

# LE HARICOT DE SOISSONS IGP

## CHIFFRES CLÉS



depuis **2023**

**18 tonnes commercialisées**  
**11 hectares**  
**20 producteurs**

(source 2022)

Organisation : **producteurs indépendants + producteurs avec coopérative**

## HISTOIRE



Echalas au pied de la cathédrale

La **légende** raconte qu'à la fin du XIX<sup>ème</sup> siècle, un **guetteur** nommé «**Le Paon**» ne quittait pas le haut de la tour de la cathédrale, d'où il surveillait la ville et les incendies. Fatigué de l'aridité de sa plate-forme de pierre, il décida de l'égayer en semant des haricots dans des caisses disposées le long des garde-fous.

Présent dans le département de l'Aisne depuis plus de deux siècles, le Haricot de Soissons a connu un développement de sa **zone de culture** s'étendant du **cœur de la vallée de l'Ailette** au XX<sup>ème</sup> siècle, la production de haricots est aujourd'hui plus largement étendue de cette vallée jusqu'au **sud de l'Aisne**.

Le Haricot de Soissons y trouve des conditions de **terrain** et de **climat** très **favorables**. Grâce à la présence de producteurs et de négociants autour de Soissons, sa réputation s'est développée bien au-delà de son territoire. Produit authentique du Soissonnais, il a failli disparaître à la fin des années 1990, notamment à cause d'une trop faible valorisation du produit, mais aussi et surtout de la vente de haricots d'importation utilisant la dénomination «Soissons».



La culture sur filets à rames

## PARTICULARITÉS

- C'est un haricot d'Espagne à grain blanc grimpant (*Phaseolus Coccineus*)
- Son grain est imposant, c'est le **plus gros haricot sec français**
- Une **culture traditionnelle** :
  - Un semis début mai
  - Une culture sur échalas ou filets à rames
  - Une coupe des pieds avant le 15 octobre et un séchage des plantes au champ
  - Une récolte manuelle des gousses à parfaite maturité (couleur marron dominante)
- **Très bonne tenue à la cuisson, texture tendre et fondante, peau fine et imperceptible en bouche.**



Gousse à maturité



Légende :  
— limites départementales    • Sous-Préfectures  
■ IGP "Haricot de Soissons"    • Préfectures  
— Autoroutes

Sources : ADMIN-EXPRESS COG 2020, IGN, INAO, juin 2023

## AIRE GÉOGRAPHIQUE

L'aire géographique de l'IGP Haricot de Soissons correspond principalement aux arrondissements de **Laon, Soissons et Château-Thierry**.

## GARANTIES

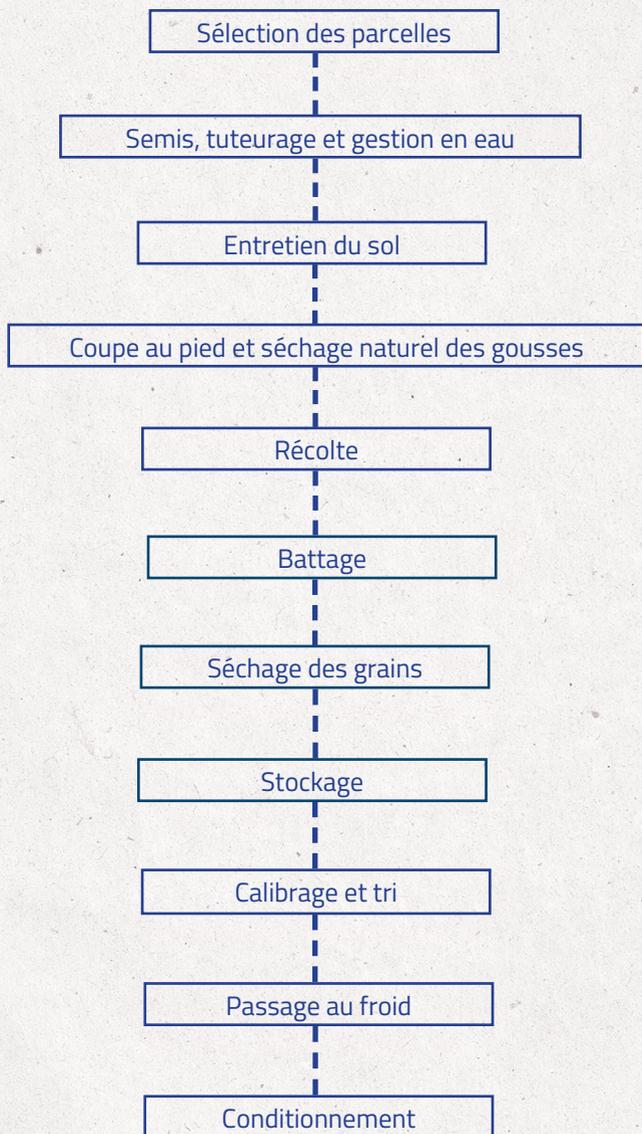
- Haricot à **gros grain blanc**
- **Tutelage**
- **Zone géographique**
- **Traçabilité** du champ à l'assiette
- **Contrôles** par un organisme certificateur indépendant

