C/2026/193

5.1.2026

Publication de la communication d'une modification standard approuvée du cahier des charges d'une indication géographique conformément à l'article 5, paragraphe 4, du règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission [1]

(C/2026/193)

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

[Article 24 du règlement (UE) 2024/1143]

«Haricot tarbais»

Numéro de référence UE: PGI-FR-0080-AM01 — 10.10.2025

1. **Dénomination du produit**

«Haricot tarbais»

2. **Type d'indication géographique**

☐ AOP

☑ IGP

☐ IG

3. **Secteur**

☑ Produits agricoles

☐ Vins

☐ Boissons spiritueuses

4. **Pays dont fait partie l'aire géographique**

France

5. **Autorité de l'État membre communiquant la modification standard**

Nom

Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire

6. **Qualification en tant que modification standard**

La demande de modification de IGP «Haricot Tarbais» ne concerne aucun des trois cas de figure d'une modification dite de l'Union à savoir:

a) inclut un changement de la dénomination de l'appellation d'origine protégée / l'indication géographique protégée;

b) risque d'annihiler le lien avec le milieu géographique;

c) entraîne de nouvelles restrictions en ce qui concerne la commercialisation du produit.

En conséquence, les autorités françaises considèrent que la demande est qualifiée de modification dite «standard»

[1] Règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission du 30 octobre 2024 complétant le règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil par des règles concernant l'enregistrement et la protection des indications géographiques, des spécialités traditionnelles garanties et des mentions de qualité facultatives, et abrogeant le règlement délégué (UE) nº 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Description de la ou des modifications standard approuvées**

Titre

Nom du produit

Description

Le mode de présentation est supprimé.

☐ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Description du produit

Description

Description botanique de la variété

La description de la variété est précisée: Le descripteur tardif, la taille/forme des folioles sont supprimées. L'espèce (Phaesolus vulgaris)/le type de haricot (haricot à rames) sont ajoutées.

Description du produit frais

Un seuil de 3 grains/gousse minium pour au moins 90 % du lot est ajouté.

La fourchette de longueur (15 à 20cm) est remplacée par une longueur minimale (10 cm).

Le terme pâle est ajouté pour qualifier le vert.

La description relative aux exigences d'aspect, de qualité, de conservation et de présentation est supprimée.

Description du produit sec

La couleur de la graine passe de blanche pur et mat à blanche à blanche crème,

La forme subréniforme/plate est remplacé réniforme(forme de rein).

Le description relative au hile est supprimée.

Le calibre de 2 cm est remplacée par une longueur de 1,5 cm minimum pour au moins 90 % des graines d'un lot,

Le taux d'humidité maximal de 17 % est supprimé car règlementaire.

Une description sur la texture de peau fine est ajoutée.

Une description relative aux exigences d'aspect, de qualité, présentation est ajouté à savoir que les graines fripées ou cassées ne doivent pas représenter plus de 6 % du poids d'un même emballage.

Présentation à la vente: Des règles de conditionnement sont précisées

— Frais: emballage inviolable et aéré, pour prévenir la fermentation.

— Sec: emballage hermétique et inviolable; filets interdits.

— Surgelé: emballage hermétique et inviolable.

Compte tenu des dispositions de la réglementation européenne concernant l'usage d'une dénomination d'IGP dans la dénomination d'une denrée alimentation utilisant l'IGP en tant qu'ingrédient, la présentation sous forme de haricot cuisiné et la description des procédés de conservation du Haricot cuisiné sont supprimées.

La description du procédé de surgélation est déplacé dans la méthode d'obtention.

☑ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Délimitation de l'aire géographique

Description

L'aire géographique n'est pas modifiée. La liste des communes, cantons limitrophes ou arrondissement mentionnés dans le cahier des charges en vigueur a été mise en conformité avec la liste INSEE du code officiel géographique 2025.

Les étapes qui ont lieu dans l'aire géographiques sont listées. Une étape supplémentaire est désormais rajoutée dans l'aire géographique à savoir la multiplication de semences afin que ces dernières soient produites dans des conditions climatiques similaires à celles de la zone permettant une meilleure adaptation des graines au milieu.

☑ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Eléments prouvant que le produit est originaire de l'aire géographique

Description

La traçabilité a été revue pour être en cohérence avec les dispositions prévues dans les conditions de production du cahier des charges et les modifications apportées.

Le schéma de vie est clarifié en conséquence.

Sont ajoutées les déclarations suivantes: déclaration d'identification, déclaration de non-intention de production ou de non activité et déclaration annuelle des quantités revendiquées.

