RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Ministère de l'agriculture
et de l'alimentation

Avis relatif à l'enregistrement en indication géographique protégée par la Commission européenne de la dénomination « Haricot de Castelnaudary »

Le présent avis porte à la connaissance du public, la publication au *Journal officiel de l'Union européenne* en date du 22 décembre 2020, du règlement d'exécution (UE) 2020 / 2177 de la Commission du 15 décembre 2020 enregistrant une dénomination dans le registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées [« Haricot de Castelnaudary » (IGP)].

La version consolidée du cahier des charges sur laquelle la Commission européenne a fondé sa décision est jointe au présent avis.

Cahier des charges de l'indication géographique protégée

« Haricot de Castelnaudary »

associé à l'avis publié au **Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n° 2020-53** suite à l'enregistrement en indication géographique protégée de la dénomination « Haricot de Castelnaudary » par publication au *Journal officiel de l'Union européenne* en date du 22 décembre 2020, du

règlement d'exécution (UE) 2020 / 2177 de la Commission du 15 décembre 2020

Annule et remplace le cahier des charges de la dénomination « Haricot de Castelnaudary » publié au BO-Agri n° 2019-09

SERVICE COMPETENT DE L'ÉTAT MEMBRE

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)
Arborial – 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 : info@inao.gouv.fr

GROUPEMENT DEMANDEUR

Syndicat de Producteurs de Haricots de Castelnaudary
Loudes
11451 CASTELNAUDARY Cedex
Tél**. :** 04 68 94 44 27
Fax **:** 04 68 94 44 83
Courriel **:** jf.monod@wanadoo.fr

Composition : Producteurs et transformateurs regroupés en syndicat professionnel

TYPE DE PRODUIT

Classe 1-6 Fruits, légumes et céréales en l'état ou transformés

1) NOM DU PRODUIT

« Haricot de Castelnaudary »

2) DESCRIPTION DU PRODUIT

Le « Haricot de Castelnaudary » est un haricot blanc sec de l'espèce *Phaseolus vulgaris* de type lingot qui se caractérise par :

- une couleur blanc-ivoire,
- un grain gros dont le poids de mille grains est compris entre 440 et 690 g,
- une forme cylindrique et réniforme,
- un taux d'humidité inférieur ou égal à 16 %,

- une rapidité de réhydratation qui limite la durée de trempage de une à quatre heures maximum.

Il est commercialisé uniquement en grain sec.

Grâce à cette capacité de réhydratation le « Haricot de Castelnaudary » une fois cuit développe, en bouche, les caractéristiques organoleptiques que sont le moelleux et le fondant. Il conserve sa cohésion et la sensation de finesse de sa peau. Ces caractères sont distinctifs et constituent des qualités très recherchées par les conserveurs et les restaurateurs.

Mode de présentation et conditionnement

Il existe plusieurs types de présentation selon les réseaux de vente (UVC ou gros conditionnements).
Pour les Unités de Vente Consommateur (UVC), le « Haricot de Castelnaudary » est conditionné en filets, sachets microperforés, cartonnettes, sacs en toile de jute ou tout autre conditionnement non hermétique.
Le conditionnement en gros est à destination de la transformation.
La vente en vrac au consommateur est exclue.

3) DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

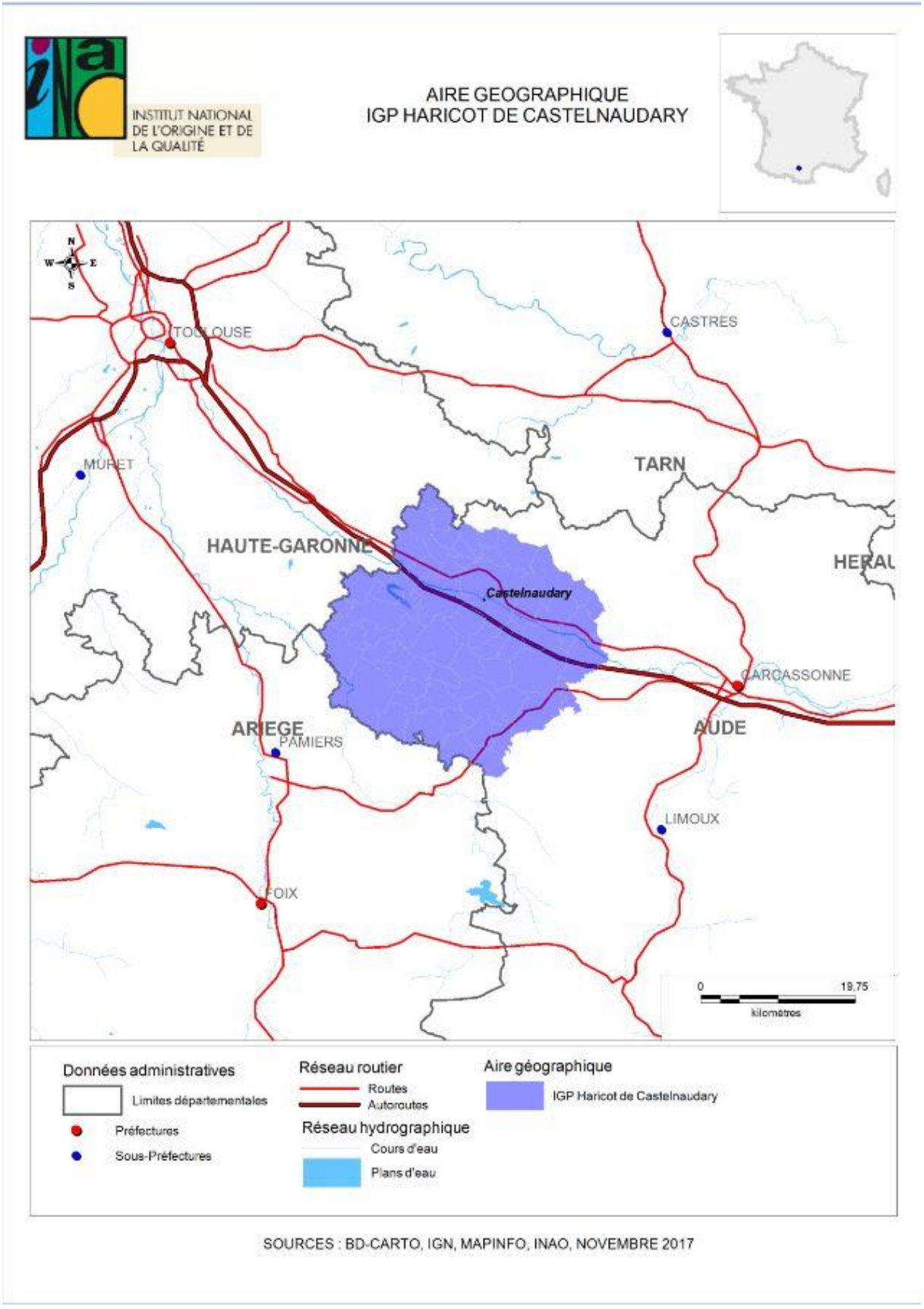
3.1 Délimitation

Toutes les étapes de production (du semi à la récolte) se déroulent dans l'aire de l'indication géographique « Haricot de Castelnaudary », qui s'étend aux territoires des soixante-neuf communes suivantes du département de l'Aude :

Airoux, Baraigne, Belflou, Belpech, Bram, Cahuzac, Carlipa, Cassaigne (La), Cassés (Les), Castelnaudary, Cazalrenoux, Cumiès, Fajac-la-Relenque, Fanjeaux, Fendeille, Fonters-du-Razès, Force (La), Gaja-la-Selve, Generville, Gourvielle, Issel, Labastide-d'Anjou, Lafage, Lasbordes, Laurabuc, Laurac, Louvière-Lauragais (La), Marquein, Mas-Saintes-Puelles, Mayreville, Mézerville, Mireval-Lauragais, Molandier, Molleville, Montferrand, Montmaur, Montauriol, Orsans, Payra-sur-l'Hers, Pécharic-et-le-Py, Pech-Luna, Peyrefitte-sur-l'Hers, Peyrens, Pexiora, Plaigne, Plavilla, Puginier, Ribouisse, Ricaud, Saint-Amans, Sainte-Camelle, Saint-Gaudéric , Saint-Julien-de-Briola, Saint-Martin-Lalande, Saint-Michel-de-Lanès, Saint-Papoul, Saint-Paulet, Saint-Sernin, Salles-sur-l'Hers, Souilhanels, Souilhe, Soupex, Tréville, Villasavary, Villautou, Villeneuve-la-Comptal, Villepinte, Villesiscle, Villespy.

Cette liste correspond aux communes qui composent l'aire géographique de l'IGP « Haricot de Castelnaudary » en conformité avec le code officiel géographique de l'année 2018.

3.2 Carte de l'aire géographique



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

4.1 Identification des opérateurs

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

4.2 Documents et modalités de traçabilité des opérations

La production, de la mise en culture à la commercialisation, est travaillée par « lots ».

On définit par « lot » les haricots produits une année donnée, sur une parcelle donnée, par un producteur donné. Les haricots de deux lots ne sont jamais mélangés, ce qui garantit la meilleure homogénéité du produit possible au sein d'un lot commercialisé.