## CONFRÉRIE DU HARICOT DE SOISSONS

La Confrérie Gastronomique des Compagnons du Haricot de Soissons existe depuis 1997. Elle effectue la **promotion de son produit de terroir** à travers et au-delà de l'hexagone. Elle sillonne la France et la Belgique depuis 20 ans à raison de 35 sorties environ par an et se réunit une fois par mois.



## ÉTAPES DE PRODUCTION



Localisation  
dans l'aire géographique

## PREPARATION

Le Haricot de Soissons nécessite un **trempage de 12 heures** dans une grande quantité d'eau. Laisser cuire à couvert à feu doux pendant 1 heure et demi après ébullition. Saler en fin de cuisson.

## RECETTE

### **Cannelloni de Jambon cru farci au Haricot de Soissons** ([www.haricotdesoissons.com/recette/](http://www.haricotdesoissons.com/recette/))

Pour 4 personnes

*4 tranches de jambon cru, 200 g de purée de Haricot de Soissons IGP, Tranche de pain de campagne  
10 g d'huile d'ail, 200 g de persil, 60 g de crème liquide, feuilles de salade*

Rouler les fines tranches de jambon cru sur un tube et laisser sécher dans le four à 90°C. Réaliser une purée de haricots, la monter avec l'huile d'ail et mettre en poche à douille pour farcir le tube de jambon. Confectionner une purée de persil en cuisant fortement le persil dans une eau salée et mixer le tout avec un peu de crème.

Toaster la tranchée de pain préalablement taillé en rectangle et disposer le tube sur celui-ci. Décorer le tube avec quelques haricots cuits et de la purée de persil.

*Recette élaborée par le Château de Courcelles*

## LES PARTENAIRES



> **Accompagne** les professionnels de l'alimentation, dans l'obtention et le maintien des SIQO en Hauts-de-France

> **Appuie** le développement des SIQO

> **Sensibilise** les relais pour développer la consommation

Depuis 2016, **aide** le collectif des producteurs du Haricot de Soissons dans sa démarche de reconnaissance vers l'IGP jusqu'à son obtention en juin 2023.

Contact : **Benoît BODET**, Chargé de missions signes officiels de qualité

**06 99 97 71 43** [bbodet@qualimentaire.fr](mailto:bbodet@qualimentaire.fr)



> Expert dans les domaines de la conservation variétale et des recherches géohistoriques sur le patrimoine agricole, les Espaces Naturels Régionaux et son Centre Régional de Ressources Génétiques **valorisent le patrimoine fruitier, légumier et animal**, grâce à de nombreux partenariats et la mise en œuvre de filières économiques.

Contact : **Richard BOUCHERIE**, Chargé de missions patrimoine légumier régional  
**06 75 21 43 13** [r.boucherie@enrx.fr](mailto:r.boucherie@enrx.fr)



> Depuis 2022, le Pôle Légumes a investi le champ des haricots secs, par l'**expérimentation** et le **conseil aux producteurs**.

Contact : **Justine CNUDDE**, Conseillère poireaux et haricots secs  
**06 77 69 75 15** [justine.cnudde@npdc.chambagri.fr](mailto:justine.cnudde@npdc.chambagri.fr)