventaire du patrimoine culinaire de la France, référant les produits locaux et les recettes traditionnelles (Albin Michel/CNAC - Région Picarde – édition de 1999) cite le « Haricot de Soissons » comme produit spécifique de la région.
Le « Haricot de Soissons » est présent dans le Larousse gastronomique (édition de 1996 faite sous l'égide d'un comité gastronomique, présidé par Joël ROBUCHON), livre de référence sur la gastronomie, son histoire et les techniques culinaires.

Le « Haricot de Soissons » est présent au menu de nombreux restaurants prestigieux :

- ⇒ Restaurant Le Relais des Vignes à Soissons (Best Western PLUS) :*« Tout au long de l'année, nous mettons en avant nos producteurs locaux dans notre restaurant, à travers les Haricots de Soissons des Jardins de Pontarcher à Ambleny… »*
- ⇒ Restaurant La Belle porte à Vailly-sur-Aisne :*« Dans son restaurant gastronomique, le Chef travaille beaucoup le poisson, le Maroilles, la bière ou encore le Haricot de Soissons dont il fait un 'Soissoulet', un cassoulet picard. »*
- ⇒ Restaurant Le Château de Courcelles :*« Redécouvrez notre gastronomie à travers les meilleurs produits que nous offre notre terroir… Le menu prestige du chef propose notamment du filet de daurade accompagné d'une compotée de Haricots de Soissons à la tomate confite »*.

L'association des producteurs de « Haricot de Soissons » a été créée en 2001 pour défendre et promouvoir le « Haricot de Soissons ».
La dynamique de la filière « Haricot de Soissons » repose également sur la présence d'une coopérative créée en 2003 et qui rassemble plus de 80% des producteurs.

La fête du « Haricot de Soissons », créée par la ville de Soissons en 2005, connaît un véritable succès avec la présence de 50 000 à 60 000 visiteurs, avec des animations, des dégustations de plats.

7) RÉFÉRENCES CONCERNANT LA STRUCTURE DE CONTRÔLE

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)
Adresse : Arborial – 12, rue Rol Tanguy
TSA 30003 – 93555 Montreuil-sous-Bois cedex

Téléphone : (33) (0)1 73 30 38 00
Fax : (33) (0)1 73 30 38 04
Courriel : info@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
Tél : 01 44 97 17 17
Fax : 01 44 97 30 37
La DGCCRF est une Direction du ministère chargé de l'économie.

Conformément aux dispositions de l'article 37 du règlement (UE) n°1151/2012, 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) ÉLÉMENTS SPÉCIFIQUES DE L'ÉTIQUETAGE

Outre les mentions obligatoires prévues par la réglementation relative à l'étiquetage et à la présentation des denrées alimentaires, l'étiquetage comporte la dénomination enregistrée du produit et le symbole IGP de l'Union européenne dans le même champ visuel.

L'étiquetage doit également comporter la mention « *Phaseolus coccineus*».

9) EXIGENCES NATIONALES

Points principaux à contrôler et leurs méthodes d'évaluation :

Point à contrôler	Valeur de référence	Méthode d'évaluation
Localisation des parcelles	Aire géographique de l'IGP	Documentaire et visuelle
Variétés utilisées	Liste positive de la variété de type *Phaseolus coccineus* à grains blancs	Documentaire
Tuteurage	Présence d'un moyen de tuteurage permettant à la plante de grimper	Visuelle
Date de la coupe au pied	Avant le 15 octobre	Documentaire et/ou visuelle
Battage	Aire géographique de l'IGP, à l'aide d'une batteuse ou égreneuse	Documentaire et/ou visuelle
Caractéristiques du produit	Taille	Documentaire et visuel Mesure en cas de doute
	Humidité	Documentaire et analyse
	Défauts	Documentaire et visuel Mesure en cas de doute
	Produit cuit	Examen organoleptique

ANNEXE 1 : PROTOCOLE DE SÉLECTION DES VARIÉTÉS

Afin de garantir la régularité des caractéristiques de l'IGP « Haricot de Soissons », 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 des conditions de culture comparables à celles des variétés déjà sur la liste et conformes au cahier des charges (date de plantation, fertilisation, traitements, récolte à maturité et séchage).

Les nouvelles variétés devront appartenir à l'espèce botanique *Phaseolus coccineus* à rames et à grains blancs. Le mainteneur devra fournir la preuve que la variété proposée est issue de la liste positive des variétés prévue par le cahier des charges. Si les essais sont concluants, elles peuvent être ajoutées à la liste positive dans le respect du protocole suivant.

Une Commission variété est constituée des membres du bureau du groupement et d'expert(s) (Centre Régional de Ressources Génétiques et/ou Espaces Naturels Régionaux).
La Commission examine les résultats des tests de la nouvelle variété candidate, portant sur les caractéristiques morphologiques décrites en point 5.2 du cahier des charges et le respect des caractéristiques du produit.

↓

Vérification appartenance des variétés au type *Phaseolus coccineus*
Consultation du GEVES

↓

Présélection d'une liste de variétés à tester
Information des opérateurs
Liste des variétés en test

Mise en culture au champ
dans les conditions du cahier des charges IGP
Suivi technique (levée, rendement, homogénéité, couleur, forme du grain, etc.)

↓

Analyses sensorielles

↓

Présentation à la « Commission variété »
Du suivi technique et des résultats des analyses sensorielles

↓

Sélection finale des variétés
Ajout des variétés à la liste des variétés commercialisables en IGP

Validation par le groupement
Information des opérateurs, Organisme Certificateur, autorités de contrôle

Les membres de la Commission variété peuvent aussi proposer qu'une variété soit exclue de la liste, en se basant sur les résultats de tests montrant qu'elle ne répond plus aux exigences du présent cahier des charges ou que ses résultats sont inférieurs aux autres variétés de la liste. L'exclusion peut également être prononcée si la variété n'est plus inscrite au catalogue commun de l'Union Européenne, ou si elle n'est plus commercialisée.

Les prises de décision concernant l'intégration d'une nouvelle variété ou l'exclusion d'une variété de la liste sont validées en Conseil d'Administration du groupement afin de garantir la consultation des opérateurs du groupement. Suite à cette pré-validation, le groupement propose à l'INAO l'inscription de cette variété dans la liste des variétés autorisées pour la production de l'IGP.

L'Organisme certificateur et les opérateurs seront informés de toute modification apportée à la liste de variétés.