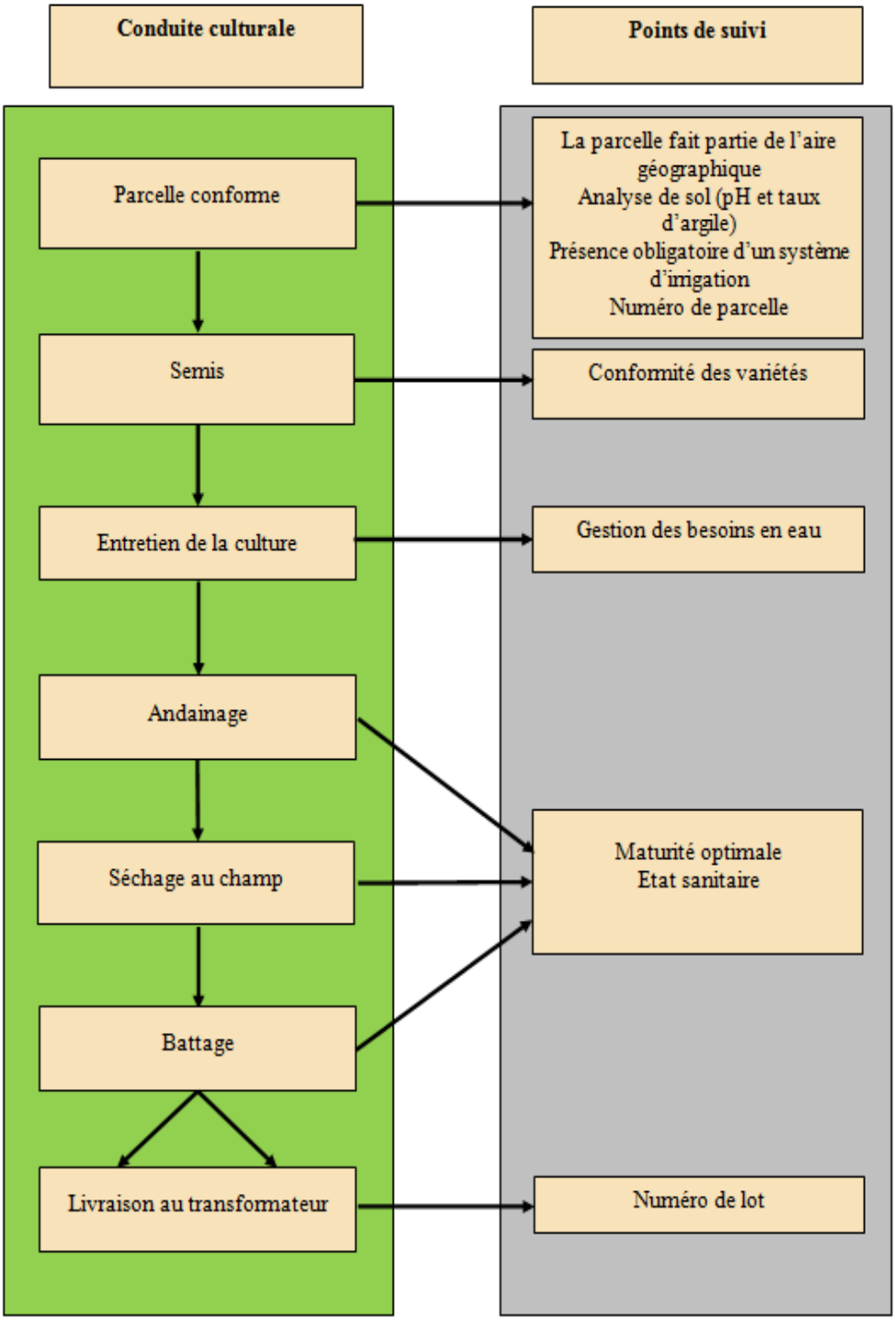
Chaque lot est identifié par un numéro d'identification défini avant le choix de la parcelle et la mise en culture. Ce numéro, repris sur chaque document, permet donc d'identifier toutes les étapes de la production et les opérations qui lui succèdent jusqu'à la commercialisation.

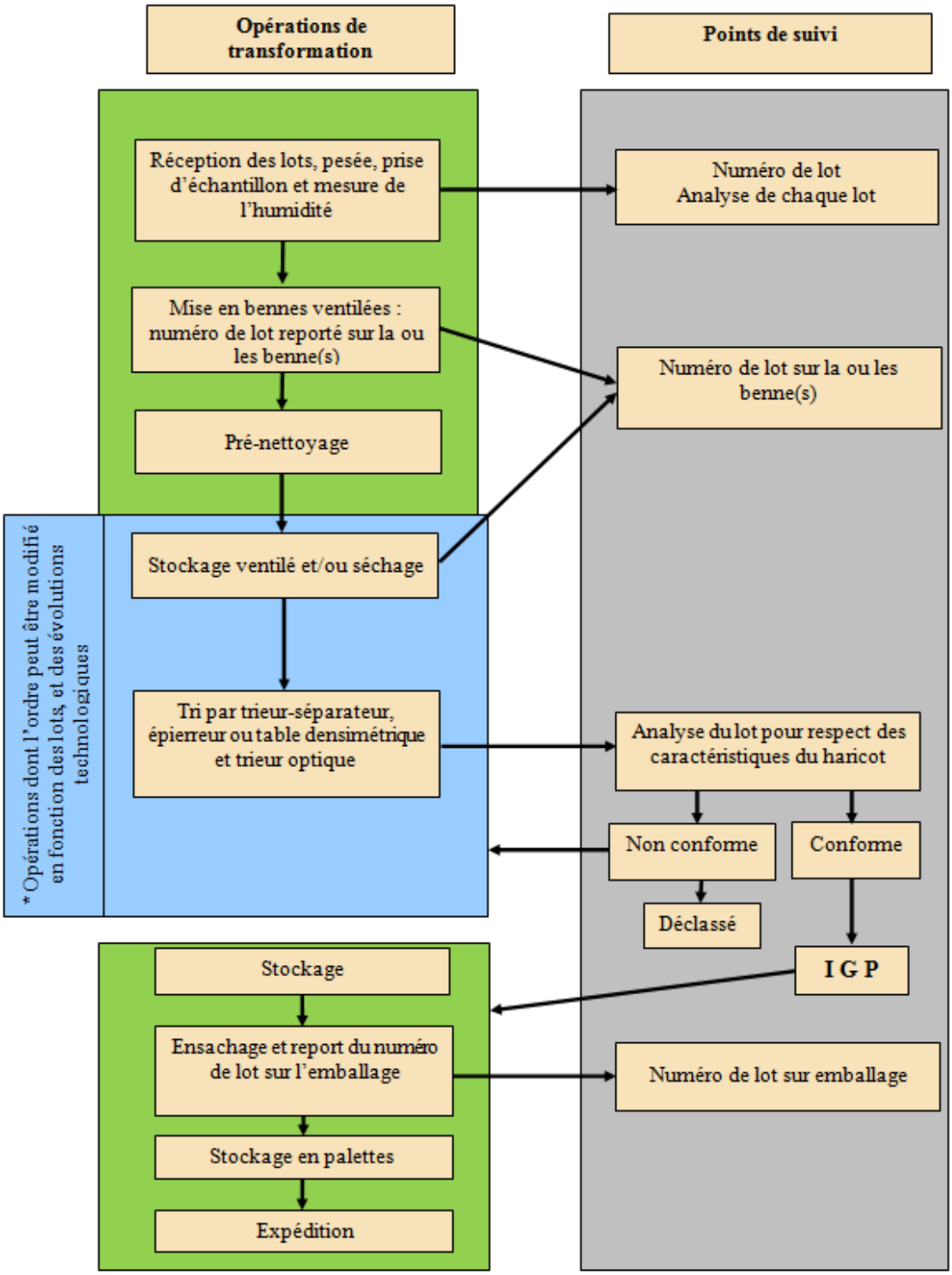
Le numéro de lot indiqué sur chaque emballage de « Haricot de Castelnaudary » permet de retracer directement :

- l'année de culture,
- l'exploitation,
- la localisation de la parcelle,
- la variété,
- les opérations culturales et les rendements,
- les données à l'agréage et les opérations intervenues en station.