☐ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Méthode d'obtention

Description

Techniques culturales

Choix des parcelles

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

Une fréquence d'analyse est associée à la mesure les taux d'Argile, Limons totaux, Matière organique, pH

Choix variétal:

précision apportée les semences: inscription aux catalogues officiels des espèces et variétés français ou européen / respectent les conditions de production de l'IGP «Haricot Tarbais», du choix de la parcelle jusqu'au stockage avant commercialisation.

Semis:

Remplacement des dates de semis par des conditions de température de levée optimales.

Modification de la densité maximale à 35 000 pieds/ha après levée, quelque soit le type de tuteur avec un maintien de l'espacement minimal pour garantir lumière et bon développement des plants.

Tuteurage: Extension du délai d'installation des tuteurs de 1 mois à 45 jours en lien avec l'allongement de la période de semis et pour limiter tassement du sol en période de pluie.

Fertilisation: Augmentation les apports azotés (20 à 40 unités supplémentaires selon le tuteur) tout en introduisant une obligation de fractionnement des apports. Des seuils indicatifs de minéraux définis pour l'équilibre du sol et les besoins de la plante sont supprimés.

Traitement phytosanitaire: Introduction d'une rotation culturale. La disposition sur l'utilisation des produits appartenant à la liste positive établie en collaboration avec le Service Régional de la protection des Végétaux (SRPV) est supprimée car elle est réglementaire.

Irrigation: Maitrise de l'irrigation avec l'obligation de fractionnement et limitation en quantité d'eau apportée.

Récolte: autoriser la récolte mécanique pour le haricot sec. L'évaluation de la maturité par la couleur est supprimée. Il est désormais précisé que chaque lot est agréé conformément aux caractéristiques fixées au paragraphe 2.

Stockage et séchage:

Les conditions de stockage du haricot sont dorénavant mieux définies (interdiction du stockage au sol, stockage à l'abris/bâtiment couvert). Le séchage peut se faire naturellement ou mécaniquement. Le dispositif de séchage mécanique est décrite: la source d'énergie utilisée/taux d'humidité sont précisées.

Les précisions relative à la méthode de battage (fléau ou mécanique) et le recours au séchage facultatif sont supprimées.

Triage (et séchage facultatif):

Un séchage facultatif (naturel ou mécanique) est rajouté. Le titre de cette rubrique est par conséquent modifié comme suivant Triage (et séchage facultatif).

Une température pour le séchage mécanique est ajoutée: usage d'une source d'énergie autre que le fuel et dispositif thermostatique permettant de limiter la température au cours du séchage à 30° C maximum.

Il est rajouté que chaque lot doit être agréé conformément aux caractéristiques physiques définies au paragraphe 2.2.

Les dispositions d'ordre règlementaire à savoir «L'atelier doit être habilité par l'organisme certificateur. Il doit être conforme aux exigences législatives en vigueur. Un lot étant la récolte d'un producteur sur une parcelle» sont supprimées.

Traitement contre les charançons

La précision d'ordre règlementaire à savoir «dans un atelier habilité par l'Organisme Certificateur» est supprimée..

Une nouvelle méthode pour éliminer les charançons est introduite: anoxie

La pratique de traitement thermique est remise à jour afin d'éliminer efficacement les charançons (température, durée,..)

Conditionnement

Une nouvelle rubrique est ajoutée pour préciser le mode de présentation à la vente du produit;

Surgélation

La description de cette pratique est proposée pour encadrer la pratique (durée, température des différentes étapes que sont la réhydratation, égouttage, surgélation IQF (Individually Quick Frozen), stockage).

☑ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Eléments justifiant le lien avec l'origine géographique

Description

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

Facteurs naturels

Les redondances sont supprimées.

Le tableau des valeurs cibles des critères de sol est supprimée mais la description pédologique est maintenue.

La description sur l'irrigation est supprimée pour être en cohérence avec la modification de la méthode d'obtention (maitrise de la pratique).

Facteurs humains

Les anciennes superficies, volumes de production, marges ainsi qu'une liste des cantons sont supprimées.

La spécificité du produit est rappelé:

— Une couleur du grain blanche à blanche crème

— Un aspect réniforme

— Une texture de peau fine

Lien causal

Le lien entre spécificité du produit et climat/sol sont mieux développés.

Les anciennes de données des circuits de commercialisation/ des exports, l'étude comparative avec d'autres haricots, la caractéristique organoleptique fondante après cuisson sont supprimées.

