Cahier des charges de l'indication géographique protégée « Lingot du Nord »
homologué par l'arrêté du 18 décembre 2014 relatif à l'indication géographique protégée « Lingot du Nord », *JORF* du 30 décembre 2014
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt n°2-2015

SERVICE COMPÉTENT DE L'ÉTAT MEMBRE

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)
Arborial – 12, rue Rol-Tanguy
TSA30003 – 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 "LINGOT DU NORD"
ZAE des Petits Pacaux
BP 84
59660 MERVILLE
Tél. : 03 28 49 65 32
Fax : 03 28 48 36 54
Mél. : lingot-du-nord@wanadoo.fr

Composition : association loi 1901

TYPE DE PRODUIT

Classe 1.6 fruits, légumes et céréales en l'état ou transformés

1) NOM DU PRODUIT

" Lingot du Nord "

2) DESCRIPTION DU PRODUIT

Le « Lingot du Nord » est un haricot blanc sec de l'espèce *Phaseolus vulgaris* L. de type lingot qui se caractérise par :

- des grains de forme elliptique, droits, à extrémités souvent tronquées
- une couleur blanche à blanc cassé,
- une peau fine et tendre,
- une longueur moyenne de 15 à 16 mm, avec un écart maximum de 50% entre le plus petit et le plus long lingot.

Le « Lingot du Nord » est fondant en bouche, non farineux, il se caractérise par sa texture tendre, son goût typique de châtaigne.

Il est exempt de terre, gousses restantes, graines hors calibre, graines cassées ou tâchées, avec une tolérance de 0,5% (en poids).

Mode de présentation et de conditionnement :
Le « Lingot du Nord » peut être présenté en UVC ou en vrac. Il est conditionné en filets, sachets microperforés, cartonnettes, sac jute ou tout autre conditionnement non hermétique.

3) DÉLIMITATION DE L'AIRE GÉOGRAPHIQUE

3.1. Liste des communes (par ordre alphabétique)

Toutes les étapes depuis la mise en culture du « Lingot du Nord » jusqu'au tri avant conditionnement ont lieu dans l'aire géographique composée des communes suivantes.

DÉPARTEMENT DU NORD	DÉPARTEMENT DU PAS DE CALAIS	
Armentières		
Aubers		
Bailleul	Berguette	Lorgies
Bois grenier	Busnes	Mont-Bernanchon
Erquinghem Lys	Calonne sur la Lys	Neuve Chapelle
Estaires	Festubert	Richebourg
Frelinghien	Fleurbaix	Robecq
Fromelles	Gonnehem	Sailly sur la Lys
Haverskerque	Guarbecque	St Floris
Hazebrouk	Hinges	St Venant
Houplines	Isbergues	Vieille Chapelle
La Chapelle d'Armentières	La Couture	
La Gorgue	Ham en artois	
Le Doulieu	Laventie	
Le Maisnil	Lestrem	
Merris	Lillers	
Merville	Locon	
Morbecque		
Neuf Berquin		
Nieppe		
Radinghem en Weppes		
Steenbecque		
Steenwerck		
Strazeele		
Thiennes		
Vieux Berquin		

3.2. Carte de l'aire géographique



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

Identification des opérateurs :

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

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

Étape	Traçabilité	Document
Choix des parcelles	Agrément des parcelles	Fiche d'agrément avec un numéro par parcelle
Culture des lingots	Suivi des parcelles par une fiche parcellaire, enregistrement des interventions culturales	Fiches parcellaires avec numéro de parcelle
Récolte des gousses	Stockage des gousses par lot Identification des lots par le numéro de la parcelle	Étiquette sur les remorques
Battage / Tri	Stockage des lingots par lot Identification par le numéro de la parcelle et le nom du producteur	Étiquette
Réception à l'unité de	Identification par le numéro de la	Étiquette

conditionnement	parcelle, le nom du producteur et la date de livraison Liste des parcelles conduites en IGP pour l'année N	
Conditionnement des lingots du Nord	N° de lot permettant de retrouver le numéro de parcelle, le numéro de producteur et la date de conditionnement et DLUO	Étiquette validée
Consommateurs	N° de lot permettant de retrouver le numéro de parcelle, le numéro de producteur et la date de conditionnement et la DLUO Adresse pour les réclamations consommateurs	Étiquette validée

5) DESCRIPTION DE LA MÉTHODE D'OBTENTION DU PRODUIT

5.1. Résumé des étapes

1. Préparation des parcelles
2. Semis
3. Désherbage
4. Fauche
5. Séchage en perroquet
6. Battage
7. Tri et calibrage
8. Conditionnement

Aire IGP

5.2. Description des étapes

Préparation des parcelles

Les parcelles de culture des « Lingots du Nord » sont situées dans l'aire géographique de l'IGP et présentent au moins 20% d'argile.