Etapes	**Informations suivies**	**Documents associés**
Choix des parcelles	Localisation Surface Présence d'un système d'irrigation, Analyse de sol (taux argile et pH)	Contrat de production N° parcelle + N° lot
Semis	Conditions de semis Variété	Fiche de suivi cultural
Conduite culturale	Irrigation	Fiche de suivi cultural
Récolte	Date d'andainage Séchage au champ Date de battage	Planning de récolte Fiche de suivi cultural
Transport	Livraison des bennes par lot (N° benne)	Bon d'apport
Réception	Pesée Pont Bascule	Bon d'apport
Prise d'échantillon	Mesure du taux d'humidité	Bon d'apport, rapport d'analyse
Tri et conditionnement	Enregistrement des opérations et des taux d'écarts	Fiche de comptabilité matière
Stockage et expédition	Report N° lot	Fiche de comptabilité matière

4.3 Suivi des opérations culturales et de transformation



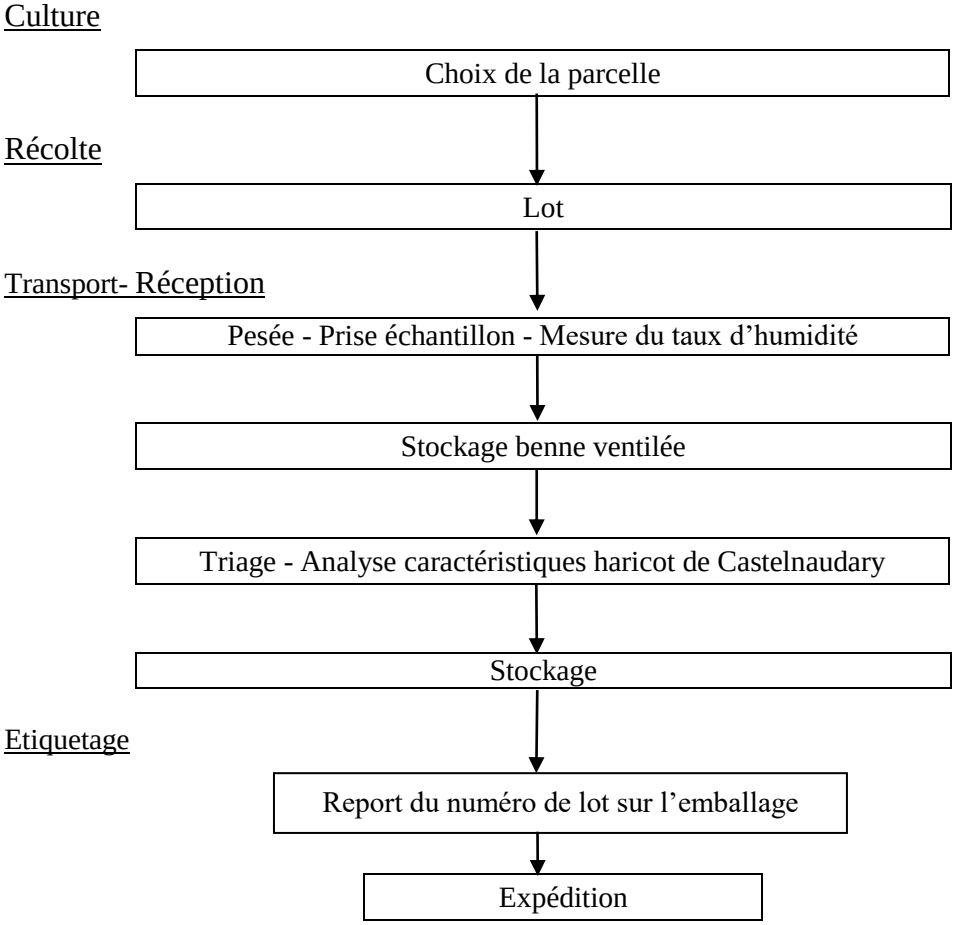

Opérations de transformation
Points de suivi
Réception des lots, pesée, prise d'échantillon et mesure de l'humidité
Numéro de lot
Analyse de chaque lot
Mise en bennes ventilées : numéro de lot reporté sur la ou les benne(s)
Numéro de lot sur la ou les benne(s)
Pré-nettoyage
Stockage ventilé et/ou séchage
* Opérations dont l'ordre peut être modifié en fonction des lots, et des évolutions technologiques
Tri par trieur-séparateur, épierreur ou table densimétrique et trieur optique
Analyse du lot pour respect des caractéristiques du haricot
Non conforme
Conforme
Déclassé
I G P
Stockage
Ensachage et report du numéro de lot sur l'emballage
Numéro de lot sur emballage
Stockage en palettes
Expédition

5) DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT

5.1 Diagramme de la production du « Haricot de Castelnaudary »

Le suivi du lot est assuré dès la mise en culture et jusqu'à l'expédition.
La fiche de suivi culturale et le bon d'apport après la récolte reprennent toujours le numéro de lot.
Il n'y a jamais de regroupement de lot

Suivi de lot pour un producteur



5.2 Les étapes de la production du « Haricot de Castelnaudary »

Caractéristiques des parcelles

Les parcelles de culture sont situées dans l'aire géographique de l'IGP.
Les sols sont argilo-calcaires avec une texture limono-argilo-sableuse.
Le taux d'argile est compris entre 20 et 40% et le pH est supérieur ou égal à 7.
Le précédent cultural n'est pas une légumineuse.
Les parcelles disposent obligatoirement d'un système d'irrigation.