☑ La modification a une incidence sur le document unique

DOCUMENT UNIQUE

Appellations d'origine et indications géographiques pour les produits agricoles

«Haricot tarbais»

Numéro de référence UE: PGI-FR-0080-AM01 — 10.10.2025

1. **Dénomination(s)**

«Haricot tarbais»

2. **Type d'indication géographique**

☐ AOP

☑ IGP

☐ IG

3. **Pays dont fait partie l'aire géographique délimitée**

France

4. **Description du produit agricole**

4.1. *Classement du produit agricole conformément à la position et au code de la nomenclature combinée, visé à l'article 6, paragraphe 1, du règlement (UE) 2024/1143*

2005 99 - autres

0713 33 - Haricots communs (Phaseolus vulgaris)

0708 20 - Haricots (Vigna spp., Phaseolus spp.)

2004 90 - autres légumes et mélanges de légumes

4.2. *Description du produit agricole portant la dénomination enregistrée*

Le «Haricot Tarbais» est un haricot blanc issu d'un haricot à rames de l'espèce *Phaesolus Vulgaris*. Il peut être vendu:

— en frais, dans sa gousse de 10 cm minimum renfermant 3 grains minimum pour au moins 90 % du lot, de couleur verte pâle jaunissante, se panachant parfois légèrement de violacé à maturité, et qui présente une section plate à elliptique et parcheminée de filandres.

— en sec, en graine d'une longueur de 1,5 cm minimum pour au moins 90 % des grains d'un lot, de couleur blanche à blanche crème, réniforme avec un taux d'humidité de 12 % minimum.

4.3. *Dérogations concernant l'origine des aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale désignés par une appellation d'origine protégée) et restrictions à la provenance des matières premières (uniquement pour les produits transformés désignés par une indication géographique protégée)*

-

4.4. *Étapes spécifiques de la production qui doit avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

Le «Haricot Tarbais» est multiplié, cultivé, récolté, séché et trié dans l'aire géographique.

4.5. *Règles spécifiques applicables au conditionnement, tranchage, râpage, etc., du produit agricole auquel la dénomination fait référence*

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

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

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

4.6. *Règles spécifiques concernant l'étiquetage du produit agricole auquel se réfère le nom enregistré*

-

4.7. *Description succincte de l'aire géographique*

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

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

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

— Département du Gers (116 communes):

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

— Département des Pyrénées-Atlantiques (82 communes):

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

— Département des Hautes-Pyrénées (398 communes):

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

5. **Lien avec l'aire géographique**

Le lien de causalité avec l'origine géographique est fondé sur

☑ réputation

☐ qualité donnée

☑ autres caractéristiques

Résumé du lien

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

Le «Haricot Tarbais» est une plante grimpante à plusieurs ramifications avec une végétation luxuriante pouvant dépasser 2 mètres de haut. Le cycle végétatif s'étale sur 5 mois environ, la floraison est étagée et se développe pendant 2 mois (15 juillet au 15 septembre). Ces caractéristiques particulières nécessitent des conditions de milieu (sol, climat) spécifiques et un mode de culture adapté.

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

La composition des sols joue un rôle déterminant pour la production de «Haricot Tarbais». Les sols traditionnellement réservés à la culture du «Haricot Tarbais» sont des sols limoneux, au pH plutôt acide, caillouteux sains, assez humiques et peu argileux, la plante profitant de la tiédeur des galets des gaves pyrénéens qui emmagasinent la chaleur de la journée pour la restituer au cours de la nuit. Par ailleurs, une forte teneur en matière organique occasionne une libération trop élevée d'azote et une quantité d'eau disponible trop importante favorisant un fort développement végétatif au détriment de la production de gousses.

Au moment du semis: L'aire de production comporte peu de risques de gelées tardives au printemps et les sols se réchauffent rapidement tout en étant suffisamment filtrants. Compte tenu de sa faible vigueur à la levée, la température au sol doit être au minimum de 15 à 17 ° en surface avec une humidité suffisante mais sans excès.

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

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

Pendant cette même période, les besoins en température du «Haricot Tarbais» sont relativement importants. Les baisses de températures retardent le cycle végétatif (+ 15 °C, la végétation est arrêtée) et les températures élevées (+30 °C) occasionnent la chute des fleurs et l'avortement des gousses. Les faibles amplitudes thermiques de l'aire géographique permettent au «Haricot Tarbais» de se développer dans de bonnes conditions.

En fin de cycle (septembre-octobre), le climat offre de longues périodes avec des températures clémentes particulièrement en arrière-saison (effet de foehn) avec peu de précipitations. Cette situation privilégiée permet le mûrissement complet des gousses sur pieds et évite le développement de maladies (botrytis, anthracnose), source de pourriture et de graines souillées.

Pour le haricot frais, la récolte effectuée manuellement doit s'opérer de façon échelonnée.