Une rotation des cultures de 4 ans minimum (trois ans sans culture de lingot) est respectée.

Variétés utilisées :

Les variétés utilisées sont des variétés de type lingot. Seules les variétés listées par le groupement sont autorisées.

Le type lingot 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	Longueur (style inclus)	moyenne
	Forme de la section transversale	elliptique à ovale
	Couleur de fond	verte
	Couleur secondaire	absente
	Fil	présent
GRAIN	Poids du grain	très gros
	Forme de la section transversale médiane	elliptique
	Nombre de couleurs	une
	Couleur principale	blanche

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 lingot, de son adaptation au contexte pédoclimatique de l'aire et du respect des caractéristiques du « Lingot du Nord » telles que définies au chapitre 2.

La liste des variétés autorisée est validée chaque année en Conseil d'Administration afin de garantir la consultation des différents types d'opérateurs du groupement. Elle est ensuite présentée en Assemblée Générale et diffusée aux opérateurs, à l'organisme chargé des contrôles et aux autorités de contrôle compétentes.

Semis :
Le semis est réalisé à partir de semences certifiées ou de semences fermières.
Le semis est effectué après le 1er mai pour éviter un gel de la culture.

Afin de limiter les risques de compétition entre les lingots, un écart entre les lignes de 33 à 75 cm est respecté. La profondeur de semis varie en fonction du pourcentage d'argile et des conditions climatiques. La densité de semis est de 20 à 32 graines au m^2.

Entretien du sol
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 lingots. L'utilisation de produits désherbants est autorisée avant l'apparition des premiers boutons floraux. Seul le désherbage manuel est autorisé après la floraison.

Fauche
Les lingots sont fauchés dès l'apparition des premières gousses jaunes. Il s'agit d'une fauche sous terre qui permet d'éviter de blesser les gousses, ce qui favoriserait l'attaque des lingots par les rongeurs, les insectes ou les micro-organismes. Après la fauche, les pieds restent couchés sur le sol le temps que les feuilles sèchent avant le séchage des gousses en perroquet.

Séchage des gousses en perroquet
Le « Lingot du Nord » est ensuite mis à sécher au champ, sur des perroquets, pendant au moins 7 jours, afin de faire sécher les gousses.

Les perroquets sont constitués de bâtons réunis à une extrémité par une pointe appelée corbeau ou par un fil de fer, avec des retenues à environ 40 cm du sol. Les fanes sont déposées sur les retenues, en conservant une cheminée à l'intérieur du perroquet afin de laisser circuler l'air.

Battage
Une fois secs, les « Lingots du Nord » sont rentrés, stockés dans un endroit sec et ventilé, puis battus dans des batteuses à grain, qui évitent de casser les lingots, ou au fléau. Ils sont ensuite stockés en attendant le tri.

Tri et calibrage des lingots
Le tri permet de limiter le pourcentage de défauts des « Lingots du Nord » à 0,5% en poids. Par défaut, on entend : terre, gousses restantes, graines hors calibre, graines cassées ou tâchées.

Le lot est ensuite calibré afin d'avoir un lot homogène. L'objectif est d'obtenir un écart maximum de 50% entre le plus petit et le plus long lingot.

Conditionnement
Les lingots sont livrés en vrac par les producteurs à une unité de tri et de conditionnement où sont effectués des contrôles (calibre, pourcentage de défauts et année de la récolte) avant conditionnement et étiquetage (attribution d'un numéro de lot permettant d'assurer la traçabilité à la parcelle). Seule la récolte de la campagne est conditionnée sous IGP.

6) ÉLÉMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GÉOGRAPHIQUE

6.1. Spécificité de l'aire géographique

Facteurs naturels

L'aire géographique de l'IGP « Lingot du Nord » coïncide avec la plaine de la Lys, entité bien délimitée d'environ 25 km de largeur et 45 km de longueur, située dans les Flandres wallonnes, dans le nord de la France en bordure de la Belgique.