Variétés utilisées

Les variétés utilisées sont des variétés de type lingot inscrites au catalogue officiel français ou européen et soumises aux contrôles des services officiels.
Seules les variétés listées par le groupement sont autorisées.

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 lingot, de son adaptation au contexte pédoclimatique de l'aire et

du respect des caractéristiques du « Haricot de Castelnaudary » telles que définies au chapitre 2 puis validée par le groupement.

Semis

Le semis est réalisé sur un sol plat et affiné sur 10 cm de profondeur. Le semis s'effectue lorsque la température du sol est supérieure ou égale à 10°C.

Gestion des besoins en eau

Pendant la période végétative du haricot, l'irrigation peut être déclenchée dès le semis et poursuivie jusqu'à la maturité du grain. Elle vient compenser les déficits hydriques de la saison.
L'irrigation est pilotée par un réseau d'avertissement agricole. Ces préconisations sont diffusées à chaque producteur en fonction des conditions climatiques et du stade phénologique de la plante.

5.3 Récolte

La récolte se fait lorsque les deux tiers de la parcelle sont au stade parchemin : gousse jaunes/brunes, malléables et feuillage vert ou brun encore présent sur la plante pour éviter tout risque d'égrenage.

Le défanage chimique est interdit.
La récolte se réalise en trois étapes :

- Arrachage et andainage :

Les plants sont arrachés et mis en andains mécaniquement.

- Séchage naturel :

Le séchage est naturel en andains sur le sol.

- Battage :

La reprise des andains se fait en flux continu par une batteuse uniquement dédiée à la production du haricot lorsque le feuillage est craquant.

Le produit de la récolte est transporté en benne à double fond ventilée, identifiée par un numéro de lot et livré au transformateur.

5.4 Stockage et triage

Dans l'attente des opérations de tri, le produit de la récolte est stocké en benne à double fond ventilée et bâchée. Un échantillon est prélevé pour analyser le taux d'humidité qui doit être inférieur ou égal à 16 %.

Le triage suit le processus suivant :

- le tri mécanique (nettoyeur séparateur) pour éliminer les impuretés végétales,
- la table densimétrique pour le calibrage,
- l'épierreur,
- le trieur optique en cas de grains cassés ou tachés.

Les grains du « Haricot de Castelnaudary » sont entiers et présentent les caractéristiques suivantes après triage :

CARACTÉRISTIQUES DU GRAIN TRIE	
Poids des mille grains	440 à 690 g
Grains cassés	≤ 2%
Grains défectueux (tachés, ridés, moisis, germés, écornés)	≤ 2%
Impuretés minérales	≤ 0,3%
Impuretés végétales	≤ 0,3

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

Les opérations de séchage et de triage peuvent être répétées une fois maximum pour atteindre les caractéristiques attendues du produit IGP.

6) ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GEOGRAPHIQUE

Le lien avec le milieu géographique repose sur la réputation et sur des caractéristiques propres au « Haricot de Castelnaudary » résultant de facteurs naturels et humains rencontrés dans l'aire. Sa culture est bien adaptée aux conditions pédoclimatiques, ce qui permet d'obtenir un grain conforme aux caractéristiques attendues (rapidité de réhydratation, homogénéité du grain et fondant de la chair) par les utilisateurs, en particulier les conserveurs et 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 à l'extrême ouest du département de l'Aude, dans un environnement de plaines et de coteaux dont l'altitude est comprise entre 100 et 300 m. Elle est limitée au nord par la Montagne Noire et au sud par les avant-monts des Pyrénées, Castelnaudary se situant au cœur de l'aire de production.

Les vents forment l'élément essentiel du climat. Ils font de la zone de Castelnaudary, avec une pluviométrie moyenne de 650 mm par an, une région de transition entre les régions soumises au climat atlantique et celles qui subissent l'influence du climat méditerranéen.

Deux types de vents balaient la zone environ 300 jours par an[1] :

- Le Cers, vent de secteur Ouest présent 200 j/an, est en été un vent frais, généralement modéré qui adoucit les effets des températures très fortes qui sévissent parfois et en hiver, un vent froid qui souffle plus fort,
- L'Autan, vent marin de secteur Est soufflant 100 j/an, a des effets tout aussi importants sur la culture du haricot. L'été, le vent d'Autan se comporte comme un vent sec car il est asséché par effet de Foehn entre la chaîne pyrénéenne au sud et la Montagne Noire au nord. A partir du seuil de Naurouze, qui constitue la limite ouest de la zone, le vent subit une forte accélération par effet Venturi.

Au nord et au sud des limites de l'aire géographique, le vent est freiné par le relief. Les avant-monts des Pyrénées et la Montagne Noire sont donc exclus de la zone de production du Haricot de Castelnaudary.

La zone de production bénéficie de températures chaudes en été (25 à 28°C en moyenne) et douces en hiver (environ 10°C en moyenne) et elle est protégée de brouillards fréquents par le seuil de Naurouze, la Montagne Noire et les reliefs pré-pyrénéens.

