

Le Haricot de Soissons a son IGP et fait désormais officiellement partie du patrimoine gastronomique de la Région Hauts-de-France

Enregistrée ce vendredi 2 juin 2023 par la Commission européenne, cette reconnaissance en Indication Géographique Protégée accorde au Haricot de Soissons une protection à l'échelle européenne, et valorise les pratiques développées depuis le 18^{ème} siècle par les producteurs locaux.



1. Le Haricot de Soissons

Plus gros haricot produit sur le territoire français, le Haricot de Soissons a la particularité d'être un haricot à rames. Il se caractérise par son gros grain en forme de rein et sa couleur blanche ou ivoire. Avant dégustation, le « Haricot de Soissons » nécessite un trempage de 12h : il se dotera ainsi d'une peau fine qui deviendra quasi imperceptible après cuisson.

Produit par une 20^{aines} de producteurs, le « Haricot de Soissons » est commercialisé uniquement en grain sec en épicerie fines, magasins de producteur, vente directe, grandes et moyennes surfaces, et salons gastronomiques.



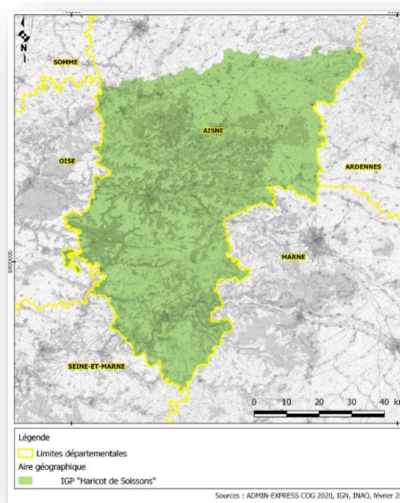
2. L'IGP (Indication Géographique Protégée)

Par définition, l'IGP protège un produit dont la qualité, la réputation ou d'autres caractéristiques sont liées à son origine géographique. Au moins, une étape est réalisée dans la zone protégée. L'IGP protège le nom du produit dans toute l'Union européenne.

L'aire géographique de l'I.G.P. Haricot de Soissons correspond aux arrondissements de Laon, de Soissons et de Château-Thierry, dans le département de l'Aisne.

3. Un accompagnement sur mesure apporté par Qualimentaire et Espaces naturels régionaux (ENRx / CRRG)

Lancée il y a plus de 20 ans, pour relancer la production de ce haricot emblématique du territoire, la réflexion pour protéger et



valoriser ce produit, a été d'abord accompagnée par la chambre d'agriculture de l'Aisne, et a démarré avec la création de la confrérie du Haricot de Soissons. Suite à la fusion des régions Nord – Pas de Calais et Picardie, les producteurs ont pu bénéficier de l'expertise de Qualimentaire et du Centre régional de ressources génétique Hauts-de-France d'ENRx.

Expert dans l'accompagnement à l'obtention des signes officiels de qualité, fort d'une expérience de plus de 30 ans, Qualimentaire a ainsi pu mettre ses compétences au service des producteurs de Haricot de Soissons.

Expert dans les domaines des semences, de la conservation variétale et des recherches géohistoriques sur le patrimoine agricole, ENRx et son Centre régional de Ressources génétiques a assuré la conservation de plusieurs souches de la variété (mise en place de lots de conservation).

Grâce au soutien financier de la Région Hauts-de-France, Qualimentaire et ENRx / CRRG ont mobilisé leur réseau, et ainsi levé les freins qui bloquaient l'obtention de l'IGP.

Par complémentarité de leurs expertises, et à l'investissement sans faille des producteurs engagés dans le groupe de travail mis en place, ils ont réussi à apporter des arguments pour convaincre les instances de l'INAO et la Commission Européenne de la spécificité du produit, de son lien au territoire du Soissonais et du savoir-faire des producteurs.



C'est aujourd'hui le 3^{ème} haricot sec des Hauts-de-France qui obtient un signe officiel de qualité, grâce à l'accompagnement mutualisé par nos deux structures. Cette IGP vient compléter la gamme des 56 produits sous SIQO présents sur le territoire régional.

Rendez-vous le lundi 03 juillet 2023 à Soissons

pour célébrer cette nouvelle Indication Géographique Protégée (IGP) en Hauts-de-France

Du champs à l'assiette, nous vous invitons à venir découvrir le Haricot de Soissons et tous ceux qui le font vivre :

- Visite Parcelle avec l'Association des producteurs de Haricots de Soissons à **Parcy-et-Tigny**
- Visite du Jardin du Haricot à Soissons avec la Confrérie
- Dégustation au Lycée hôtelier de St-Vincent-de-Paul à Soissons

➤ Contacts Qualimentaire : Cathy GAUTIER, Directrice, 06 71 27 34 21

➤ Contacts : ENRx – Centre Régional de Ressources Génétiques Hauts-de-France. Richard Boucherie : r.boucherie@enrx.fr