La plaine de la Lys est une région fertile qui correspond à une vaste dépression axée sur la rivière Lys encadrée par les Monts de Flandres au Nord, le plateau de l'Artois à l'ouest, le bassin minier au sud, le relief des Weppes au sud-est ainsi que la rivière de la Deûle et les hauteurs du Ferrain au nord-est. Cette vaste plaine résulte de la subsidence du substrat argilo-sableux tertiaire des Flandres et d'une succession de transgressions marines au cours du Tertiaire et du Quaternaire (la dernière ayant eu lieu au VIIIe siècle). Les argiles tertiaires ont été recouvertes de loess (limons éoliens) au Quaternaire, d'une épaisseur de quelques mètres à plusieurs dizaines de mètres, masquant totalement le relief initial et imprimant une quasi-parfaite planitude avec un paysage d'openfield : l'altitude est toujours inférieure à 30 mètres et se situe aux environs de 15 mètres pour la vallée inondable de la Lys.

Par ailleurs la plaine de la Lys est caractérisée par la présence d'un dense réseau hydrographique en partie canalisé par l'homme, ce qui a pour conséquence de déposer des alluvions essentiellement argilo-limoneuses, et qui portent des sols riches en éléments fins et nutritifs avec un pourcentage généralement supérieur à 20% d'argile.

Du fait de sa position d'abri, grâce au plateau de l'Artois aux influences humides venant de l'Atlantique, la plaine de la Lys bénéficie d'un effet de foehn : les précipitations sont de l'ordre de 700 à 800 mm, inférieures à celles du plateau de l'Artois qui enregistrent plus de 1 000 mm d'eau par an.

Son climat se caractérise par une température assez régulière et douce, une faible amplitude notamment en été, la chaleur de la journée restant modérée, la nuit peu froide à cause du ciel couvert. La plaine de la Lys bénéficie souvent d'une arrière saison bien ensoleillée, avec une pluviométrie faible en août et en septembre.

Enfin l'hygrométrie y reste suffisante, et en tout cas, la sécheresse est exceptionnelle.

Facteurs humains

La plaine de la Lys, de par sa position géographique, a longtemps été envahie par les marécages et ne s'est ouverte que tardivement à l'agriculture, à partir du XVI^{e} siècle. Sa situation d'enclavement l'a préservée des grandes mutations agricoles tournées vers les céréales. Ainsi, la plaine de la Lys a su garder son identité propre, orientée vers la culture maraichère.

Une culture ancienne au savoir-faire de séchage spécifique

La production de « Lingot du Nord » dans la plaine de la Lys est très ancienne puisqu' on retrouve la trace de cette culture dans les arrondissements d'Armentières, d'Hazebrouk et de Merville dès 1856.

Dès cette époque, cette culture se caractérise par une technique originale de séchage des haricots mise au point par les producteurs de la région : le séchage à l'air libre sur perroquets.

Les perroquets sont constitués de plusieurs bâtons montés en forme de tente indienne avec des retenues à 40 cm environ du sol. Les fanes sont déposées sur les retenues. L'intérieur du perroquet reste creux, formant une cheminée, pour laisser circuler l'air du dessous. Ce système permet une parfaite aération du lot. De plus, de par la structure de ces perroquets, les gousses sont à l'abri des éventuelles pluies, ce qui évite le pourrissement des haricots.

Cette méthode de séchage est ancienne puisqu'on retrouve trace de ce type de séchage dès 1865. A l'époque, les fanes étaient accrochées sur des perches simples. Ce mode de séchage sur perche, qui préfigure l'actuel séchage sur perroquet est très tôt décrit en détail dans divers ouvrages. Ainsi, par exemple, dans le 13ème tome des Archives de l'Agriculture du Nord de la France, il est précisé (page 311-312) "qu'on arrache les haricots en août ou septembre dès que les cosses sont bien formées ; on en fait des paquets qu'on laisse sécher la tête en bas. Quand ils sont secs, on plante perpendiculairement, de distance en distance, des perches de 4 à 5 mètres de longueur, autour desquelles on arrange les haricots, de manière à ce que les racines soient tournées dedans. Lorsque le tas est arrivé à la hauteur de 3 mètres, on le recouvre d'une botte de haricots qu'on lie à la perche au moyen d'un lien de paille ; c'est dans cet état qu'ils finissent de sécher".

Les perroquets, ce qui revient à solidariser plusieurs perches entre elles, ont été mis au point plus récemment, dans les années 1970.

Pour preuve, en 1982, Jean Yves VINCENT, dans "Au rythme des Fléaux" nous signale (page 95) que "depuis quelques années, on remplace ces perches par des perroquets, qui sont des pyramides de bois identiques à celles utilisées pour mettre sécher le foin".