La molasse de Castelnaudary et les formations géologiques associées sont majoritairement à la base des sols sur lesquels sont cultivés les haricots.

Les sols de l'aire géographique sont profonds, peu pierreux, et présentent un bon équilibre argile/limons. On y trouve essentiellement des sols argilo-calcaires avec une texture limono argilo sableuse (LAS).

6.1.2-Les facteurs humains

Avec l'essor de la fabrication industrielle de cassoulet dans la région entre 1960 et 1980, les producteurs de la zone ont développé et actualisé un savoir-faire ancestral dans la culture du « Haricot de Castelnaudary ».

Pour cela, ce savoir-faire des producteurs s'exprime par :

[1] Escargueil D. Les vents à Castelnaudary. In: *Revue géographique des Pyrénées et du Sud-Ouest*, tome 4, fascicule 4, 1933. pp. 513-544

- la détermination de la période optimale de semi (T° sol ≥ 10 °C) sur des parcelles sélectionnées pour leurs caractéristiques argilo-calcaires,
- une parfaite maîtrise des besoins en eau de la culture grâce à un système d'avertissement et un réseau d'irrigation performants,
- la période optimale de récolte au stade parchemin (gousse jaunes/brunes, malléables et feuillage vert ou brun encore présent sur la plante pour éviter tout risque d'égrenage) pour un séchage naturel et rapide au champ (moins de 5 jours). L'utilisation de matériels de récolte spécifiques, sélectionnés après plusieurs années d'expérience par les producteurs de haricots, permet d'intervenir rapidement et de respecter au maximum l'intégrité du grain.

Les opérations de collecte, tri et stockage du « Haricot de Castelnaudary » se sont également développées au cours des années sur la base d'une expertise dans ces domaines (gestion du taux d'humidité, propreté des lots, calibrage).

6.2. Spécificité du produit

Le « Haricot de Castelnaudary » possède un grain sec de couleur blanc ivoire. D'un poids des mille grains de 440 à 690 grammes, le « Haricot de Castelnaudary » est de forme cylindrique et réniforme caractéristique des lingots et a un taux d'humidité inférieur ou égal à 16 %.

Les spécificités du « Haricot de Castelnaudary » sont :

- la rapidité de réhydratation du grain cru qui limite sa durée de trempage (de une à quatre heures maximum),
- la sensation de finesse de sa peau qui, après cuisson, ne se distingue plus de la « chair », d'où sa texture « moelleuse » et « fondante »,
- la cohésion de son grain cuit.

Ces caractéristiques spécifiques et plus particulièrement celles organoleptiques que sont la texture fondante et moelleuse ainsi que la rapidité de réhydratation déterminent la qualité recherchée par les conserveurs et les restaurateurs de la zone de Castelnaudary pour élaborer leur plat traditionnel : le cassoulet.

6.3. Lien causal

Les qualités du « Haricot de Castelnaudary » sont liées aux conditions pédoclimatiques de la zone ainsi qu'au savoir-faire de tous ses opérateurs.

La maîtrise des besoins en eau et le régime des vents sont des facteurs déterminants d'une parfaite croissance et d'une rapidité de séchage du haricot.

La finesse de la peau et la texture fondante après cuisson du « Haricot de Castelnaudary » proviennent de la combinaison des caractéristiques d'un sol argilo-calcaire profond et d'une pluviométrie régulière qui permettent un bon approvisionnement en eau de la culture ainsi que de la maîtrise des besoins en eau de la culture par le producteur. Les conditions du milieu, l'utilisation d'un système d'irrigation efficient ainsi que le savoir-faire des producteurs évitent le stress hydrique.

En fin de période végétative, le climat chaud, sec et venté, combiné à l'utilisation de procédés technologiques performants assurent une qualité optimale du « Haricot de Castelnaudary » et une homogénéité des lots. En effet, la présence quasiment permanente de vent pendant la période de croissance de la plante permet de prévenir les principales maladies pouvant affecter le haricot, et favorise en fin de cycle la qualité et la rapidité du séchage naturel au champ. De plus, l'utilisation d'un matériel de battage propre au haricot préserve au maximum l'intégrité du grain.

Les modalités de tri (trieur-séparateur, table densimétrique, épierreur, trieur optique) assurent une homogénéité qualitative optimale du « Haricot de Castelnaudary ». Les lots sont composés de grains entiers à la couleur harmonieuse, régulière et sans impureté.

Enfin, la rapidité de réhydratation du grain sec, compte-tenu de la finesse de son épiderme résultant lui-même de la combinaison des conditions naturelles de l'aire géographique et du savoir-faire des opérateurs, combinée à l'homogénéité des lots, optimise le temps de trempage. Ce paramètre permet un gain de temps de cuisson et garantit une cohésion idéale du grain. Cette caractéristique du « Haricot de Castelnaudary » correspond à l'exigence élevée des transformateurs et restaurateurs pour la confection des cassoulets composés de haricots à la texture moelleuse et fondante.

Depuis le XVII^{ème} siècle, le haricot fait partie des aliments constituant la base alimentaire de la population de la région.

La mercuriale de Castelnaudary, dite « fourleau des grains » commence en 1599 et comporte six volumes. Elle renferme la liste des produits du marché du lundi qui sont l'objet d'un commerce réglementé, avec les prix au poids. On y retrouve le Haricot sous diverses appellations, au gré de la fantaisie du greffier du consulat : aricots, aricox, ariques, ariquost, arigod.