La culture du «Haricot Tarbais» est conduite sur tuteur maïs ou filet. Le maïs est le support traditionnel de cette culture. Le support filet est une évolution des pratiques. L'écartement entre rang et la densité permettent pour un bon ensoleillement. Ces pratiques culturales favorables à l'ensoleillement permettant l'aération des plantes offrent donc des conditions optimales pour obtenir un bon état sanitaire des plantes, une bonne fructification et une maturité complète des gousses.

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

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

A partir de la fin du XVIIIème siècle, les témoignages sur l'importance des plantations de haricots tarbais et les techniques culturales utilisées deviennent nombreux. Ainsi LALOULINIERE, dans le grand mémoire statistique de l'an IX sur le département des Hautes-Pyrénées, précise qu'il est cultivé en plein champ et que les haricots produits dans le Vallon de Bagnères-de-Bigorre sont très recherchés et expédiés dans la Haute-Garonne. DRALET, en 1813, fera la même remarque pour la Vallée de l'Adour et celle d'Argelès-Gazost. La superficie des Haricots associée au maïs atteint 14 000 ha en 1838 et 18 500 ha en 1881.

La production diminue, même si le haricot reste le seul produit d'exportation avec le fourrage. En 1923, on cultive encore 11 500 ha de cette légumineuse qui occupe 9,2 % des terres arables. Jusque vers les années 1950-1960, le «Haricot Tarbais» est vendu au marché en sac de 80 kgs. Il est ensuite expédié vers d'autres régions ou pays en particulier vers Bordeaux et l'Algérie. Vers la fin des années 50, le remplacement du maïs du pays par le maïs hybride et l'introduction de désherbants non sélectifs du haricot entraînent une forte diminution de la culture. Ainsi, les Recensements Généraux de l'Agriculture (RGA) de 1970 et de 1980 ne mentionnent plus que 55 ha répartis sur 650 exploitations. Il faut observer que les statistiques officielles ne prennent pas en compte les haricots tarbais cultivés dans les jardins familiaux. Dans la région de Tarbes, presque tous les jardins ont toujours possédé 4 à 5 sillons de Haricots Tarbais.

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

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

Le «Haricot Tarbais» se caractérise par:

— Une couleur du grain blanche à blanche crème

— Un aspect réniforme

— Une texture de peau fine

Les variétés de «Haricot Tarbais» retenues ont comme caractéristiques une couleur blanche à blanche crème et un aspect réniforme. Une des spécificités du «Haricot Tarbais» est de présenter une peau fine. Cette caractéristique a été notamment démontrée par une étude physique des structures des graines de «Haricot Tarbais» a été réalisée par Microscopie Electronique à Balayage. Cette étude, faite à l'Ecole Nationale Supérieure de Chimie de Toulouse (ENSCT), montre que l'enveloppe de 100µm d'épaisseur est formée d'une double assise cellulaire bien séparée des cotylédons (représentants l'essentiel de la graine) constitués par des grains d'amidons ennoyés dans une masse amylo-pectique. La séparation est bien marquée par une fine couche lamellaire de transition qui, lors des traitements thermiques, a la propriété de permettre le détachement facile de l'enveloppe des cotylédons sous-jacents sous faible contrainte mécanique.

L'enveloppe qui permet les échanges gazeux et la diffusion des liquides avec le milieu extérieur, surtout lors des processus de gonflements au cours des préparations culinaires, est loin d'être lisse et uniforme. Cette différence de texture superficielle, qui doit se percevoir facilement au «toucher», est liée à la cinétique et à l'intensité de la dessiccation qui peut être reliée au climat spécifique de l'aire géographique et au mode de récolte. En effet, le début de l'automne (septembre, octobre) connait de longues périodes avec des températures clémentes (effet de foehn) et peu de précipitations, permettant ainsi un murissement des haricots optimum. Pour le haricot frais, la récolte manuelle échelonnée vient renforcer cette caractéristique.

De plus, la composition des sols a également une influence sur la texture spécifique de la peau du «Haricot Tarbais». Les terres trop argileuses ont pour effet d'obtenir des Haricots avec une peau plus épaisse et plus farineuse. La possibilité d'expansion de cette fine enveloppe associée au fait qu'elle se détache facilement au de la couche de transition des cotylédons sous-jacents justifie ses caractéristiques. Le «Haricot Tarbais» est donc un produit très typique sur les plans structuraux, culinaires et gustatifs qui ne peut se développer que dans les conditions pédoclimatiques de son aire traditionnelle de production.

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

Référence électronique (URL) à la publication du cahier des charges

https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-27b30ae2-a8d8-448e-82ed-72b5918322ac