Cette technique de séchage requiert un savoir-faire bien particulier pour charger les perroquets et beaucoup de main d'œuvre puisqu'elle ne peut pas être mécanisée.

Le battage des lingots nécessite également un savoir-faire particulier en raison de la finesse de la peau. Le lingot est battu dans des batteuses traditionnelles : il s'agit de batteuses à blé dont le batteur a été transformé pour tourner plus lentement.

Une organisation socio-économique propice au développement de la culture maraîchère

La plaine de la Lys est traditionnellement une région de polyculture et de petites exploitations. Les conditions foncières de cette région sont peu propices à une forte mécanisation. La surface agricole utile de la plaine de la Lys est prise par l'ensemble Pomme de terre – haricots secs (lingots du Nord et chevriers) – légumes frais. Ainsi, en 1950, Monsieur CASSEZ signale que "le Lingot du Nord est le haricot le plus répandu dans la Vallée de la Lys".

La culture du « Lingot du Nord » a aussi pu se développer en raison de la main d'œuvre familiale disponible. Elle constitue une culture secondaire, très bien adaptée aux petites exploitations familiales de la Vallée de la Lys. Par exemple, lors du triage, toute la famille, des grands parents aux petits enfants est mise à contribution.

6.2. Spécificité du produit

Le « Lingot du Nord » est un haricot blanc sec qui se caractérise par :

- ✓ des grains de forme elliptique, droits, à extrémités souvent tronquées,
- ✓ une couleur blanche à blanc cassé,
- ✓ une peau fine et tendre,
- ✓ sa texture fondante, non farineuse,
- ✓ son goût typique de châtaigne.

Le « Lingot du Nord » est une culture traditionnelle de la région de Merville qui bénéficie d'une large réputation à l'échelle de la France et plus particulièrement dans sa région d'origine et dans le sud de la France où il rentre dans la composition de plats traditionnels. De part sa peau fine et tendre et sa texture fondante, il se prête en effet très bien à la préparation de plats cuisinés tels que le cassoulet.

6.3. Lien causal

Le lien à l'origine du « Lingot du Nord » est basé sur ses qualités déterminées ainsi que sur sa réputation.

Les caractéristiques du « Lingot du Nord » sont essentiellement dues aux conditions pédoclimatiques de l'aire, à l'utilisation de semence de type Lingot et au savoir faire local du séchage à l'air libre en perroquets, appliqué depuis plus de 100 ans sans modification.

La vallée de la Lys est caractérisée par sa teneur élevée en argile, généralement supérieure à 20% dès les premiers horizons du sol, surtout en amont de la Lys. Les sols de la Vallée de la Lys forment ainsi une couche arable très riche bénéfique pour la culture du lingot, puisque celui-ci est planté sur très peu de profondeur. La richesse du sol en argile, en permettant une bonne alimentation hydrique des haricots jusqu'à leur maturité, agit sur la qualité gustative du « Lingot du Nord » et sur sa bonne tenue à la cuisson. En effet, la mise en réserve de l'amidon dans ces conditions très favorables lui permet de se maintenir dans la graine à l'issue de la cuisson, garantissant sa tenue. La structure des sols permet de plus un apport d'eau sans excès car on n'observe pas de traces de phénomène d'hydromorphie dans les 50 premiers centimètres du sol qui correspondent au niveau moyen d'enracinement des haricots.

D'autre part, la plaine de la Lys a une humidité moindre que celle de la région voisine de Lille. Cette faible humidité, répartie sur toute l'année associée à la proportion de limons dans les horizons de

surface qui permet un drainage efficace de l'eau en profondeur, est favorable au développement des haricots, qui demandent une terre bien meuble, ni trop sèche (ce qui empêcherait la germination des haricots), ni trop humide (qui provoquerait un pourrissement des haricots).

Enfin, une arrière saison souvent bien ensoleillée avec une pluviométrie faible en août et en septembre permet au « Lingot du Nord » d'atteindre sa complète maturité en gousse, et autorise le séchage de manière traditionnelle, à l'air libre, en perroquet. De plus, à cette époque, les vents dominants sont d'orientation est, nord et nord est, des vents plus secs qui favorisent le séchage.

Les pratiques culturales déterminent également la qualité des « Lingots du Nord ».

La forme presque cylindrique et aplatie à un bout et la couleur blanche à blanc cassé caractéristiques du « Lingot du Nord » sont dues à l'utilisation de semences de type Lingot, sélection qui résulte des pratiques traditionnelles de la culture d'haricots dans la plaine de la Lys.