Félicien PARISET (1807-1886), receveur des finances de l'arrondissement de Castelnaudary précise dans son ouvrage de 1867 « Economie rurale, mœurs et usages du Lauragais » que *« (…) les farineux - Blé, Millet (maïs) et Haricots - forment la base de la nourriture de la population rurale. Les travailleurs reçoivent en nature, pour leurs gages et salaires, une quantité de céréales, qui suffit à leur consommation. Ils n'achètent que les condiments. Le Millas, bouillie de farine de Maïs ou Millet, a un rôle essentiel dans l'alimentation. C'est le met favori et, pour ainsi dire national du Midi…Un autre met en faveur dans le Lauragais est le cassoulé, fait avec de la viande de porc et des Haricots (…) »*

Les lettres de noblesse du « Haricot de Castelnaudary » proviennent de sa place centrale dans la confection du cassoulet dont il est le constituant principal.

Le cassoulet appartient en effet au patrimoine culinaire de la région et plus particulièrement à sa capitale Castelnaudary.

Cela a naturellement conduit les principaux acteurs de sa fabrication à s'y installer.

Les restaurateurs chauriens ont depuis longtemps contribué au maintien des traditions et de la réputation du cassoulet de Castelnaudary. L'Hôtel de France obtenait dès avant la première guerre mondiale des prix dans des concours gastronomiques et expédiait sur commande des cassoles dans toute la France. Plusieurs restaurateurs de Castelnaudary ont acquis de longue date, avec le Cassoulet de Castelnaudary, une très grande renommée.

C'est en 1836 que s'installe à Castelnaudary la première fabrique industrielle de cassoulet. Durant les années 1960 à 1980, cinq entreprises représentant l'essentiel du chiffre d'affaire relatif à la production de cassoulet se créent autours de Castelnaudary.

La forte demande et le nouvel essor de la production du « Haricot de Castelnaudary » sont liés au développement du cassoulet.

A partir de cette période, le développement de la production du cassoulet de Castelnaudary a entrainé un besoin croissant de son composant principal : le haricot. Son essor a été si rapide que les transformateurs de ce cassoulet ont tout d'abord dû s'approvisionner hors d'Europe. Ils ont rapidement par la suite encouragé les agriculteurs de la zone à relancer la production de cette culture emblématique qui participait à la renommée de leur recette : le « Haricot de Castelnaudary ».

La possibilité d'irrigation de la zone étant généralisée depuis plusieurs années déjà, l'unique frein restait la mécanisation. Les agriculteurs ont donc progressivement mis au point des techniques de production permettant de cultiver le haricot sur des plus grandes surfaces, tout en garantissant sa typicité.

En 1992, la production a véritablement été relancée notamment grâce à l'achat en commun de matériels performants et la création du Syndicat de producteurs.

Depuis ce redémarrage de la production de façon organisée, les restaurateurs et conserveurs utilisent de nouveau le « Haricot de Castelnaudary » pour l'élaboration des cassoulets ; la production actuelle est en effet essentiellement réservée à l'élaboration des cassoulets hauts de gamme.

Les utilisateurs de ce haricot, en dehors de la fierté d'utiliser une production historique locale, rappellent les spécificités du « Haricot de Castelnaudary » *(interviews réalisées en avril 2016)* :

Rivière SA, conserveur à Castelnaudary depuis 1988, indique : *« Je tiens à utiliser du « Haricot de Castelnaudary » pour tous mes cassoulets « haut de gamme » car il est plus fondant et aromatique, et a une belle présentation »*. Maison Escourrou, conserveur à Castelnaudary depuis 1963 précise : *« La coopérative me fournit des lots homogènes ; je n'ai donc pas besoin d'établir un process de transformation à chaque nouvelle réception, chose impossible avec du haricot d'importation »*.

Les restaurateurs proposant du cassoulet de Castelnaudary sont adhérents au syndicat de défense du cassoulet de Castelnaudary**.**

Le chef de l'auberge champêtre « Le Tirou » à Castelnaudary, référencée dans le Guide Michelin 2019, indique : *« Le « Haricot de Castelnaudary » n'a pas besoin d'un temps de trempage long, ni de cuire longtemps. Pour autant, il tient très bien à la cuisson et enfin, je préfère de loin le goût du Haricot de Castelnaudary »*.

De même, le chef étoilé de l'Hostellerie du Château de La Pomarède dans l'Aude rappelle que *« Grâce à la séparation des lots, du champ à ma cuisine, j'ai la garantie d'un comportement complètement homogène au trempage et à la cuisson et d'obtenir une cuisson parfaite de tous les grains »*.

Enfin, le chef, Robert Rodriguez, du restaurant gastronomique éponyme à Carcassonne précise de son côté que : *« Ce haricot a une peau très fine et qu'après cuisson on ne la distingue plus de sa chair fondante et moelleuse. Un temps de cuisson plus rapide que pour d'autres haricots, ce qui est un avantage dans mon métier, mais il s'adapte aussi à une cuisson plus longue, pour le cassoulet par exemple »*.

Fort de ses qualités spécifiques, le « Haricot de Castelnaudary » répond en tous points aux besoins des producteurs de Cassoulet de Castelnaudary, et a acquis une réputation telle auprès des consommateurs que la vente en petit conditionnement connaît un développement important.

La fête du Haricot, lancée en 1999 par le Syndicat des producteurs de « Haricot de Castelnaudary », a d'ailleurs connu un énorme succès. Elle a ensuite évolué en fête du Cassoulet pour mieux prendre en compte la filière dans sa globalité (producteurs, restaurateurs et conserveurs). Jusqu'à 40 000 cassoulets ont été servis pour la seule fête du Cassoulet de 2017.

Une route du cassoulet qui permet de découvrir ses différentes composantes organise des visites des fermes agricoles de producteurs de haricot, dont le « Haricot de Castelnaudary » constitue l'ingrédient le plus représentatif.

Aujourd'hui environ 50 restaurants et 13 conserveurs proposent ce plat traditionnel sur la zone de production. Leur demande pour le « Haricot de Castelnaudary » est en constante augmentation. L'engouement des consommateurs pour les produits locaux de qualité et l'impact économique croissant de cette production dans l'équilibre financier des exploitations agricoles de la zone sont les garants d'une progression des surfaces cultivées.

La Fédération Nationale des Légumes Secs fait régulièrement des publications sur les atouts des haricots dont le « Haricot de Castelnaudary » qui est qualifié de « *(…) blanc et de type lingot avec une peau fine (…)* » (FNLS, dossier de presse 2016).

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 : 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.

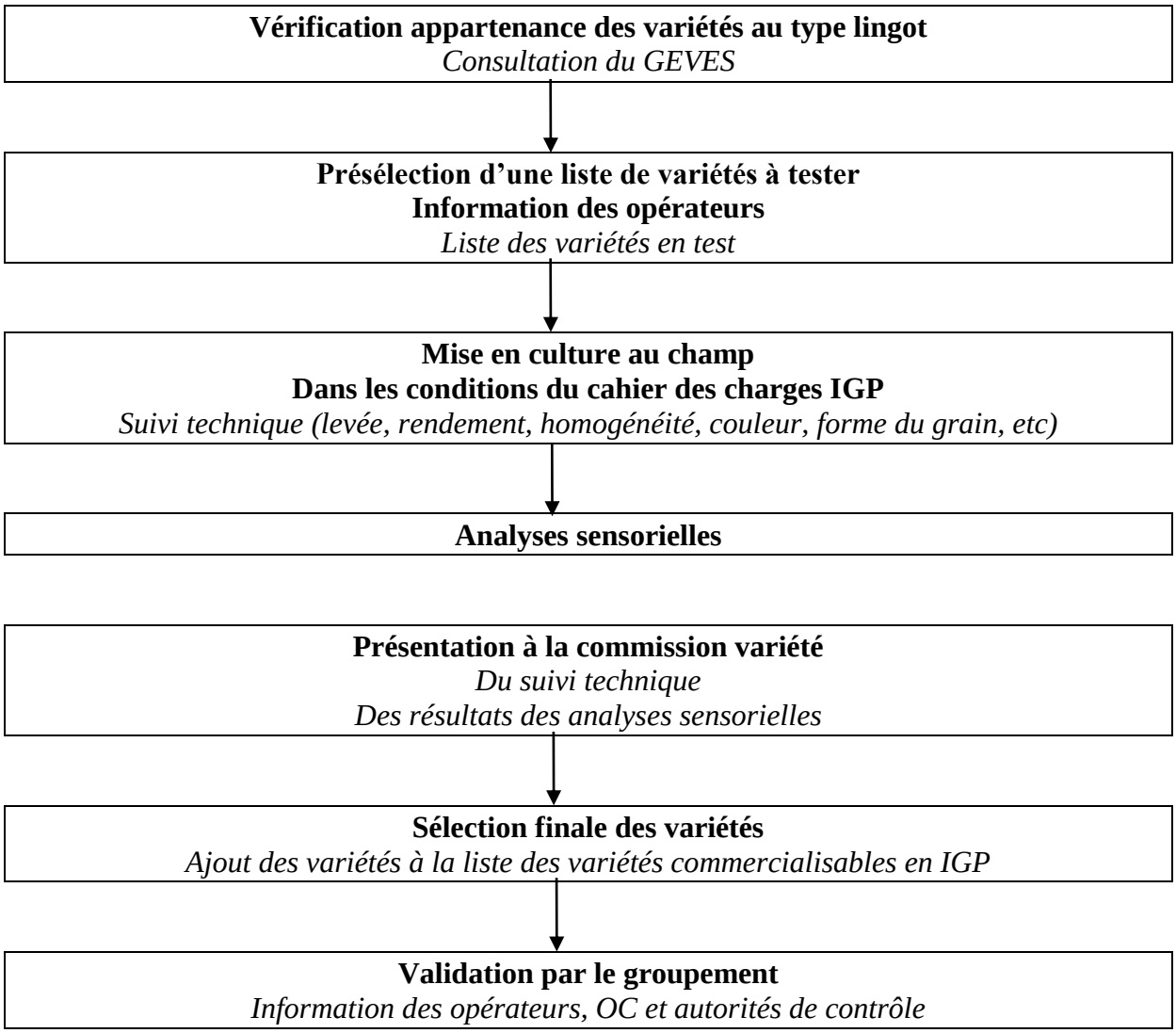
8) ELEMENTS SPECIFIQUES DE L'ETIQUETAGE

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

9) EXIGENCES NATIONALES

Points principaux à contrôler et leurs méthodes d'évaluation :

POINTS A CONTRÔLER	VALEURS DE RÉFÉRENCE	MÉTHODE D'ÉVALUATION
Localisation des parcelles	Aire géographique de l'IGP	Visuelle et/ou documentaire
Taux d'argile et pH	Taux argile Compris entre 20 et 40% pH ≥ 7	Documentaire
Irrigation	Présence d'un système d'irrigation	Visuelle et/ou documentaire
Variétés utilisées	Variétés de type lingot listées par l'ODG	Documentaire
Caractéristiques du produit	Poids Humidité Défauts Produit cuit	Documentaire Documentaire Documentaire Examen organoleptique
Vente	Vente en vrac interdite	Visuelle et/ou documentaire

ANNEXE : PROTOCOLE DE SÉLECTION DES VARIETES

Commission variété : commission composée des membres du bureau du groupement, d'un technicien chargé de la sélection et d'un expert du GEVES.