La finesse de la peau et la texture fondante des « Lingots du Nord » s'expliquent par les techniques de récolte et de séchage spécifiques.

Dans l'aire géographique, caractérisée par des exploitations disposant de main d'œuvre familiale, les producteurs ont mis au point la technique originale de séchage en perroquet : les lingots sont récoltés lorsqu'ils n'ont pas encore atteint leur complète maturité, sinon les graines s'échapperaient des gousses. Ils sont fauchés et partiellement séchés au sol puis disposés sur les perroquets. La structure de ces perroquets avec une cheminée centrale permet une bonne circulation de l'air et protège les haricots des éventuelles pluies puisque l'eau ne peut pénétrer en profondeur dans le tas. Ils arrivent ainsi naturellement à complète maturité

Cette méthode de séchage a une réelle influence sur la qualité du produit puisqu'elle permet d'éviter de durcir la peau du haricot et en préserve ainsi la finesse. D'ailleurs, Monsieur CASSEZ, auteur de la monographie agricole *"La culture du Haricot dans une ferme de la plaine de la Lys"* relevait déjà, en 1950, que "les haricots de l'année étaient les meilleurs et cuisaient plus vite que les vieux haricots".
C'est d'ailleurs en raison de la finesse de sa peau que le lingot est battu dans des batteuses traditionnelles à blé, ceci afin d'éviter de casser les grains ou de blesser la peau, résultat qui serait obtenu avec une moissonneuse batteuse.

Aujourd'hui encore, l'utilisation de moissonneuse batteuse est interdite et seule la récolte de la campagne est commercialisée sous IGP.

Ainsi, grâce à un climat et un sol favorables à l'épanouissement du lingot, à la sélection des variétés et au recours à des pratiques culturales originales, la culture du « Lingot du Nord » est devenue une culture traditionnelle de la région de Merville et d'Armentières où elle a d'abord acquis sa réputation.

La présentation du « Lingot du Nord » à l'Exposition Universelle de 1867 atteste de l'ancienneté de sa réputation qui s'est rapidement étendue dans toute la France, notamment dans le midi.

Le « Lingot du Nord » est régulièrement à la carte de restaurateurs régionaux notamment Marc Meurin, restaurateur étoilé qui valorise également le « Lingot du Nord » à l'occasion de ses cours de cuisine. On retrouve également le « Lingot du Nord » à la carte de restaurants gastronomiques, comme l'Auberge de la Garenne, à Marcq en Baroeul, et sur de nombreux sites de cuisine.

Par ailleurs, le « Lingot du Nord » est régulièrement à l'affiche des quinzaines de caractère des « Tables Régionales du Nord Pas de Calais », une démarche qui associe des restaurateurs du Nord et du Pas de Calais autour d'une même volonté de valorisation de la gastronomie régionale, en privilégiant dans leurs menus les spécialités culinaires de la région.

Une manifestation appelée « Ducasse à Pierrots » est organisée dans les environs de Lille et notamment dans la ville de Saint André lez Lille. Il s'agit d'une vieille coutume au cours de laquelle chaque année. Depuis les années 1920, les convives dégustent le Pierrot, plat à base de « Lingot du Nord » et de saucisses fumées.

Enfin, chaque année depuis 1999 est organisée la foire au « Lingot du Nord » à Calonne-sur-la-Lys le premier dimanche d'octobre. Cette foire est l'occasion d'une démonstration de battage, et se termine par la dégustation de « Lingots du Nord ».

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

Sans préjudice de la réglementation en vigueur, l'étiquetage comporte :

- la dénomination de l'IGP : « Lingot du Nord »,
- le logo IGP de l'Union Européenne.

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/ou Visuelle
Taux d'argile	20 % minimum	Documentaire
Préparation des parcelles	Rotation des cultures : 4 ans minimum (3 ans entre 2 cultures de lingot)	Documentaire
Variétés utilisées	Variété de type lingot	Documentaire et/ou Visuelle
Date de plantation	Après le 1er mai	Documentaire
Séchage	En perroquet	Visuelle
Durée minimum de séchage	7 jours minimum	Documentaire
Pourcentage de défauts	0,5% maximum en poids	Visuelle
Calibre	Écart de 50% entre le plus petit et le plus gros lingot	Visuelle
Année de récolte	Conditionnement uniquement de la récolte de la campagne	Documentaire

ANNEXE : PROTOCOLE DE SÉLECTION DES VARIÉTÉS

Commission variété : commission composée des membres du bureau du groupement et d'expert(s) (exemple CRRG/ENRx)

